
**hommes
& migrations**

Hommes & migrations

Revue française de référence sur les dynamiques migratoires

1283 | 2010

Cuisines et dépendances

Les pratiques alimentaires des “élites” malgaches installées en France

Petits arrangements entre ici et là-bas

Chantal Crenn et Isabelle Téchoueyres



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/1007>

DOI : 10.4000/hommesmigrations.1007

ISSN : 2262-3353

Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2010

Pagination : 150-161

ISBN : 978-2-919040-04-9

ISSN : 1142-852X

Référence électronique

Chantal Crenn et Isabelle Téchoueyres, « Les pratiques alimentaires des “élites” malgaches installées en France », *Hommes & migrations* [En ligne], 1283 | 2010, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/1007> ; DOI : 10.4000/hommesmigrations.1007

Tous droits réservés

Les pratiques alimentaires des “élites” malgaches installées en France

Petits arrangements entre ici et là-bas

Par Chantal Crenn,
maître de conférences en anthropologie à l'université de Bordeaux III
et Isabelle Téchoueyres,
anthropologue de l'alimentation, ingénieur de recherche, université de Tours

© Chantal Crenn

À Madagascar, les classes aisées mangent “français”.
Signe de bon goût, la consommation des plats hérités de l'époque coloniale est un élément distinctif vis-à-vis du reste de la population dont l'alimentation est basée sur le riz. Depuis la France, où le manger sain est en plein essor, ces mêmes “élites” ont pourtant tendance aujourd'hui à valoriser la cuisine malgache comme support symbolique de leur identité. À travers ce va-et-vient se dévoile tout le jeu des représentations de soi qui déterminent les pratiques culinaires.

Les “Malgaches” rencontrés lors de cette recherche se situent dans une problématique des élites qui, dans le champ de l’immigration, n’est pas simple. De nouvelles différenciations apparaissent en fonction du clivage société de départ/société d’arrivée ou “groupe communautaire”/société d’arrivée. Ainsi, selon I. Taboada-Leonetti, “*plusieurs types d’élites immigrées sont envisageables suivant l’origine des acteurs (diaspora des classes supérieures du pays d’origine ou enfants de travailleurs immigrés), suivant le point d’ancrage de leur action professionnelle ou sociale*”⁽¹⁾. En ce qui concerne les “Malgaches” de France, il s’agit bien là d’une élite étrangère (de nationalité française, mais n’ayant pas renoncé à sa nationalité d’origine) qui habite en France et y exerce son activité professionnelle. Mais son origine sociale à Madagascar (plus particulièrement en Imerina – les Hautes Terres – et chez les *Andriana* et les *Hova*, l’aristocratie historique⁽²⁾) la rattache à l’élite actuelle du pays, puisqu’ils sont aussi le plus souvent issus de familles de fonctionnaires. Ces familles occupent, en effet, une place particulière à Madagascar, car elles ont pu participer pendant la colonisation au fonctionnement de l’administration nationale, tout en résistant, au sein des temples protestants notamment, à l’oppression française⁽³⁾. Comme l’a démontré G. Althabe⁽⁴⁾, durant la période coloniale puis d’indépendance, ces fonctionnaires, le plus souvent originaires de Tananarive et travaillant parfois dans d’autres régions de l’île, continuent à adopter les modes de consommation des Européens, asseyant ainsi leur autorité sur le reste de la population.

La bourgeoisie malgache, de la période coloniale puis post-coloniale, était francophile et a adopté une partie des habitudes alimentaires françaises, afin de se distinguer au sein même de la société malgache.

La présente recherche se situe dans la lignée des travaux d’A. M. Sayad⁽⁵⁾, mais tient compte aussi du contexte de globalisation décrit par P. Bourdieu⁽⁶⁾ et par M. Abélès⁽⁷⁾, et ne peut se limiter à une ethnographie “sédentaire” auprès des dits “migrants malgaches” installés à Bordeaux. Nous avons également observé les échanges qui ont lieu lorsque ces personnes rentrent “au pays” pour les vacances ou bien définitivement. Ainsi, à partir d’une ethnographie des pratiques alimentaires d’une cinquantaine de personnes qui se disent “Malgaches”⁽⁸⁾, réalisée à la fois en France (en Gironde) et à Madagascar (Tananarive et sa région), centrée sur les trajectoires alimentaires recueillies au travers de récits de vie de plusieurs familles connaissant des parcours migratoires variés, il s’agit d’interroger la façon dont les membres de l’élite malgache (enseignants, étudiants, médecins, etc.) s’approprient les modèles alimentaires rencontrés. Car ces modèles participent au processus d’acculturation culinaire ainsi qu’à la construction de leur ethnicité-frontière⁽⁹⁾ au pays d’origine et en France.

