



Vol. 1 No 1 – novembre 2024

ISSN :

EISSN :

p. 153 – 161

# **Analyse de quelques *culturèmes gastronomiques* dans le roman beur de l'extrême contemporain**

Images symboliques et récits évoqués

## **Analysis of some *Gastronomic Culturemes* in the Extremely Contemporary Beur Novel**

Symbolic Images and Evoked Stories

**Dr Hassan AISSA**

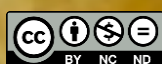
Auteur correspondant, Faculté des Lettres et  
des Sciences Humaines, Oujda (Maroc),

[hassanai@gmail.com](mailto:hassanai@gmail.com)

Soumission : 25.08.2024

Acceptation : 20.10.2024

Publication : 01.11.2024



Les contenus de la revue Aporismos sont mis à disposition selon les termes de la licence  
Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0  
International (CC BY-NC-ND 4.0).

**Résumé** — Quels liens subtils entre culturèmes gastronomiques et coutumes matrimoniales peuvent-ils être révélés au détour d'un roman de l'extrême contemporain qui invite à déguster les saveurs de l'art culinaire et celles d'un art de l'écriture ? La réponse ineffable et inespérée est sans doute à retrouver dans l'intuition raffinée d'un auteur qui sait combiner et fusionner astucieusement traditions communautaires d'origine et occidentalité dans une mise à l'épreuve des signes fuyants de l'interculturalité. Pourtant, au bout du chemin, les personnages se rebellent avides de liberté, encore indécis entre désir de s'occidentaliser et besoin de préserver sa maghrébinité.

**Mots-clés** : *gastronomie, communauté beure, rituels alimentaires, culturèmes gastronomiques, diversité culinaire.*

**Abstract** — What subtle links between gastronomic culturemes and matrimonial customs can be revealed in the course of an extremely contemporary novel that invites us to taste the flavors of culinary art and those of an art of writing? The ineffable and unexpected answer is undoubtedly to be found in the refined intuition of an author who knows how to combine and cleverly merge community traditions of origin and Westernity in a test of the fleeting signs of interculturality. However, at the end of the road, the characters rebel, eager for freedom, still undecided between the desire to become Westernized and the need to preserve their Maghrebiness.

**Keywords**: *Gastronomy, Beure Community, Food Rituals, Gastronomic Cultures, Culinary Diversity.*

## Introduction

L'art de préparer et déguster de la bonne chère a été étudié dans divers domaines, notamment la littérature, l'anthropologie, et la sociologie, parmi d'autres. Dans le domaine sociologique, par exemple, l'étude de la gastronomie est devenue essentielle, permettant aux sociologues d'identifier les particularités des catégories sociales, de discerner les différences de styles de vie, et surtout de comprendre les spécificités des communautés à travers la préparation des plats et la présentation des aliments. Notre réflexion, dans cet article, repose sur l'énumération d'un certain nombre de culturèmes gastronomiques. Cette démarche nous conduit ensuite à leur étude et à l'analyse des images culturelles qu'ils véhiculent, lesquelles illustrent différentes réalités vécues par l'être beur au sein de la société française.

Dans le livre intitulé *Sociologie de l'alimentation*, l'auteur souligne l'importance de l'alimentation dans la catégorisation et la classification des classes sociales. Il pré-cise à ce propos ce qui suit :

« L'alimentation a donc joué un rôle important dans l'étude sociologique de la stratification sociale et de la définition des classes sociales tout au long du XX siècle. Les travaux de M. Halbwachs et de Cl. et Ch. Grignon, mais surtout de P. Bourdieu, constituent un point de référence pour la sociologie des classes sociales et des styles de vie ainsi que pour la sociologie de l'alimentation. La fin du XX siècle voit naître un débat entre ceux qui estiment que les différences de classe jouent un rôle de plus en plus négligeable dans le façonnement de l'alimentation au niveau individuel, et ceux qui affirment le maintien de différences liées à la position sociale » (Cardon, 2019, p. 30).

