

« Parler de cuisine exotique renforce la xénophobie et le racisme » : réponse à la dégénérée Galarza

écrit par Jules Ferry | 20 juillet 2021





*Daniela Galarza, rédactrice de la section cuisine du Washington Post : elle combat le « **racisme culinaire** » !*

N'en déplaise à cette dégénérée américaine en croisade contre un prétendu « **racisme culinaire** », je continuerai à dire « **exotique** » en parlant d'une chose qui vient d'ailleurs. Un mets, des couleurs, des saveurs, des formes, un mode de cuisson, des parfums, un fruit, une plante, une viande, un oiseau ou un poisson...

Daniela Galarza, rédactrice de la section cuisine du Washington Post, évoque les connotations négatives que peut revêtir le mot "exotique" lorsqu'il est associé à la nourriture, ainsi que l'impact de son utilisation. « Le problème le plus crucial avec l'utilisation du mot "exotique", c'est qu'on allonge indirectement la distance métaphysique entre un groupe d'humains et un autre et, ce faisant, **renforce la xénophobie et le racisme** ».

Elle attaque les Français :

"Les Français ont également une fascination persistante pour

l'exotisme : les peintures de Paul Gauguin sur la vie tahitienne, des livres comme "Madame Chrysanthème" de Pierre Loti, des listes de restaurants parisiens "exotiques" – à travers le prisme de la domination de la cuisine française, il n'est pas étonnant que nous exotisions encore la nourriture"...

Article complet de Daniella -pas celle de la [*chanson !*](#)– en pdf en français, sans quitter RR : [Racisme culinaire](#)

Le mot « exotique » sert à « ostraciser l'Autre en se donnant soi-même tout le pouvoir », un mot inventé par des gens qui « se pensent le centre du monde ».

Oui, chère madame, je suis au centre de mon petit monde. Je n'en suis pas désolé et ne compte pas m'excuser. Et ce qui vient d'un ailleurs lointain est pour moi « exotique ».

Mais rassurez-vous, je suis capable d'amitié et d'amour pour les autres et je suis prêt à aller à la rencontre de leur culture. Et tenez, je suis même prêt à aller visiter le Brésil, par exemple : j'y admirerai les beaux paysages, sûrement les beaux Brésiliens des deux (trois ?) sexes, leur peau vanille, caramel ou café, et écouterai leur belle musique et leur belle langue, observerai leurs façons de vivre "exotiques" pour moi (que le lecteur me pardonne ces exotiques grivoiseries estivales).

Et qui sait, plus jeune, je serais peut-être tombé amoureux dans ce beau pays, mon accent frenchie me donnant un bonus, celui de l'Européen « exotique » pour les autochtones, du Blanc que vous détestez tant dans votre article (Quand vous écrivez, entre autres : "Je n'ai jamais entendu le mot "exotique" utilisé pour qualifier quelque chose de blanc" ou encore quand vous citez : "Les médias alimentaires s'adressent toujours au lecteur blanc").

Mais, chère madame qui voulez tout effacer d'un trait avec votre **cancel culture**, permettez-moi de vous dire qu'au grand jamais, je n'imaginerais une seule seconde mettre le feu à l'architecture coloniale des Européens ou raser les églises baroques, simplement parce qu'un aspect de l'histoire en question ne trouverait pas grâce à mes yeux.

Au contraire, j'ouvrirais grands mes yeux sur les demeures des plantations d'antan. Je vais vous étonner : moi l'amoureux de la culture française, j'irais même jusqu'à lire et rechercher les traces du passé pour m'instruire et apprendre les détails, avec ses ombres et ses lumières, de l'histoire brésilienne de la route de l'or et du café.

Ce n'est pas en supprimant le mot « exotique » que vous allez effacer le passé, fait certes de sang et de sueur, mais aussi d'or et de gloire, et que vous réussirez à briser notre histoire, notre monde, et nos rêves. Ne vous en déplaise, nous existons bel et bien encore, nous avons fait nôtre ce monde et continuerons à nous y mouvoir et à y humer et goûter les saveurs « exotiques ».

Pour moi, petit Français enraciné, « exotique » désignera jusqu'à mon dernier souffe tout ce qui ne pousse pas dans mon potager, et plus largement tout ce qui vient de très loin, qui est extérieur à ma propre culture.

« Exotique » n'est pas un gros mot. « Exotique » nous fait rêver aux lointaines contrées, à des saveurs et des couleurs différentes.

L'ananas était familier à la maison. Mon grand-père maternel, celui qui vivait sous notre toit, le préparait délicatement le dimanche, avec une généreuse lampée de **rhum** (venu de loin également). Je me rappelle mon premier **avocat**, en entrée, mélangé à des crevettes, chez la cousine Madeleine qui avait voulu nous étonner –et y avait réussi !

J'ai vu ma première **mangue** adolescent, à un stand de la Foire de la grande ville. Je revois ma mère faisant répéter le mot aussi étrange (« exotique ») que le fruit à la vendeuse asiatique. Chez nous poussaient des pêches, des pommes, de grosses cerises jaunes, des noix, des nèfles, qu'il faut manger sur place car elles ne se conservent pas et dont je raffolais, du raisin de diverses variétés, dont celui qui servait à faire notre vin et notre gnôle, mon grand-père ayant conservé sa licence de bouilleur...

Autant d'ailleurs de fruits « *exotiques* » aux yeux de populations du bout du monde habituées aux noix de coco ou autres fruits de la passion...

Je me souviens des premières **chips de crevettes** à l'apéritif, grosses et épaisses, chez des gens de la ville au courant des nouveautés, à savoir monsieur l'architecte auquel mes parents avaient dû faire appel pour aménager la grange familiale en maison d'habitation.