Des “liaisons amoureuses” avec la France

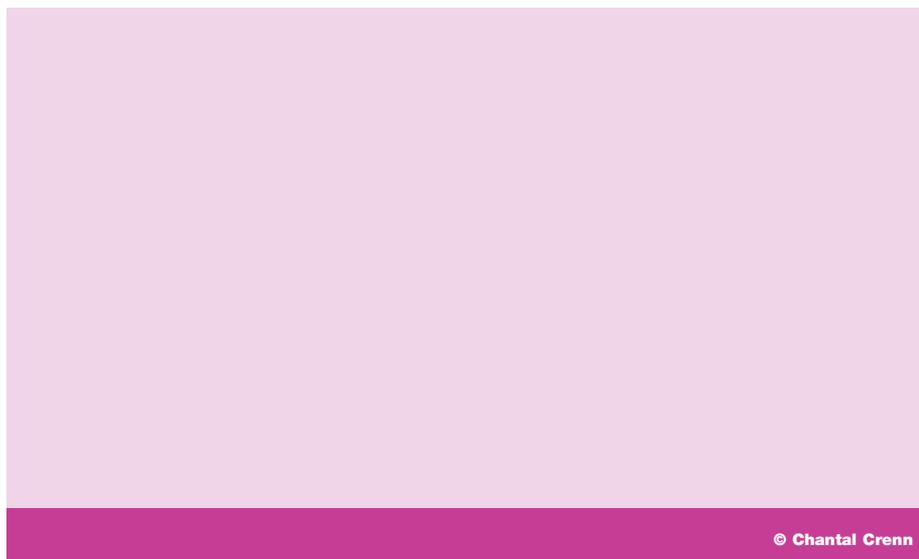
La bourgeoisie malgache, de la période coloniale puis post-coloniale, dont sont issus les migrants malgaches rencontrés à Bordeaux, était francophile et a adopté une partie des habitudes alimentaires françaises, afin de se distinguer au sein même de la société malgache.

La référence à l’amour pour parler de nourriture est un clin d’œil à l’ouvrage de Jean Paulhan, dans lequel l’auteur observe les Malgaches de l’Imerina. Il écrit : *“Autour des repas, ils ont mis toutes les délicatesses de sentiments, les complications que l’on met en Europe autour de l’amour”*⁽¹⁰⁾.

À Bordeaux, Mme V.⁽¹¹⁾ raconte que *“chez ceux qui avaient les moyens, l’habitude du pain, c’est très français. Les Français ont formé les boulangers sur place... Le fait de manger du pain, ça suppose une hiérarchie dans la société.”* Plusieurs personnes de la même génération se souviennent que, chez eux, la nourriture était tantôt européenne (avec l’évocation de la blanquette de veau, du bœuf bourguignon, du steak frites, de la bouillabaisse), tantôt malgache (poissons, *romazava*). Mia⁽¹²⁾, étudiante en Master de sciences humaines, explique : *“la France a toujours été avec moi ; je suis Française de naissance : je suis née pendant la colonisation.”* De fait, les grands-parents ou parents de ces migrants fréquentaient beaucoup de Français. Bako, restauratrice installée en France depuis 1974, évoque avec émotion des pages du journal intime de son grand-père rédigées dans les années trente après qu’il ait été invité à “un dîner français” par le gouverneur de Tananarive. Ce dîner est décrit comme un enchantement, tandis que l’aïeul insiste sur *“la délicatesse des mets, la finesse de la présentation de la table...”* Le fait que cet événement soit répertorié par le grand-père illustre particulièrement l’attrait pour la cuisine du dominant, qui va pénétrer petit à petit les cuisines à Tananarive.

Soixante-dix ans d’implantation française à Madagascar ont eu un impact considérable sur le système alimentaire, comme dans toutes les colonies. Beaucoup se souviennent que dans les années soixante-dix et quatre-vingt on servait des “plats malgaches” pour les amis français et l’inverse pour les personnalités malgaches. O. et L.⁽¹³⁾ précisent ainsi : *“Pour les ministres, c’était bifteck, frites, haricots verts...”* Foie gras, vin rouge, fruits de mer⁽¹⁴⁾ ou blanquette de veau pouvaient composer le repas (selon la succession des plats à la française). Toutefois, nos interlocuteurs ont tenu à préciser que tous ces ingrédients étaient produits à Madagascar. Aujourd’hui, la patrimonialisation – “l’authenticité” de l’alimentation – permet d’affirmer une identité ethnique (ou nationale) positive.

