



DOLÉ À LA VIANDE ET AUX CREVETTES, TARTES TATIN, MINIATURES SALÉES : GOURMANDISES CULINAIRES ET AUTRES DANS L'ÉCRITURE DE CALIXTHE BEYALA, BESSORA ET FATOU DIOME.

Odile Cazenave,
Boston University

Les différentes parties du menu renvoient aux trois textes suivants: *Comment cuisiner son mari à l'africaine* de Calixthe Beyala¹, *53 cm* de Bessora² et *La Préférence Nationale* de Fatou Diome³. Le principe structurant de ces écrits est d'aborder d'une manière provocatrice la question de la migration et de défier les normes qu'elles soient nationales, sociales, morales, épistémologiques ou littéraires, et ce, à travers une prolifération de points de vue et de tonalités qui invitent le lecteur à examiner d'un peu plus près les valeurs contemporaines qui soutendent les discours mis en exergue. L'une et l'autre de ces auteurs, ainsi que je l'ai analysé dans *Afrique sur Seine*, également dans une série d'articles sur masculin/féminin et sur le discours érotique au féminin, ont renouvelé, chacune de manière différente, d'une part l'écriture au féminin, d'autre part la manière dont était représentée la société française à travers le prisme de la question de l'immigration. L'une et l'autre utilisent pour ce faire un humour caustique, voire féroce, tout en jouant sur les ambivalences et les ambiguïtés d'un regard exotisant franco-français sur l'Autre, surtout lorsque cet autre est une femme. C'est sous cet angle que j'aimerais examiner ici leur inscription multiple de différentes gourmandises culinaires et en quoi les différentes saveurs auxquelles elles sont associées renvoient à des questions non seulement de savoir, mais aussi, bien évidemment, de pouvoir.

Usant d'une verve décapante et d'un métissage linguistique et culturel comme éléments moteurs de *53 cm*, Bessora, s'attachant à subvertir les normes et mettre en question justement l'autorité du

¹ Calixthe Beyala, *Comment cuisiner son mari à l'africaine*, Paris, Albin Michel, 2000.

² Bessora, *53cm*, Paris, Le Serpents à plumes, 1999.

³ Fatou Diome, *La Préférence nationale*, Paris, Présence africaine, 2001.

discours qui déclare tel discours central et tel périphérique, effectue une double subversion du discours anthropologique et des représentations de l'immigration. À travers les pérégrinations et tribulations d'une jeune femme, Zara, essayant de s'inscrire comme étudiante et qui se voit confrontée à l'énorme machine administrative, que ce soit pour l'obtention d'une carte de séjour ou les inscriptions à l'université, le lecteur découvre un monde d'intersections : société française, étudiants, immigrants. Mère d'une petite fille, les difficultés se cristallisent bientôt pour la protagoniste, autour de l'enfant, à savoir que la mère bénéficie d'une carte, mais pas l'enfant ; dès lors, la narration explore (et déambule) avec son lecteur dans les couloirs de tel ou tel bureau, alors que la protagoniste est renvoyée telle une balle de ping-pong de l'un à l'autre. « Gaulologue », c'est sous le signe du regard humoristique, caustique et féroce à l'occasion, que Bessora observe la société française.

Comme le souligne Patricia Celerier dans *Bessora: De la Gaulologie en impéritie*⁴ :

Bessora figure une France (parisienne) postcoloniale en transition, un espace social, dérangé, n'ayant pas encore pris la mesure de son évolution. Elle dit un monde où le vocabulaire pluriel des individus n'est plus en phase avec le lexique de la Nation qui, de fait, apparaît comme un mythe (à dissiper pour certains, à consolider pour d'autres). L'argument ici illustré par la fiction est celui de la persistance du référent identitaire racial dans la conduite des affaires politiques, sociales et économiques. « Enracine-toi simplement dans la race gauloise, mon enfant », déclare Théophile, le clochard, à Zara, la primitive (C)andide, « car la race et la raison ont la même racine, *ratio*. Le racisme est rationnel et cartésien, la Raison et la race dirigent le monde ; ils sont le moteur de l'histoire universelle ».