En effet, dans le champ de la littérature, nous signalons que de nombreux textes littéraires évoquent des souvenirs associés à la gastronomie. Un exemple illustratif de cela est le roman intitulé *Une gourmandise* de Muriel Barbery, reconnue pour son intérêt marqué pour *l'art de faire bonne chère*. L'auteure semble accorder une place

importante à la représentation de ses souvenirs gustatifs variés et riches. Elle met également en scène ses plats favoris ainsi que ses recettes préférées, comme cela est développé dans ce paragraphe :

« Les sardines grillées embaumaient tout le quartier de leur fumet océanique et cendré. Une épaisse fumée grise s'échappait des thuyas qui entouraient le jardin. Les hommes des maisons voisines étaient venus prêter main-forte à mon pépé. Sur d'immenses grilles, les petits poissons argentés croustillaient déjà au vent de midi. On riait, on parlait, on débouchait les bouteilles de blanc sec bien glacé, les hommes s'asseyaient enfin et les femmes sortaient de la cuisine avec leurs piles d'assiettes immaculées. Adroitement, ma grand-mère saisissait un petit corps dodu, en reniflait le parfum et l'expédiait dans l'assiette en compagnie de quelques autres. Avec ses bons yeux idiots, elle me regardait gentiment et disait : "Tiens, eh petit, la première c'est pour toi ! Daine, c'est qu'il aime ça, çuilà !" Et tout le monde s'esclaffait, on me tapait dans le dos tandis que la prodigieuse pitance atterrissait devant moi. Je n'entendais plus rien. Les yeux exorbités, je fixais l'objet de mon désir ; la peau grise et cloquée, sillonnée de longues traînées Poires, n'adhérait même plus aux flancs qu'elle recouvrait. Mon couteau incisait le dos de la bête et divisait avec soin la chair blanchâtre, cuite à point qui se détachait en lamelles bien fermes, sans un soupçon de résistance » (Barbery, 2000, p. 24-26).

Il est à indiquer que le roman beur extrême-contemporain évoque la présence de deux traditions gastronomiques distinctes, à savoir celle de la société arabo-musulmane incarnée par la communauté beure, et celle de la société occidentale, qui se réfère aux traditions alimentaires du pays d'accueil. Cette coexistence engendre une variété de mets, de recettes, et de saveurs, illustrant une richesse culinaire qui varie d'un pays à l'autre.

Dans le récit *La discrétion* de Faiza Guène, il est notable que des termes en langue arabe comme « *loubia* » (haricots) et « *djej* » (poulet), parmi d'autres, sont mentionnés, évoquant les références culinaires spécifiques qui rappellent la culture gastronomique algérienne à la famille Taleb.

Malgré la distance géographique qui les sépare, Yamina n'a pas oublié de préparer des plats traditionnels pour ses enfants, perpétuant les traditions gastronomiques de son pays natal. Son intention est surtout de les rapprocher des modes culinaires de leurs racines. À ce sujet, un extrait du texte indique : « *À table, ce samedi, Yamina a préparé loubia djej, elle sait que Imane adore ça. Brahim a posé à ses enfants des questions sur le boulot, il s'est intéressé à eux de la même façon, avec la même considération* » (Guène, 2020, p. 39). L'emploi du verbe « *adorer* » dans cette citation suggère que les personnages beurs, notamment Imane apprécie les plats préparés par sa mère Yamina.

De plus, le terme « *matlouth* » est un autre *culturème* qui illustre la culture culinaire maghrébine dans le récit de Guène. Il fait référence à un type particulier de pain caractéristique de la cuisine algérienne. Pour le fils des Taleb Omar, cet aliment a une importance fondamentale, surtout lorsqu'il est préparé par les mains expertes de sa mère Yamina : « *Il va manger dans sa chambre, et c'est un bonheur pur de tremper dans la sauce safranée du pain fait par les mains de sa mère (le meilleur matlouth au monde), à 5 heures du matin* » (Guène, 2020, p. 95-96). En vérité, le personnage de Yamina demeure profondément attaché à la tradition culinaire locale, cherchant à satisfaire les

préférences culinaires de ses enfants. Son talent en cuisine contribue de manière significative à la préservation et à la promotion de la tradition alimentaire algérienne. Comme cité auparavant à propos d'Imane, la mère se montre également très attentive aux plats favoris de son fils Omar.