Dans les souvenirs de nos interlocuteurs, c’est aussi par l’école ou l’armée que la découverte de “l’alimentation française” s’est effectuée. Dans les années cinquante et



© Chantal Crenn

soixante, les jeunes issus des élites étaient scolarisés dans des établissements religieux, avec des cantines scolaires servant des repas conformes au modèle français. Ary⁽¹⁵⁾ raconte : “À midi, hors-d’œuvre, sirop de menthe, viande, poulet, le dimanche aussi ; poisson le vendredi, côtelettes de porc le mardi... C’était le bon temps, on était gâtés !” Bénéficiaire de tels aliments était à l’époque considéré comme un privilège. Ces atouts ne suggèrent aucune “perte culturelle” aux yeux des Malgaches, car ils avaient les moyens financiers de manger les deux types d’alimentation.

Erik⁽¹⁶⁾, issu de la campagne aux environs de Tananarive, découvre à 20 ans “*le repas français*” : entrée, plat principal, fromage, dessert, vin, salade... Quelque cinquante ans plus tard – en pleine émeutes⁽¹⁷⁾ de la faim (janvier 2009 à Tananarive) –, Erik estime avoir été un privilégié, car “*manger français*” à l’époque suggérait une ascension sociale. Avec sa solde de militaire, il va manger le riz dans les *hotelys*⁽¹⁸⁾ de la capitale.

Une île sous influence

Malgré l’indépendance en 1960, Madagascar restera sous l’influence économique de la France jusqu’à la fin du mandat de Tsiranana. La mise en place d’un gouvernement pro-marxiste en 1975 va rompre avec ces “échanges” économiques et orienter Madagascar vers les pays du bloc de l’Est. Les décisions économiques et politiques prises par D. Ratsiraka vont fermer, en partie, Madagascar à l’Occident. Après son arrivée, nos interlocuteurs les plus âgés se souviennent d’une situation

économique difficile. Le délabrement de la Place de l'Indépendance des années quatre-vingt et quatre-vingt-dix contraste avec l'illumination de "*tous ses commerces*" et de "*toutes ses pâtisseries à la française*" durant la période coloniale, emblématique de l'opulence alimentaire. D'ailleurs, plusieurs personnes de cette génération ont choisi comme lieu de notre premier entretien un salon de thé à la mode où sont servies d'énormes pâtisseries et glaces à la Chantilly.

Nos interlocuteurs racontent, dans les années quatre-vingt-dix, les files d'attente pour se procurer le moindre bout de viande, la suspicion entre voisins, la peur du vol d'animaux ou de légumes dans les jardins de la ville. Cette période correspond aussi au départ massif de familles entières vers la France et au non-retour des étudiants. Dans un tel contexte, l'adoption de la "cuisine française", de la "langue française", constituent pour ces familles des marqueurs identitaires de leur malgachité : la langue française s'est imposée dans les familles de Malgaches de France, au point qu'elles n'ont pas transmis le malgache à leurs enfants. Mais nous avons

À Tananarive, les manières de manger à l'occidentale, d'entretenir le corps, de se vêtir, de parler français, définissent des formes spécifiques internationales de capitaux culturels et sociaux, propres aux classes les plus aisées ou en quête d'ascension sociale.

constaté que cette absence de transmission n'empêche pas ces Malgaches de se "sentir appartenir" à Madagascar⁽¹⁹⁾.

Aujourd'hui, au sein des classes aisées malgaches, dont un membre au moins de la famille réside en France ou aux États-Unis, les pratiques alimentaires sont orientées vers ce que l'on suppose être les manières de manger de l'Occident. Les références alimentaires des familles rencontrées sont : les pizzas, les frites, le ketchup, les pâtes, le Nutella et les sodas, que l'on trouve au super-

marché et non au marché. Chez Voa⁽²⁰⁾, dont le fils effectue des études à Bordeaux, manger "français" est un signe de modernité.

Dans ces familles, nous avons constaté que l'on consomme pour soi, au quotidien, le "frais", le "naturel", tandis qu'on achète des pizzas, de la paëlla en conserve, par exemple, pour honorer des invités ou marquer la fin de la semaine. Comme dans d'autres pays du continent africain, l'aliment issu de l'industrie agroalimentaire participe au processus de distinction sociale. Il doit témoigner, par sa cherté, de la considération qu'on accorde à ses hôtes et permet également de choyer ses enfants. À Tananarive, les manières de manger à l'occidentale, d'entretenir le corps, de se vêtir, de parler français, définissent des formes spécifiques internationales de capitaux culturels et sociaux, propres aux classes les plus aisées ou en quête d'ascension sociale.