Celerier démontre ainsi que là où les réalités postcoloniales (immigration, économie globale, métissage, etc.) laisseraient à penser une reconception de la notion de "race" et de ses applications, les bases épistémologiques qui informent la conduite des affaires nationales sont restées similaires. » (P, 78)

Dans ce contexte, les saveurs, que ce soit sous forme d'aliments à l'état brut ou de plats préparés, gourmandises culinaires, interviennent essentiellement sous deux angles.

C'est d'une part un moyen de signaler tout à la fois (à l'époque) l'adoption affichée du multiculturalisme de la société, et les dérapages racistes qui interviennent au quotidien, jusque dans le marché. Dans le chapitre « De la ceriseté dans le règne végétal... » (Voir pages 16-19), Bessora crée à travers sa description du marché Dejean, une sorte de fête pour les yeux, un peu à la Arcimboldo, célébration de l'esthétique, moment de raffinement, effets de vitalité aérienne, où fruits et légumes,

⁴ Patricia Celerier, *Bessora: De la Gaulologie en impéritie*, « Francophonie, Écriture et Immigration », dans « Présence Francophone », n° 58, Massachusetts, mai 2002, p. 73-84.

poissons et viandes semblent avoir partie prenante dans une sorte de créativité propre, célébration aussi de la diversité du quartier de Château Rouge.

Des pyramides de fruits, légumes, poissons, viandes, nécessaire de cuisine, bazar, se dressent sur les étals. Les poissons viennent de toutes les mers ; les légumes et les fruits de toutes les terres. On se croise, on se parle, on virevolte, on se tape sur l'épaule, on chante. [...] les sourires et les éclats de rire fusent de part en part. C'est comme un joli vernis pailleté, presque mièvre. (P, 16-17)

À cette fête pour les yeux succède un régal pour les papilles gustatives, là aussi célébration d'une sorte d'esthétique libre.

Face au poissonnier, un primeur regorge de dattes. Il a aussi les mandarines fraîches ; elles ont encore des feuilles. Il a même des cerises. J'adore les cerises, Noires, rouges ou violacées, elles sont toujours le prétexte d'un petit rituel, dans le temple de ma bouche. J'en livre une tout entière à mes lèvres et la précipite sur ma langue. Je promène sa forme ronde et lisse d'une joue à l'autre...je perce la peau, ferme et croque dans la chair fine. Le jus frais, se répand, glisse sur mes papilles. (P, 17)

Une lecture barthienne/à la Roland Barthes nous laisserait bien évidemment happer par l'empire des sens,⁵ Bessora se faisant fort, à sa manière, de « récuser la tentation de "scientificité" pour exalter la jouissance que le texte fait éprouver au lecteur, l'effet de "co-existence" qui en résulte et la "saveur" humaine, plus précieuse que le "savoir" même ». (Je vous renvoie ici à *L'Empire des signes*⁶).

Une lecture postcoloniale nous ramène cependant à une réalité beaucoup plus crue. La description et l'éveil des sens, la sensation de goûter avec Zara aux délices des cerises, sont en effet interrompus brutalement par le récit d'un incident à cet étal qui dégénère et aboutit à des jurons et insultes à teneur raciste. La narration oscille ainsi dès lors entre tableau haut en couleur et fête des sens, titillés par les odeurs et les épices qui se font piquantes, évocation d'un exotisme en suspens: « Je récolte quelques bananes plantains, une douzaine de gombos et d'atangas, et deux bâtons de manioc. Je ramasse du jasmin,... Je moissonne les épices piquantes et aromatiques : gingembre, cumin, safran, curcuma » (P, 19) et le rappel brutal à la réalité d'une société qui toise et refuse l'Autre. La violence verbale fait bientôt place à l'impression de fête initiale.

