

Quand Ouest-France chante les louanges du kebab « nouveau symbole du métissage européen »

écrit par Christine Tasin | 20 mai 2019

Food 2.0 LAB
Penser l'alimentation de demain

Accueil News Lab Recherche Enseignement Ressources Contact

In the News

Le Kebab, ce plat européen qui nous rassemble

Le kebab est-il devenu un sujet politique en Europe ? Si la phrase peut faire sourire, elle est néanmoins sérieuse. Le kebab, ce « fast-food » favori des Français aux côtés du burger a été récemment l'objet d'attention et polémique inédites, révélant aux Européens des enjeux

L'art de "manger seul" (1/2) : mukbang et ASMR

Doit-on apprendre à manger seul ? En 2014, la chaîne d'information CNN dévoilait une nouvelle pratique alimentaire qui connaît un vrai succès en Corée du Sud – le « muk-bang » (littéralement, manger et diffuser) consiste à offrir en Live streaming sur internet des

"L'appel du bonheur" : alimentation et partage chez les éleveurs nomades de Mongolie

14-06-2018, 17h : ISCC, 20 rue Berbier-du-Mets, Paris

Les Millennials et la passion du rosé : "consommation cognitive" et sentiment de soi

22-01-2019, MUCEM, Marseille

SORBONNE UNIVERSITÉS | CNRS | Institut des sciences de la communication

Institutions Partenaires

Suivez le Food 2.0 LAB

Email Abonnez-vous

Plus dhimmi que Ouest-France, tu meurs.

Le chant ignoble du kebab au fond de nos bois...

L'article ci-dessous est fort long, et est l'oeuvre d'un

enseignant de la Sorbonne qui n'a rien de mieux à faire, pour mériter salaire et retraite à la hauteur de celui-ci, que de faire des recherches sur la nourriture, Food. Pierre Raffard est donc co-directeur (Ah! ces gauchistes qui ne supportent pas la hiérarchie...) « *Enseignant chercheur, co-directeur Food 2.0 Lab, Sorbonne ... Docteur en géographie, Pierre Raffard est co-directeur du Food 2.0 LAB Paris.* »



Un institut des Sciences de la communication à la Sorbonne, payé avec nos sous, pour s'intéresser, non pas à la nourriture mais à la « food ». Un véritable scandale.

Food 2.0 LAB Paris : <https://food20.fr>

Pour le dhimmi Pierre Raffard, le Kebab serait donc un plat européen puisque né en Turquie... Les choses sont claires d'emblée.

Et l'article fait la part belle, ô combien, au kebab encensé comme symbole de la société multiculturelle réussie, ne condescendant qu'à la fin à évoquer les réticences et refus, montrés comme des crispations identitaires... Le halal est évoqué en passant, comme positif puisqu'il permettrait aux musulmans de se nourrir facilement en respectant leurs obligations « religieuses »... Pas un mot sur le fait que les non musulmans qui se gaveraient de kebab mangeraient halal à l'insu de leur plein gré...

Pour le dhimmi Ouest-France qui a choisi de publier cet article avec un titre accrocheur et en y faisant référence à la polémique sur Hamon à Béziers, en ces périodes d'élections européennes, la chose est entendue. Le Kebab est bon, aussi bon que l'UE...

Le kebab, nouveau symbole de la diversité culturelle de l'Europe

(NDLR : le titre originel donné par son auteur Raffard : *Le Kebab, ce plat européen qui nous rassemble*)

Par Pierre RAFFARD, enseignant chercheur, codirecteur Food 2.0 Lab, Sorbonne Universités

Le kebab est plus qu'un sandwich. Devenu populaire dans toute

l'Europe, il rassemble les nouveaux arrivants comme les mangeurs autochtones. Il s'invite même dans la campagne des [élections européennes](#), révélant les questionnements identitaires et les crispations politiques qui traversent nos sociétés.

Le kebab est-il devenu un sujet politique en Europe ? Si la phrase peut faire sourire, elle est néanmoins sérieuse. Le kebab, ce « fast-food » favori des Français aux côtés du burger a été récemment l'objet d'attention et de polémique inédites, révélant aux Européens des enjeux peu explorés.