En tenant compte de ce contexte malgache où se côtoient malnutrition et surnutrition, mais aussi valorisation de l'alimentation occidentale – qui inclut aussi bien la pizza que les produits locaux “naturels” – et diktat d'une alimentation “saine” et “authentique” en France, il s'agit d'examiner comment se construisent les normes alimentaires et sanitaires en lien avec l'ethnicité des Malgaches de Bordeaux.

Adaptation culturelle et recherche de l'invisibilité

On constate qu'en fonction de l'âge, du genre, de la trajectoire sociale de nos interlocuteurs, de la place de la cuisine française à Tananarive, de l'ancienneté de leur présence en France, les emblèmes de la différence alimentaire vont varier. À travers les trajectoires alimentaires de nos interlocuteurs, on perçoit à quel point le “nous” malgache est en constant débat.

Les jeunes Malgaches nés en France, comme leurs aînés arrivés quelques années plus tôt, se disent spontanément “Malgaches”, mettant en avant le fait qu'ils consomment forcément du riz. Toutefois, ils optent pour la cuisson au *rice cooker*, plus rapide et plus commode que l' ancestrale marmite. Ce changement, loin d'être anodin, en dit long sur les transformations à l'œuvre en France ! Pour l'élite étudiante installée en France, priorité est donnée à la réussite universitaire, à l'insertion dans la vie professionnelle française, à la réussite sociale. L'objectif a été, dès le départ, de connaître et de s'appropriier les habitudes alimentaires dominantes. Pour rentabiliser le temps consacré aux études, la stratégie est d'utiliser au maximum les cantines et restaurants d'entreprises. Sylvette⁽²¹⁾ raconte : “*J'étais tout le temps avec des Français. À l'école d'infirmiers, j'étais la seule Malgache. Le programme étant très chargé, on n'avait pas le temps de chercher les autres Malgaches...*” Pour Hai, le fils de Voa, arrivé depuis peu à Bordeaux, la découverte des McDo, des pizzerias “françaises⁽²²⁾”, mais aussi des plats des étudiants étrangers Erasmus, prime sur l'envie de consommer exclusivement du riz ou de rendre visible la cuisine “malgache”, sauf dans le but de la faire découvrir aux autres étudiants étrangers.

Sana, 41 ans aujourd'hui, directeur d'une entreprise informatique, a finalement choisi de revenir vivre à Tananarive avec son épouse et leur fils. Il se souvient que la nourriture malgache était rare à l'époque et qu'elle lui avait manqué. Il nous raconte : “*À l'époque, quand on voyait arriver des aliments malagasy, on voyait Jésus Christ !*” Le souci d'être invisible consiste “*à garder la cuisine pour soi chez soi*” et “*à ne pas se montrer*”, sinon sous la forme d'un “*exotisme positif des îles⁽²³⁾*”. Selon O. et L., exilés en 1978, l'absence de personnel domestique, le logement spartiate, ont nécessité une adaptation

rigoureuse. Ils se souviennent de cette période comme étant celle de l'adoption des modes de consommation français : plats et ustensiles français (toutes les nouveautés), courses au supermarché, conserves (paëlla, cassoulet, ravioli, couscous et salades en boîtes), surgelés, plats préparés, pizzas et plats chinois livrés à domicile. Au fil des années, les relations avec les autres Malgaches se sont cantonnées aux frères et sœurs ou cousins présents en France, à qui ils rendent visite en été. C'est dans ces moments-là qu'ils cuisinent malgache, dans l'entre-soi : *vonsbour, ravatout henikisoa...*

Manger “malgache” à Bordeaux ou l'art d'accommoder le riz

Pour les couples arrivés en tant qu'étudiants dans les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix et qui ont eu leurs enfants en France, la vie familiale est importante, avec une “cuisine malgache maison” réalisée par l'un ou par l'autre des conjoints, en fonction des disponibilités professionnelles. Pour Andy⁽²⁴⁾, médecin, l'alimentation à la maison “est plutôt malgache. Mais c'est plus dans les façons que dans les ingrédients. On prend ce qu'il y a ici : plutôt de la viande bien sûr et des légumes qu'on achète dans les grandes surfaces, souvent du surgelé. La base de la nourriture malgache, c'est du riz. En France, on le fait cuire avec des rice-cooker. Le riz c'est donc un plat malgache”.