Inversement, la mention récurrente de la confection d'une tarte Tatin, autre rituel de la protagoniste, qu'elle définit comme le rituel hebdomadaire du mercredi, renvoie à la question

⁵ Voir l'article de Nadine Monier-Berenguier, *Roland Barthes et le roman*, dans « The French Review », vol. 59, n° 5, 1986, p. 730-742, et son analyse des essais romanesques de Barthes, y compris avec *L'Empire des signes*.

⁶ Roland Barthes, *L'Empire des signes*, Paris, A. Skira, 1970.

d'agent/actant où tour à tour Zara essaie de s'occuper l'esprit à autre chose, se donner un semblant de stabilité ou revenir à l'évidence de son ancrage dans le terroir français ; la tarte Tatin devenant ici emblématique d'une part de la constance de l'épistémê nationale, d'autre part, d'une assimilation insidieuse de Zara.

À cette dialectique de l'identification diasporique (à la Gilroy) telle qu'elle apparaît chez Bessora, aux marques d'assimilation signalées par la confection de tarte Tatin sur tarte Tatin, à l'expression de phénomène de globalisation à travers des textures et des goûts, j'aimerais apposer un texte tel que *Comment cuisiner son mari à l'africaine* de Beyala, et examiner la place des saveurs, notamment dans l'exploitation par l'auteur de l'élément de l'Autre Exotique-érotique, en particulier à travers le phénomène de transcription de recettes camerounaises. L'idée, comme quoi c'est par le ventre que l'on séduit un homme et garde un mari, n'est certes pas neuve. Là où Beyala innove cependant, c'est dans sa manière d'intercaler des recettes avec le fil de la narration.

À ce titre, l'analyse de Nicki Hitchcott, *Calixthe Beyala : Performances of Migration*⁷ offre un regard intéressant sur le rôle non seulement de la diététique, des régimes, en tant que signes d'adhérence aux critères de beauté « occidentaux », mais aussi des recettes diverses et des mets mentionnés dans nombre des romans de Beyala, que ce soit dans *Les Honneurs perdus* ou dans *Comment cuisiner son mari à l'africaine*.

Et je lui cite exaltée, les mets succulents dont mes entrailles se régalaient depuis ma naissance: le coq au vin, arrosé d'un bon beaujolais nouveau ; les épaules d'agneau aux champignons noirs, le ris de veau à la crème fraîche et le couscous mouton à la tunisienne... (21-22)

Hitchcott note à ce propos que les mets cités renvoient à des plats typiques, véritablement archétypiques de la cuisine française... de la cuisine nationale. Par ailleurs, elle remarque que la mention « à la tunisienne » signale la manière dont la culture nationale centrale a été affectée jusque dans sa cuisine par les influences ethniques. Aissatou se réclame donc de la cuisine nationale française et de la manière dont elle a absorbé l'identité centrale : “By stating that she eats and enjoys quintessentially French cuisine, Aissatou stakes her claim on majority ethnic culture, at least in terms of her public performance” (P, 97).

Inversement, l'ambivalence de l'entre-deux, le décalage grandissant des personnages, qui vivent sur la marge, sans véritables repères, renvoient à une transformation de corps et d'esprit. Par ailleurs,

⁷ Nicki Hitchcott, *Calixthe Beyala: performances of migration*, Liverpool University press, 2007.

Hitchcott commente de manière tout à fait pertinente ce que représente l'acte même d'insérer des recettes camerounaises, transcrites ici pour le lecteur. *Comment cuisiner*, note Hitchcott fonctionne non seulement comme une histoire inventée, mais aussi comme la représentation inventée de la cuisine africaine, le roman devient livre de recettes camerounaises, pour ne pas dire régionales. Placées sur la page d'en-tête, les recettes sont en fait clairement séparées du fil narratif.

Les recettes de Beyala sont clairement séparées de la narration ; chaque recette indique en en-tête les ingrédients et les méthodes de cuisson/préparation, avec quelquefois une annotation de la part de l'auteur, mais elles sont toujours présentées de manière claire et sont faciles à suivre. (P, 57, ma traduction).