De même, des ingrédients comme « l'agneau » et « les haricots verts », entre autres, sont des éléments culturels essentiels qui témoignent de la variété des plats préparés par le personnage de Yamina. La préparation de ces recettes traditionnelles revêt ainsi une grande importance pour la famille Taleb, contribuant de la sorte à créer une atmosphère authentique tout en préservant une identité culinaire originale, synonyme de bonheur et de joie :

« Dans la cuisine, la cocotte siffle délicieusement. Il n'y a rien de mieux au monde que la cuisson sous pression. L'odeur s'est répandue dans tout l'appartement. Yamina a préparé de l'agneau et des haricots verts. Ses enfants adorent ça, surtout Omar. Si le bonheur avait une odeur, ce serait sans aucun doute celle de l'agneau qui mijote » (Guène, 2020, p. 24).

Certes, la description des rituels alimentaires de cette famille d'origine algérienne met en lumière un registre gastronomique qui témoigne continuellement de leur attachement profond à un savoir culinaire traditionnel distinct et riche. Cependant, lorsque le personnage d'Omar évoque ses clientes d'origine américaine, il souligne leur préférence pour des plats récents, illustrant les tendances gastronomiques modernes largement répandues dans la société contemporaine, comme le montre la citation suivante :

« Omar lui demande dans un anglais approximatif et maladroit, presque sale : Isis okay the music for you and the girlz ? You laike Djazz ? L'Américaine n'en a rien à secouer. Elle regarde à peine Omar et répond : Whatever en haussant les épaules. Elle s'affale sur la banquette et se tourne vers l'autre blonde : I am so hungry ! Elle a envie d'un hamburger débordant de fromage et de ketchup. Avec ses copines, elles ont bu du vin blanc, du chablis, Oh Gosh ! French wine is so good ! mais elles ont été tout à fait raisonnables » (Guène, 2020, p. 35-36).

La profusion de termes liés à la culture culinaire occidentale, tels que « hamburger », « vin blanc », et d'autres, ne peut être ignorée dans l'œuvre de Faïza Guène. Cela pourrait indéniablement apporter une variété d'éléments culinaires, mais en même temps, cela pourrait susciter des contradictions et des tensions.

Ce dernier cas est illustré à travers le personnage nommé Imane, une figure récalcitrante qui refuse de se plier aux directives de sa famille : « Imane a le sentiment de décevoir, une fois de plus » (Guène, 2020, p. 31). En conséquence, cette jeune rebelle, qui tout au long du récit est la source de problèmes, continue d'afficher une préférence pour des aliments qui sont considérés comme illicites voire interdits selon la doctrine religieuse islamique adoptée par sa famille, tel que le « vin ». Comme le signale la narratrice : « Elle n'aime pas non plus qu'il oublie sa bouteille de vin dans le frigo ou qu'il fasse des sarcasmes sur la religion. C'est vrai que Thomas est un gentil garçon, agréable et facile à vivre, impossible de se disputer avec lui » (Guène, 2020, p. 232).

Le comportement de ce personnage traduit en quelque sorte le degré d'émancipation de cette jeune femme indocile, qui n'hésite pas à enfreindre les règles alimentaires de sa famille. Cette image symbolise l'émergence de nouvelles perspectives au sein de la deuxième génération beure.

Dans une perspective moins rebelle que sa sœur Imane, le personnage d'Omar semble être fasciné par les boîtes de « *Chocapic* ». Cet élément alimentaire, qui ne fait pas partie de la tradition culinaire de sa famille, illustre comment le texte de Guène met en avant une variété d'aliments pour démontrer l'impact du contact avec la culture occidentale. Le passage suivant en dit long :

« C'est pourtant vrai que Yamina est capable de boudier son mari s'il n'a pas pensé à racheter les céréales pour le petit déjeuner d'Omar. Des Chocapic. Ses préférées. Sur les boîtes de Chocapic, on devrait ajouter, sous la date d'expiration, l'âge limite pour en manger » (Guène, 2020, p. 94).

Comme nous avons pu le constater, plusieurs éléments culturels liés à la cuisine locale peuvent être relevés dans le roman *La discrétion* de Faïza Guène. Ces éléments ont pour principal objectif de maintenir le lien de la communauté beure avec sa tradition culinaire, de manière à préserver ses pratiques alimentaires, qui sont des principes essentiels de son identité culturelle incontestable. Cependant, la présence d'aliments associés à la culture culinaire du pays d'accueil illustre le mélange des cultures alimentaires, qui est parfois perçu comme un atout et parfois comme une altération de l'identité gastronomique traditionnelle.