Tous trouvent des solutions qui leur conviennent pour accompagner le riz, comme Bako : “Je mets toujours ma petite touche de gingembre avec le riz... ou alors on malgachise les recettes françaises !” Pour Bako, la préparation du riz les rassure sur leur identité. D'ailleurs, à ses petits-enfants nés en France comme à ses enfants, elle cuisine du riz avec les pâtes ou les pizzas et estime, de ce fait, qu'ils sont “Malgaches”.

Fanny (30 ans) est née en France d'un père malgache et d'une mère française. Elle se souvient qu'en famille “on mangeait beaucoup de riz ! Parce que mon père aime beaucoup le riz. Il lui fallait du riz, sinon il avait faim. Il nous expliquait que les pâtes ou la purée n'avaient pas la même valeur nutritionnelle que le riz. Et il pouvait donc accompagner les pâtes ou la purée !” Fanny, comme d'autres adultes dont les parents sont franco-malgaches, considère que son père a transmis “sa cuisine malgache” à son épouse française, sans jamais la faire lui-même cependant, et sans la valoriser à l'extérieur de la maison familiale. Anna (21 ans, étudiante), elle aussi de mère française et de père malgache, a appris la cuisine malgache auprès de sa mère, qui l'avait apprise elle-même par son mari, avant leur divorce, puis auprès de sa grand-mère à Madagascar. Chez elle aussi, le *romazava*⁽²⁵⁾ (plat “national”) est considéré comme l'emblème de la cuisine malgache équilibrée : riz, légumes et viande. Toutefois, il n'est pas consommé régulièrement, plutôt dans l'entre-soi, lorsque d'autres membres de la famille rendent

visite⁽²⁶⁾. Hani (née en France, 35 ans, médecin et mariée à un Français, mère de deux enfants) se souvient : *“Quand il y avait de la famille qui ramenait des choses de Madagascar, ma mère cuisinait malgache. Sinon, c’était très français, mais avec beaucoup de riz.”*

Cette invisibilité de la cuisine malgache laisse supposer qu’il s’agit là d’un renoncement symbolique à la reconnaissance publique du groupe dans un contexte politique qui, en France, ne cesse de se durcir quant à la question migratoire⁽²⁷⁾. À moins qu’il ne s’agisse, comme le suggère N. Lapierre au sujet de la francisation du nom, moins d’un changement pour soi que d’un changement pour les autres, œuvrant alors davantage *“sur le versant de l’apparence et de la différence que de l’appartenance”*⁽²⁸⁾. Dans tous les cas, on peut dire que, ces dernières années, la valorisation en Occident d’une alimentation “saine”, “authentique”, “équilibrée”, a permis l’émergence de “nouvelles traditions” culinaires malgaches associées à la santé. Dans ces débats sur ce qu’est “la cuisine malgache”, on sent le poids et le regard des “amis” français.

La cuisine malgache, enjeu de représentations

Ces propos régulièrement affirmés lors de nos entretiens à la fin des années deux mille n’étaient pas aussi présents dans les années quatre-vingt-dix. Aujourd’hui, nos interlocuteurs les plus âgés nous racontent comment ils consommaient des repas (très) frugaux, “bons pour la santé”, lorsqu’ils allaient au village natal. En 2009, tous nos interlocuteurs (tous âges confondus), sans l’avoir forcément vécu, se sont attachés à nous décrire une alimentation “traditionnelle malgache”, “saine”, “équilibrée” et composée d’aliments “naturels et frais” ; alors que dans les années quatre-vingt-dix primait la dimension “exotique insulaire”.

Sylvette, thérapeute, âgée de 60 ans, raconte : *“On mange, quand il y a la possibilité, du riz trois fois par jour ; le matin, le Vari soaso, c’est-à-dire du riz en bouillie, mou, accompagné de viande de bœuf séchée, avec des épices ou seulement salée ; à midi, du riz sec, du vari main qu’on mange soit avec du poisson, soit de la viande, et des légumes. Ici on a beaucoup de légumes secs, des haricots, des petits pois, des pois du Cap. Le soir, on mange du poisson séché et du riz mou, avec un peu d’eau.”*

Cette vision est corroborée par les “Malgaches” vivant en France qui ont été reçus par leurs familles au pays durant les vacances, chacun s’efforçant de préparer le meilleur pour honorer leur visite. Anna, 21 ans, en visite à Tananarive, raconte : *“Ici à Tana, on prend le temps de cuisiner, on achète les produits au marché, on prend aussi le temps de manger.”* C’est d’abord le “frais”, c’est-à-dire ce qui est ni en conserve, ni surgelé, ni transformé, qui caractérise “l’alimentation malgache”. Nos interlocuteurs de Bordeaux expriment

leur véritable horreur des conserves et essaient de s'approvisionner en frais. *“Ce que je n'aime pas en France, c'est les choses préparées. Je préfère aller au marché et acheter frais, et prendre le temps de cuisiner. Tout ce que vous achetez déjà préparé, c'est pas bon pour la santé”*, explique Sylvette.