[On a ainsi vu, ce jeudi 16 mai 2019, [Benoît Hamon, fondateur de Génération.s, revenir dans un kebab de Béziers \(Hérault\)](#), ville dirigée par le maire d'extrême droite Robert Ménard, pour y célébrer la « **diversité culinaire** » et la diversité tout court : un clin d'œil à [son tweet du 30 juin 2017](#), qui montrait une photo de kebab et avait fait le buzz sur le réseau social, NdlR].

Retour en décembre 2017 : la commission santé du Parlement européen [décide d'interdire les additifs phosphatés](#) dans les broches de viande congelée. L'arrêté suscite une levée de boucliers inattendue. Ce qui devait se résumer à la simple régularisation administrative d'une situation existante prend en quelques jours un tour politique imprévu.

L'eurodéputée allemande Renate Sommer (CDU) est la première à déclencher les hostilités sur sa page Facebook déplorant une décision qui pénaliserait les restaurateurs et « **entraînerait la perte de milliers d'emplois** ».

La rumeur enfle et fait bientôt le tour des rédactions européennes : dès le lendemain, *Bild* relaie les craintes de

l'eurodéputée, bientôt suivi par le *Guardian*, *La Repubblica* ou *El País*.

Face au tollé, les eurodéputés décident deux semaines plus tard de se retrancher derrière la future évaluation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) pour [suspendre la décision de la commission santé](#).

Un micro-événement bien moins anecdotique qu'il n'y paraît. Des médias traditionnels aux réseaux sociaux, la vague de réactions amusées, éplorées, outrées ou ravies a montré que le kebab, derrière son apparente trivialité, cristallisait au contraire les questionnements sociaux, politiques et identitaires traversant aujourd'hui les sociétés européennes.



Une clientèle ouvrière, immigrée, estudiantine trouve dans ce sandwich peu onéreux le moyen de se rassasier à toute heure du jour et de la nuit. (Photo d'illustration : Jean-Paul Pélissier / Reuters)

Le kebab et l'Europe : je t'aime, moi non plus

Le kebab et l'Europe, c'est d'abord l'histoire du succès stupéfiant d'un sandwich que rien ne prédisposait à devenir autant le casse-croûte de l'ouvrier que l'étendard culinaire du noctambule.

Son arrivée en Europe remonte au milieu des années 1930 lorsqu'une poignée de restaurateurs grecs et arméniens expulsés d'Anatolie quelques années auparavant décident de

l'inscrire sur leur carte.

Bien loin de son omniprésence actuelle, ce *gyro/döner kebab* se résume alors à un plat-totem discret, connu uniquement d'une clientèle immigrée qui le considère, ainsi que les établissements le proposant, comme un moyen de conserver une attache symbolique avec la terre natale.

Il faut attendre les années 1980-90 pour assister à un réel engouement des mangeurs européens pour le kebab. Alors que la désindustrialisation s'enclenche en Europe de l'Ouest, de nombreux travailleurs – notamment turcs – font le pari de se reconverter dans le secteur de la restauration.



La première photo connue du doner kebab, viande cuite à la verticale, prise par James Robertson en 1855 dans l'Empire ottoman. (Photo : James Robertson / domaine public / Wikimedia Commons)

En Allemagne, 2 millions de kebabs consommés chaque jour

Sans véritable connaissance culinaire et avec une mise de départ modeste, ces nouveaux entrepreneurs permettent au kebab de sortir du cercle étroit des initiés pour se faire progressivement une place dans le paysage alimentaire des villes européennes. L'offre qui se développe alors s'adresse à une clientèle ouvrière, immigrée, estudiantine qui, à toute heure du jour et de la nuit, trouve dans ce sandwich peu onéreux le moyen de se rassasier.

Au fil des ans, le développement du kebab en Europe est fulgurant. Rien qu'à Paris, ce sont aujourd'hui plus de 550 établissements qui ont inscrit le kebab sur leur carte. Outre-Manche, on compterait plus de 17 000 points de vente,

tandis qu'en Allemagne, épice de sa géographie européenne, ce serait plus de 2 millions de kebabs qui seraient consommés quotidiennement.