Dans le roman qui a pour titre *Vivants* de Mehdi Charef, nous constatons que les culturèmes gastronomiques sont des composants culturels qui identifient et relient l'identité beure à sa culture d'origine, en raison des facteurs suivants : ❶ en premier lieu, nous notons que l'écrivain franco-algérien utilise un vaste lexique culinaire issu de sa langue d'origine, l'arabe, pour nommer de nombreux plats comme : la « *Chorba* » (soupe), les « *Mssemen* » (crêpes feuilletées à la semoule), les « *Makrouds* » (pâtisseries à base de semoule), la « *Seffa* » (couscous sucré), et bien d'autres. Par conséquent, l'utilisation de l'arabe revêt une grande importance, car elle reflète le désir profond de l'auteur de désigner ces mets par leurs noms d'origine, affirmant leur spécificité locale. Autrement dit, ces appellations ont survécu au-delà des frontières culturelles et ont préservé leur nature authentique et leur originalité. ❷ En deuxième lieu, nous pouvons signaler que cette culture alimentaire mentionnée précédemment met en évidence la richesse de la cuisine maghrébine, tout en soulignant l'habileté et le talent des femmes arabes. Ces dernières se révèlent très compétentes dans la préparation de plats délicieux qui attirent l'attention de leur entourage, démontrant leur remarquable maîtrise. À titre d'exemple, la mère du narrateur demeure une source de fierté pour toute la famille, comme en témoignent les mots de son fils : « *Il sait, le bougre, que la viande que je lui achète est pour mon père, pour son déjeuner sur le chantier. Un ouvrier qui effectue un travail pénible doit bien manger et aussi exhiber devant ses collègues une bonne gamelle préparée par son épouse* » (Charef, 2020, p. 37). ❸ En dernier lieu, il convient de rappeler que le travail ardu et exigeant de Brahim est une autre raison pour laquelle sa femme, Yamina, se trouve poussée à repenser sa manière de préparer les repas et à les diversifier. En d'autres mots, les conditions difficiles de travail de son ma-

ri exigent de Yamina qu'elle élabore des recettes visant à fournir à sa famille en général, et à son mari en particulier, des plats consistants pour faire face aux tâches pénibles et éreintantes sur le chantier. À ce sujet, voici un exemple illustratif :

« J'essaie de gober avec mes narines l'odeur ou le parfum qui, parmi toutes ces richesses, domine dans l'air : il me semble que c'est le cumin. La surface de chaque épice est vive, brillante, preuve d'une grande fraîcheur. Il ya aussi des légumes, entre posés par terre. Pois chiches, lentilles, haricots secs, fèves, riz, semoule, boughour... Tout est proposé en vrac. Ma mère ne sait plus où tremper ses doigts, elle qui aime tant tâter ce qu'elle achète. Par deux fois, l'épicier la prie de ne plus toucher » (Charef, 2020, p. 165).

Cela démontre également la solide relation et l'harmonie conjugale entre ces deux conjoints, qui incarnent les valeurs de solidarité, d'entente et d'unité, propres à la famille maghrébine.

La tradition culinaire des familles maghrébines installées en France doit inévitablement tenir compte d'un certain nombre de préceptes de la religion islamique en matière d'alimentation. C'est pourquoi le choix des aliments représente l'un des défis auxquels chaque famille musulmane est confrontée lors de sa résidence en France, comme le cas dans le roman de Charef. Par exemple, nous constatons que la viande sacrifiée selon les principes du rite musulman est la seule option de nourriture pour les personnages beurs. À cet égard, nous citons :

« En chemin, il me raconte que, du temps où il n'y avait pas de boucheries halal, pour manger de la viande sacrifiée selon le rite musulman, les premiers travailleurs arabes venus en France allaient dans une ferme en grande banlieue acheter des poulets qu'ils saignaient sur place. Comme viande, ils ne mangeaient que du poulet : comment s'y prendre pour égorger un bœuf et garder la viande au frais ? » (Charef, 2020, p. 144).