Les aliments malgaches sont aussi perçus comme “bio”, puisque les paysans sont trop pauvres pour se payer des pesticides et autres engrais chimiques. *“D'abord, on n'a pas les moyens d'acheter de la farine animale, et tant mieux ! Ils sont nourris bio ! Tout est bio chez nous ! C'est la nature !”* Toujours en raison de la pauvreté économique du pays, les aliments disponibles sont forcément locaux, produits à proximité, saisonniers, ayant subi peu de temps de transport et de conservation, faute d'installations frigorifiques. La façon de cuisiner est aussi mise en avant : ce n'est pas une cuisine grasse, puisqu'on fait cuire la viande sans matière grasse ajoutée, simplement dans son propre gras “naturel”.

Il faut insister sur ce phénomène qui consiste, à la fois, à décréter le caractère authentique, naturel de l'alimentation malgache et à la charger de l'expression symbolique malgache. Plusieurs Malgaches de France se réfèrent à un modèle “traditionnel” malgache idéalisé, affirmant qu'il s'agit d'une alimentation “saine”, “équilibrée”. Comme on le voit, certains aliments, certains usages font l'objet d'un surinvestissement, parce qu'ils sont compatibles tant avec les nouvelles valeurs qui pénètrent les foyers malgaches⁽²⁹⁾ de France qu'avec la perception française d'une certaine culture associée à un “exotisme insulaire”, où la nature serait restée intacte.

La mise à l'épreuve de l'ethnicité par le “retour” ou le regard du “visiteur”

Pourtant, au fil de nos discussions, le modèle alimentaire malgache “pur” et “authentique” a aussi pu être remis en question par nos interlocuteurs eux-mêmes, souvent après un voyage récent au pays ou au cours de la visite d'un membre de la famille de Madagascar. Ces contacts suscitent de nombreuses interrogations. Chacun est amené à comparer sa manière de vivre, de se nourrir à celle de “l'Autre”. Chacun se trouve brusquement mis à l'épreuve de la “continuité”, et finalement mis face au caractère construit des frontières ethniques. Nos interlocuteurs reconnaissent, et ce jusqu'au sein de leur propre famille, que la malnutrition est grande à Madagascar, avec l'augmentation importante du coût de la vie depuis la fin des années quatre-vingt-dix. Les frugaux repas d'antan, après réflexion, n'apparaissent plus si attractifs.

Au problème économique s'ajoute celui de “la transition alimentaire”, c'est-à-dire l'impact de la globalisation qui superpose les modèles alimentaires. Ainsi, les deux

tiers de la population ne mangent pas à leur faim, tandis que, dans les villes, les classes aisées ont accès aux produits de l'industrie agroalimentaire européenne ou asiatique distribués par les chaînes de supermarchés, à la restauration rapide sur le modèle occidental (pizzas, kebabs-frites), aux gâteaux à la crème, etc. Le mode de vie urbain stressant, avec ses embouteillages, impose de courtes pauses-déjeuner, incitant à l'absorption rapide de sandwiches et boissons sucrées. Nos interlocuteurs dénoncent l'existence de problèmes de santé directement liés à un déséquilibre alimentaire dû à l'adoption de mauvaises habitudes "malgaches" : usage de gras, de sucre, manque de légumes et fruits. Ainsi, Sana, revenu s'installer à Madagascar en 2007, déclare : "*Les Malgaches mangent trop*

Plusieurs Malgaches de France se réfèrent à un modèle "traditionnel" malgache idéalisé, affirmant qu'il s'agit d'une alimentation "saine", "équilibrée".

de viande, trop de sauces." Ses oncles "*sont morts de maladies cardio-vasculaires vers l'âge de 60-70 ans, ce qui est typique des classes moyennes aisées, car ils mangent trop gras, boivent de l'alcool et ne font pas de sport*", tandis que les classes modestes souffrent de dénutrition. Il se dit choqué par l'alcoolisme des jeunes : "*Bières et cigarettes dès 15 ans !*"