Si l'on suit l'argumentation de Igor Cusack, comme quoi la plupart des Africains ont appris à cuisiner non pas à partir de recettes écrites, mais de manière orale, transmises par leurs mères et grand-mères, la cuisine africaine est, par réputation, largement orale. Les livres de recettes de cuisine impliquent une population éduquée, alphabétisée. Or, toujours selon l'analyse de Cusack, le texte de Beyala devient donc doublement inaccessible à un cuisinier camerounais, puisqu'il suppose un certain savoir (alphabétisation et connaissance du français). Ce à quoi Hitchcott oppose l'argument du danger d'essentialiser l'Afrique, la plupart des Européens apprenant également à partir d'une parole et d'un savoir-faire transmis de manière orale (*Performances of Migration*, P, 57). On pourrait bien sûr épiloguer sur les tentatives de Beyala de démanteler un tel discours qui se veut scientifique sur l'Afrique.

Or, il me semble que si Beyala déboute un discours scientifique (ou pseudoscientifique), elle exploite d'abord un certain regard exotique dans le type des recettes qu'elle inclut, en accumulant les mets exotiques et inhabituels, tel le boa constrictor.

Parler de cuisine, de recettes, renvoie bien sûr par ailleurs à un fonds culturel français. Les plats indiqués comme étant ceux de ses préférés sont censés indiquer de la part de la narratrice une connaissance de ce qui fait la fondation même des saveurs gourmandes de la cuisine française, signalant ainsi ce qui est supposé être la marque de son intégration à la culture française dans ses moindres détails y compris dans ce qui est de la saveur, du palais français.

À ce titre, dans un projet de recherches de James McCann sur l'incidence de l'alimentation et recherche culinaire en Éthiopie, *African Natures: The Tastes and Textures of Globalization*⁸, McCann,

⁸ James McCann, *African Natures: The Tastes and Textures of Globalization*, Boston University, publication du PSAE « Program for the Study of the African Environment ».

prenant pour point de départ les études en agronomie, archéologie, anthropologie, ethnobotanie, linguistique et histoire culturelle, s'attache à rendre compte de l'histoire, la géographie, et la consommation de denrées alimentaires en Afrique. Tout en rendant compte des innovations africaines prémodernes dans le domaine de la production, la culture, et la présentation de ce qui est mangé, McCann met l'accent sur la centralité des contacts et du rôle joué par les influences de globalisation dans la manière de préparer et présenter l'art culinaire dans la dernière moitié du millénaire. Notamment, il démontre les influences du bassin méditerranéen, les importations d'hydrates de carbone et d'épices de l'Océan Indien, et l'adoption de denrées, aliments et modes de préparation venant du Nouveau Monde, tout en notant bien évidemment le rôle de la colonisation dans ce domaine ; analysant inversement la manière dont le phénomène de globalisation a affecté la cuisine, notamment dans les préparations régionales/nationales, lorsqu'elles traversent les océans et se préparent/se découvrent au sein de la diaspora.

Or, pour revenir à *Comment cuisine son mari à l'africaine*, on notera que Beyala subvertit ou décline (pour renvoyer à l'étude de Mireille Rosello, *Declining the Stereotype*⁹) la notion de centralité de la cuisine française, montrant comment la société française subit également les effets de mondialisation, jusque dans sa cuisine, le couscous à la tunisienne, faisant désormais partie intégrante du menu français.

Et de fait, il s'agit ici d'abord d'un jeu de performance, jeu théâtral, dramatisation liée au contexte de l'immigration. Beyala joue à merveille sur les deux tableaux, de déjouer ce qui se veut discours scientifique sur l'Afrique, tout en renforçant dans ses représentations une part d'exotisme, ajoutant et épiçant pour ainsi dire la narration d'un brin d'érotisme, en privilégiant un lecteur franco-français et lui faisant un clin d'œil égrillard.

Sur ce point, *La Préférence nationale* de Fatou Diome examine plus avant le trait d'union entre exotisme et érotisme, saveurs et savoirs.