À la lumière de cette citation, nous précisons que les verbes « *saigner* » et « *égorger* » visent à caractériser cette culture gastronomique musulmane qui adhère aux pratiques de la religion islamique. Les beurs ont donc tout mis en œuvre pour que leur alimentation soit en totale conformité avec ce que prescrivent le texte coranique et les hadiths.

Dans cette optique, nous pouvons lire dans le Coran, plus précisément dans la sourate **Les Bestiaux**, ce passage :

﴿ Mangez donc de ce sur quoi on a prononcé le nom d'Allah si vous êtes croyants en ses versets ﴾ (Coran, Sourate : 6, Verset : 118).

De même, dans le hadith, nous trouvons que le discours du Prophète ﷺ exprime la même idée en confirmant les mêmes directives :

« Dieu a prescrit l'excellence en toute chose. Aussi, quand vous vous apprêtez à tuer, faites-le comme il faut (c'est-à-dire sans cruauté) ; quand vous immolez une bête, faites de même. Affûtez bien votre lame et traitez l'animal avec ménagement »<sup>1</sup>.

Ainsi, nous pouvons préciser que le choix des plats et des repas initie la communauté beure aux fondements essentiels de leur culture gastronomique d'origine, profondément enracinée dans leurs traditions religieuses.

Dans le récit *Le corps de ma mère* de Fawzia Zouari, nous pouvons remarquer que le « *couscous* » est un plat revêtant une valeur symbolique particulièrement significative au sein des sociétés maghrébines, en particulier la société tunisienne. Ce mets traditionnel, dont la préparation varie d'une région à l'autre, est généralement servi lors des cérémonies et des festivités. Il devient ainsi un élément culturel qui caractérise une cuisine traditionnelle, mettant en évidence sa richesse et sa spécificité. D'ailleurs, la narratrice de Zouari, vivant en France, demeure attachée à la préparation du couscous pour ses enfants, malgré la distance qui la sépare de la cuisine tunisienne : « *Je m'apprête à acheter une série de tamis et de grosses bassines pour rouler moi-même le couscous* » (Zouari, 2018, p. 13). Ce geste démontre son intention de transmettre à sa famille le même goût des recettes traditionnelles, à la manière du personnage de Yamina chez Faïza Guène. Ce comportement vise également à maintenir un lien fort avec ses racines et ses traditions.

Nous indiquons que le terme « *couscous* » évoque également l'authenticité de la tradition culinaire du village tunisienne d'*Ebba*, tout en mettant en avant le talent des femmes villageoises, à l'image de l'héroïne de cette histoire, *Yamna*. Cette dernière se distingue par sa capacité à préparer des plats de couscous originaux et riches en ingrédients. L'instance narratrice rappelle l'image positive de sa mère en soulignant : « *Une décennie avant la fin du siècle, obligée de quitter son village, Yamna sut que l'on viendrait à Ebba pour photographier la seule femme qui avait hérité de son costume, la seule qui cuisinait encore le couscous au sman et se parfumait au zbad* » (Zouari, 2018, p. 157).

Au-delà de son sens apparent, le couscous revêt, dans la culture maghrébine, des connotations de générosité et d'hospitalité. Cela est illustré dans le roman *Mémoires au soleil* d'Azouz Begag. Après avoir retrouvé son mari souffrant de troubles mentaux, la mère du narrateur invite les policiers français qui ont effectué cette tâche à déguster le célèbre plat de couscous qu'elle a préparé. Ce geste exprime non seulement sa profonde gratitude envers ces individus, mais aussi son accueil chaleureux et hospitalier, symbolisé par son attitude bienveillante et accueillante : « *Elle est prête à faire des couscous de remerciements jusqu'au bout de la nuit, jusqu'au bout de sa vie, même à tous les policiers, y compris les Antillais du commissariat de la place Bahadourian* » (Begag, 2018, p. 163). En réalité, ce culturème gastronomique possède plusieurs significations et est porteur de valeurs plus profondes et humaines, ce qui le distingue de son rôle basique de nourriture.