Cet engouement est d'autant plus exceptionnel qu'il ne repose sur l'hégémonie commerciale d'aucune multinationale agroalimentaire, mais plutôt sur le « génie » – en partie inconscient – de milliers de restaurateurs indépendants. **Ils ont su proposer un plat ambivalent, capable de répondre aux attentes éthiques et religieuses d'une partie des mangeurs – notamment à travers la question du halal –** mais aussi de suivre les transformations profondes que connaissent aujourd'hui les pratiques alimentaires des mangeurs européens : augmentation de la restauration hors domicile, recherche permanente d'exotisme culinaire, personnalisation de l'offre disponible, etc.

Un succès non sans contreparties toutefois. À mesure qu'il progresse, le secteur du kebab fait paradoxalement face à une défiance de plus en plus grande : articles et reportages sur l'hygiène plus que douteuse de certains restaurants se multiplient et propagent, chez le grand public, l'image d'un plat gras, peu ragoûtant, à la viande suspecte.



Un vendeur de kebab à Marseille. (Photo d'illustration : Jean-Paul Pélissier / Reuters)

« Le cadeau des migrants à l'Europe »

Malgré cette image peu reluisante, **le kebab trouve pourtant au fil des ans de nombreux défenseurs y**

voyant l'expression de cultures urbaines métisses et la preuve de la richesse des échanges interculturels.

Dès 1999, la chercheuse Ayse Çağlar remarquait cette représentation positive associée au plat en Allemagne : « **En raison de cette association, le döner s'est intégré au discours sur la « question des étrangers » en Allemagne. « Pas de döner sans étranger ! », « Pas de döner sans nous ! »** Tels furent les slogans des plus grandes manifestations en faveur des étrangers dans le Berlin des années 1980. » Un positionnement politique partagé hors des frontières allemandes.

Pour Ibrahim Dogus, président du Center for Turkey Studies et directeur des British Kebab Awards, « **ce plat modeste qu'est le kebab porte aussi en lui un message fort d'intégration réussie : il agit comme un rassembleur entre les nouveaux arrivants et les mangeurs autochtones** ».

Une emphase sensiblement similaire chez le correspondant du *Los Angeles Times* pour qui le kebab ne serait rien d'autre qu'un « **cadeau des immigrants turcs à l'Allemagne** ».



Le kebab est devenu le sandwich préféré des Français aux côtés du burger. (Photo d'illustration : Fotolia)

Cachez ce kebab que je ne saurais voir...

Un discours pourtant loin de faire l'unanimité. Le 26 janvier 2009, la petite ville toscane de Lucca est la première à mettre le pied dans la porte.

Son conseil municipal décide en effet d'interdire « **les établissements dont les activités font référence à des appartenances ethniques différentes** » arguant de la nécessaire « **sauvegarde des traditions culinaires et de l'authenticité de l'architecture, de la culture et de l'histoire** ».

Le mouvement est lancé et fait bientôt des émules : en Italie, c'est au tour de Forte dei Marmi, Padoue, Capriate et Vérone de prendre des mesures similaires, tandis qu'en France, Robert Ménard, fraîchement élu maire de Béziers, annonce sa volonté de voir les vendeurs de kebab disparaître du centre de sa ville.

Souvent restées au stade d'incantations – notamment dans le cas biterrois – ces annonces montrent que le kebab n'est pas qu'un simple sandwich de fin de soirée.

Symbole culinaire d'un multiculturalisme réussi pour les uns, expression visible de l'islamisation rampante qui serait actuellement à l'œuvre en Europe pour les autres, le kebab est devenu en quelques années un fait social total, le miroir déformant des questionnements identitaires et des crispations politiques qui traversent aujourd'hui les sociétés européennes.

[La version originale de cet article a été publiée dans *The Conversation*.](#)

Source : [Ouest France](#)

Source de l'article de Ouest-France qui en a changé le titre :
https://food20.fr/le-kebab-ce-plat-europeen-qui-nous-rassemble
/