Le titre du recueil de nouvelles renvoie bien sûr au débat faisant rage dans les années 80 en France autour de la question de nationalité, de politique d'emploi préférentiel, et de spécificités culturelles. Le titre est également bien évidemment marque ironique du « conundrum » de la nationalité française contemporaine. Mais au-delà de cet aspect, on peut bien sûr poser la question de savoir si le titre ne renvoie pas également à une réalité sénégalaise et au concept d'identité aujourd'hui au pays. Ce qui fait la France renvoie à un corollaire, ce qui fait le Sénégal. L'une et l'autre question signifient que l'immigration affecte politiquement et culturellement tout à la fois le pays d'origine et celui de destination.

⁹ Mireille Rosello, *Declining the stereotype: Ethnicity and representation in French cultures*, Hanover, University press of New England, 1998.

Le recueil conclut sur la nouvelle "Le dîner du professeur" qui présente un autre aspect du mâle blanc "autochtone" face à la femme noire immigrée objectifiée, ce que l'on pourrait appeler: *la consommation du fantasme*. La jeune narratrice africaine décrit la soirée qu'elle passe chez le professeur, son incompréhension à lui face aux préoccupations et au désarroi qu'elle montre, tout autant que son aveuglement cultivé à sa situation d'immigrée. À travers cette nouvelle, Diome aborde le sujet de la commodification de la femme noire/de couleur par les hommes, et ce, à plusieurs niveaux : la commodification de femmes plus jeunes par des hommes plus âgés, professionnellement établis (dominants et immatures), et l'objectification sexuelle des femmes noires par les hommes blancs. Sur ce point, on retrouve ce même agenda féministe dans le roman de Bessora, *53 cm*, à travers le personnage de l'inspecteur à l'immigration et sa "consommation" sexuelle de Zara. Même chose dans *Les Taches d'encre*, le couple marié, neurotique, Bernard et Bianca, ainsi que dans la relation amoureuse entre la jeune Rwandaise, Muriel, et Azraël, juif français.

Or, le dîner du professeur, sans saveur (le dîner comme le professeur), tout à la mode du jour, au parti pris du bio, mais insipide dans sa présentation (le morceau de tourte semble aussi lourd et compact que la conversation du dit monsieur) est aux antipodes même des délices culinaires auxquels nous faisait rêver Barthes dans son *Empire des signes*. Ici point d'inspiration. « L'accompagnement détaché, indirect, de la conversation [...] n'est que la marque d'une lourdeur et de l'arrogance d'un pouvoir, certes installé, mais vieillissant, signe d'un empire qui s'effrite ». Point de banquet non plus.

Si signe il reste, c'est d'abord le signe de l'affadissement : l'étudiante, novice, n'a rien à envier à son mentor, sur le plan culinaire, comme celui bien évidemment du savoir. Déterminé à balayer le sombre de l'humeur de sa compagne, se voulant aveugle à la détresse de la narratrice, et restant docte jusque dans son enseignement de la musique, le professeur se montre insipide et renouvelle à travers son penchant pour une sorte de paternalisme arrogant la vieille dynamique dichotomique, colonisateur/colonisé ; français de souche/immigré: retour éternel à la question de savoir et de pouvoir.

Ce faisant, Diome, tout comme Beyala et Bessora, se caractérisent les unes et les autres par la manière dont elles ont introduit l'humour dans leur narration pour aborder des questions d'identité dans le contexte de l'immigration. La place chez l'une et l'autre de l'élément culinaire, devient prétexte, sorte d'amuse-gueule pour nous mettre en appétit face à des questions d'immigration, notamment d'assimilation, qu'elles abordent avec un humour féroce. À travers cette théâtralisation de l'immigration, elles nous invitent par le biais de la cuisine, et des saveurs, à repenser la question d'identité nationale et culturelle, non seulement en termes de saveurs de la vie, mais aussi de savoir, où les questions de périphérie et de centralité agissent directement sur la notion de pouvoir.