Anna, qui estimait que l'alimentation était plus équilibrée à Tananarive, reconnaît, suite à son séjour estival, que l'huile est trop présente dans la cuisine : "*Moi, j'ai fait une allergie par rapport à l'huile, parce que tout est baigné dans l'huile.*" À tout cela s'ajoutent une suspicion sur l'hygiène – "*Il faut dire aux bonnes⁽³⁰⁾ de bien cuire, bien laver*" –, mais aussi une méfiance d'ordre magique, la peur de l'empoisonnement volontaire. En effet, se nourrir à Madagascar comporte des dangers inconnus en France, comme en témoigne Lai⁽³¹⁾ : "*On ne mange jamais chez des amis, parce que ma copine a peur d'être empoisonnée.*"

Rentrant d'un voyage à Madagascar et évoquant les liens très forts qui les unissent à leurs frères et sœurs de Tananarive, O. et L. nous avouent d'un ton mélancolique : "*Ils sont d'un autre monde.*" Puis, rectifiant leur phrase qui mettait trop en évidence leur subjectivité, ils nous disent : "*Nous ne sommes plus du même monde.*"

On peut souligner, pour conclure, que l'étude relationnelle – tenant compte des sociétés de départ et d'arrivée – de situations alimentaires en migration, comme celle de cette élite malgache, nous immerge d'emblée dans l'altération, la reconstruction ou la reproduction des frontières ethniques à travers les discours et pratiques alimentaires. On est en pleine anthropologie dynamique, et ce quels que soient les discours a-historiques que tiennent les groupes sur leur alimentation. Cette perspective n'empêche pas de repérer les permanences, les valeurs qui structurent les pratiques alimentaires. ■

Bibliographie

- C. Crenn, "Distinction sociale, parenté et couleur choisie à Madagascar", in *Coloris Corpus*, sous la direction de Jean-Pierre Albert, éd. du CNRS, 2008.
- C. Crenn, "Ni vus ni connus : les Merinas de Madagascar à Bordeaux", in *Variations sur la peau*, sous la dir. de Stéphane Héas, Paris, L'Harmattan, 2007, pp. 73-86.
- C. Crenn, "L'auto-catégorisation des *Merina* et leur identification par les membres de la société française", in *Journal des anthropologues*, n°72-73, hiver 97-printemps 98, pp. 119-136.
- C. Crenn, "La présence française dans la culture malgache", in *La Revue européenne des migrations internationales*, vol II- n°3, 1995, pp. 167-192.
- C. Crenn, "Du séjour temporaire en France à l'installation définitive : l'espace migratoire franco-malgache", in *Actes du colloque migrations internationales et relations interethniques, Dynamiques migratoires et rencontres ethniques*, textes édités et présentés par Ida Simon-Barouh, Paris, L'Harmattan, 1998, pp. 305-324.
- C. Crenn, *De Tananarive à Bordeaux : l'identité malgache en négociation dans la société française*, doctorat d'anthropologie sociale et d'ethnologie, sous la direction de Gérard Althabe, Paris, Ecole des hautes études en sciences sociales, 1997, (1^{er} semestre), 2 vol., 677p.
- C. Crenn, "Malgaches : l'identité en question", in *Quêtes d'identités, Hommes et migrations*, n° 1180, octobre 1994, pp. 10-16.