Dans certaines sociétés traditionnelles, les coutumes matrimoniales sont dictées par des règles strictes et des normes culturelles spécifiques. Par exemple, le per-

<sup>1</sup> Ce hadith rapporté par Mouslim est cité dans l'article qui s'intitule « l'abatage rituel en islam ». [http://briansoft.home.pl/autoinstalator/wordpress/?page\\_id=2666&lang=fr](http://briansoft.home.pl/autoinstalator/wordpress/?page_id=2666&lang=fr)

sonnage de *Yamna*, décrit par sa fille, était contraint avant son mariage de suivre un régime alimentaire très strict pour se conformer aux normes physiques de sa société. Une telle perspective traditionnelle affirme que la prise de poids est un critère de beauté essentiel à observer chez chaque future mariée. C'est pourquoi Fawzia Zouari mentionne une variété d'aliments pour mettre en avant cette tradition culturelle. Parmi les termes évoqués, nous trouvons : « miel », « dattes », « poisson », « agneaux », etc. Ce lexique nutritionnel doit donc faire partie du régime alimentaire quotidien de chaque jeune fille afin de favoriser sa prise de poids et d'atteindre la corpulence souhaitée, ce qui lui confèrera le privilège de trouver un mari approprié :

« Yamna passa ainsi ses journées à manger, c'était tout ce qu'on lui demandait. Ses repas commençaient par les quatre œufs matinaux hérités du menu maternel, suivis d'un bol de miel et d'une cruche de petit-lait, de la semoule arrosée de beurre rance, du pain coupé en petits morceaux, malaxés avec des dattes, du sorgho, et de la bsissa parfumée de lentilles, de fenugrec, de thym, de coriandre et de boutons de roses. La future mariée grossissait à vue d'œil. À midi, elle finissait à peine son couscous nappé de raisins frais qu'elle voyait arriver la moitié d'un agneau accompagné de tomates et de poivrons farcis. Il y avait rarement du poulet et jamais de poisson, le premier était réservé aux métayers et, exceptionnellement, à sainte Charda, le poisson était une denrée inconnue dans la plaine » (Zouari, 2018, p. 101).

Dans cette perspective, Mohamed Laabid aborde cette question dans son article intitulé « Femmes de Sahara : grossir pour plaire » en soulignant que, chez les femmes maghrébines, notamment les femmes sahraouies, le fait de « grossir » est considéré comme un signe de beauté et d'attrait physique.

## Conclusion

En guise de conclusion, nous pouvons signaler que les culturèmes gastronomiques mentionnées illustrent une culture culinaire maghrébine riche en éléments nutritifs. Cette diversité témoigne avant tout de la capacité des femmes maghrébines à proposer des recettes originales, mettant en lumière leur talent, leur créativité et leur passion pour les tâches domestiques, qu'elles accomplissent avec amour et enthousiasme. Par ailleurs, les auteurs s'efforcent, chacun à leur manière, de valoriser la cuisine locale, qui semble remplir des fonctions bien au-delà de ses rôles premiers de satisfaire l'appétit ou de répondre à un goût. L'écrivain beur, tout en faisant la promotion de la culture culinaire locale, laisse entrevoir une ouverture de certains personnages à la consommation de plats occidentaux, illustrant ainsi l'influence croissante de la diversité culinaire à l'ère du fast-food.

## Références

BEGAG, Azouz (2018). *Mémoires au soleil*. Paris : Seuil.

BARBERY, Muriel (2000). *Une gourmandise*. Paris : Gallimard, coll. « Folio ».

CARDON, Philippe ; DEPECKER, Thomas ; PLESSZ, Marie (2019). *Sociologie de l'alimentation*. Paris : Armand Colin, coll. « U », Série Sociologie.

LAABID, Mohammed (2010, 16 mai). « Femmes de Sahara : grossir pour plaire ». *Aujourd'hui Le Maroc* [Culture]. <https://aujourd'hui.ma/culture/femmes-du-sahara-grossir-pour-plaire-91404>

CHAREF, Mehdi (2020). *Vivants*. Marseille : Hors d'atteinte.

GUENE, Faïza (2020). *La discrétion*. Paris : Plon.

ZOUARI, Fawzia (2016). *Le Corps de ma mère*. Paris : Joëlle Losfeld.

### **Pour citer cet article**

Hassan AISSA, « Analyse de quelques *culturèmes gastronomiques* dans le roman beur de l'extrême contemporain : images symboliques et récits évoqués », *Aphorismos*, vol. 1, n° 1 – novembre 2024, p. 153 – 161.