Notes

1. I. Taboada-Leonetti, "Les élites d'origine étrangère", in *Les temps modernes*, n° spécial, mai 1984, p 2077.
2. Du temps de la royauté, la société merina se divisait en "pseudo-castes" ou "groupes statutaires": les *Andriana* (nobles), les *Hova* (hommes libres), les *Andevo* (esclaves).
3. Pour plus d'informations, voir la thèse de C. Crenn.
4. G. Althabe, *Oppression et libération dans l'imaginaire*, Paris, Maspéro, 1969.
5. A. M. Sayad, *La double absence. Des illusions de l'émigré aux souffrances de l'immigré*, Paris, Seuil, 1999.
6. P. Bourdieu, *Contre-feux 2. Pour un mouvement social européen*, Paris, éditions Raisons d'Agir, 2001, p. 101.
7. M. Abélès, *Anthropologie de la globalisation*, Paris, Payot, 2008.
8. "Malgache" n'est pas uniquement utilisé ici comme concept juridique, mais comme moyen d'identification (ce qualificatif pouvant être remplacé par "Merina" en fonction des situations) et fournit un cadre de référence qui va être utilisé ou pas par "les mangeurs" pour classer les aliments ou évaluer des normes corporelles acceptables. En effet, plusieurs de nos informateurs ont la nationalité française, mais se disent d'abord Malgaches.
9. Tout en tenant compte des relations hiérarchisées avec les membres (les majoritaires) de la société d'immigration (ici, la Gironde).
10. J. Paulhan, *Le repas et l'amour chez les Merinas*, éd. Fata Morgana, 1971.
11. Mme V., née en 1936 à Madagascar, avait deux grands-pères français. De la "caste" des *Andriana*, elle est diplômée en langues orientales à Paris, vit en France depuis les années soixante et a épousé un médecin français.
12. Mia, 45 ans, ancienne ingénieure dans le pétrole, vient de reprendre des études à Bordeaux ; elle est divorcée et a un fils de 20 ans né en France.
13. O. et L., couple d'ingénieurs exilés avec leur fils en France en 1978, suite à des accusations politiques. Reprenant des études dans des conditions précaires, ils ont gravi, grâce à l'obtention de diplômes, les échelons de la société française. Ils ont choisi de demeurer en France pour leur retraite.
14. Les crevettes malgaches "de renommée internationale", selon un de nos interlocuteurs, sont, paraît-il, "consommées par la reine d'Angleterre"!
15. Ary est ingénieur des ponts et chaussées, presque à l'âge de la retraite, et conseiller au ministère. Sa fille, médecin à Tananarive, a opté pour un départ vers la France et y exerce actuellement comme infirmière, n'ayant pas pu faire reconnaître son diplôme malgache.

- 16.** Érik, militaire retraité et agronome de 70 ans, en forme, a repris une petite activité pour compléter sa retraite. Ses enfants ont tous une bonne situation.
- 17.** Au moment de notre enquête, le maire de Tananarive Andry Rajoelina (surnommé TGV du fait de sa combativité expresse) conteste la légitimité de Marc Ravalomanana, président de la République malgache. De nombreuses manifestations violentes ont eu lieu, des supermarchés ont été pillés. Dans le quartier d'Érik, la défense s'est organisée : il nous expliquera la mise en place de barricades et quarts de veille.
- 18.** *Hotely* : gargote où l'on sert des plats malgaches à bon marché.
- 19.** Se sentir appartenir à Madagascar en tant que référence mythique ne signifie pas se sentir appartenir à "la communauté malgache de France".
- 20.** Voa nous logera durant notre séjour en 2009.
- 21.** Sylvette, thérapeute, a fait plusieurs séjours en France et collectionne les diplômes supérieurs. À 60 ans, elle est restée célibataire, sans enfant, ayant choisi de s'occuper de ses parents malades.
- 22.** Le qualificatif "français" revêt plusieurs sens selon le contexte d'énonciation. Il désigne souvent une consommation d'aliments et des habitudes "non malgaches".
- 23.** F. Régnier, *Lexotisme culinaire essai sur les saveurs de l'Autre*, Paris, PUF, Le lien social, 2004, p. 184.
- 24.** Andy, médecin, est installé dans la région bordelaise depuis quinze ans. Il est marié à une jeune médecin malgache et père d'une petite fille née ici.
- 25.** Le *romazava* est un plat complet composé de viande et de brèdes (feuilles vertes de diverses plantes) servi avec du riz. On trouve le *romazava* dans à peu près tout Madagascar. Le mot "romazava" en malgache signifie "bouillon clair" (*Ro* = bouillon, *Mazava* = clair).
- 26.** Anna, aujourd'hui étudiante vivant en colocation, est heureuse de le faire découvrir, à l'instar de Hani, à ses co-locataires originaires de divers horizons.
- 27.** G. Noiriel, *Le creuset français ; Histoire de l'immigration, 19ème siècle et 20ème siècle*, Paris, Seuil, 1988, p. 170.
- 28.** N. Lapiere, "La francisation du nom", in *Ethnologie française*, n° 2, avril juin 1993, pp. 207-214.
- 29.** Adopter les normes alimentaires des classes dominantes auxquelles ces Malgaches de Bordeaux souhaitent appartenir (notamment à travers la minceur visible aux yeux de tous) leur permet tactiquement de se rapprocher de celles-ci.
- 30.** La question des "bonnes" pose aussi problème à nos jeunes interlocuteurs car elle va à l'encontre de leurs idéaux républicains.
- 31.** Lai, 25 ans, étudiant (pauvre) à Tananarive.