Mais, chère madame, je ne suis plus un enfant et ne tomberai pas dans votre piège infantilisant et simplificateur. Je suis un homme, je me tiens debout, pas avachi, et j'ai la force et la volonté (ce qu'on nomme "*courage*") de regarder le passé en face, sans l'effacer, en toute conscience et lucidité, contrairement à vous qui voudriez faire commencer l'histoire en 2021.

Je suis conscient que certaines denrées et recettes de mon quotidien aujourd'hui viennent de très loin. Mon café, mon chocolat, produits exotiques et coloniaux au départ, dont je ne me passerais pour rien au monde. **Merci aux découvreurs, à ceux qui ont travaillé, innové, merci au génie qui a permis que ces merveilles de raffinement arrivent sur ma table.**

Etudiez le passé, admirez le, faites-en la critique : mais de grâce, ne nous en privez pas, ne le rasez pas, ne l'effacez pas !

Vous écrivez :

“Il y a longtemps que les explorateurs européens ont parcouru le monde à la recherche de richesses, d’épices, de café, de thé, de chocolat et de lieux qu’ils coloniseraient ou de personnes qu’ils réduiraient en esclavage – bref, de choses qu’ils qualifieraient d’exotiques – mais cette histoire est indissociable du mot.

Exotique = colonie = esclavage.

Nous y voilà.

Chère madame de la cancel-culture,** je vais vous faire une confidence politiquement fort *incorrecte* : **je brûle d’aller un jour visiter le Brésil sur les traces des explorateurs européens, justement !

J’y apprendrai l’histoire du café, du chocolat.

J’irai y admirer- scandale !- l’architecture coloniale,** découvrir les villes historiques classées au patrimoine mondial de l’Unesco : Ouro Preto et Salvador ainsi que l’incontournable Rio de Janeiro et les charmants villages de Mariana, Tiradentes et Congonhas, dans le Minas Gerais, **merveilles du Brésil colonial.

***Voici, chère madame qui voulez effacer le passé pour donner faussement l’impression d’être amie avec tout le monde, intercalées dans mon récit, les lignes d’une agence de voyage :** vous remarquerez que le mot **colonial** y revient toutes les trois phrases, tant il fait rêver les Européens que nous sommes...*

Premières merveilles du Brésil colonial : Ouro Preto et Tiradentes.



Salvador *de* *Bahia*,
<https://www.voyagebresil.com/plus-belles-villes-architecture-coloniale-bresil>

Découverte du Minas Gerais, Ouro Preto, la ville de « l'or noir », avec **ses ruelles pavées, ses mines, sa vingtaine d'églises baroques** et son artisanat typique, l'une des **vil·les coloniales** les mieux conservées du Brésil. A quelques kilomètres de là, les charmants villages de Mariana – où l'on découvre la première pépite d'or de la région – et de Congonhas – qui abrite le dernier chef-d'œuvre d'Aleijadinho – sont des étapes incontournables. Avant de rejoindre la côte, une étape s'impose dans le petit **village colonial** de Tiradentes qui est aussi l'un des **centres d'art baroque du Brésil**.



*Traduit par « **or noir** », la **ville d'Ouro Preto** est restée le témoin de la **ruée vers l'or du Brésil**.*

Les montagnes du Minas Gerais dévalent sur le littoral Atlantique et s'ouvrent sur la splendide baie de Guanabara et la ville mythique de : Rio de Janeiro.

Vous visitez les anciens quartiers de Rio de Janeiro, comme la bohème Santa Teresa, qui doit la richesse de son architecture aux bourgeois qui s'y installèrent au XVIIIème siècle. Elle accueille aujourd'hui de nombreux ateliers d'artistes et est traversée par le fameux « Bonde », le dernier tramway qui fonctionne encore dans la ville. Prenez le rythme des Cariocas et allez passer une après-midi à la plage : le dépaysement est garanti !

Succombez ensuite au **charme du petit trésor colonial** qui domine la mer : Paraty !

Votre circuit culturel au Brésil se poursuit par un transfert de 4 heures qui vous amène à Paraty, une **petite ville coloniale parfaitement préservée** où l'on prend

beaucoup de plaisir à flâner. Vous profitez d'une journée de croisière sur un grand voilier pour découvrir sa baie et ses plages bordées par une végétation luxuriante où il fait bon se baigner.



La moqueca de poisson est un plat traditionnel brésilien de Bahia, où les influences culturelles africaines sont fortes (exotique pour les petits Français !).

Photo

:

<https://www.papillesetpupilles.fr/2014/06/moqueca-de-bahia-poisson-a-la-bresilienne.html/>

Plongée au cœur de la culture afro brésilienne avec **Salvador de Bahia**, l'africaine empreinte de mysticisme et de capoeira !

Moustaki – le métèque, nous adresse au passage un petit salut musical : vous voyez, chère madame, je ne suis pas sectaire ni hostile à l'Autre, comme vous dites, et reconnais et apprécie les échanges interculturels !

Métèque : étranger résidant à Athènes ...sans avoir les droits d'un citoyen (sagesse des Grecs !).

Découverte du Pelourinho, centre historique de la première capitale du Brésil. Le quartier laisse rarement indifférent. Au gré de ses ruelles, on découvre avec bonheur les façades colorées des **maisons coloniales** et des églises baroques dans lesquelles on peut assister à des messes où se révèle toute la ferveur des bahianais. La ville la plus africaine du continent a une culture à part, où les descendants des esclaves ont su garder leurs racines, avec le culte du candomblé, la pratique de la capoeira et bien sûr **la musique.**[« **exotique** » elle aussi !].

Ce voyage au Brésil se termine tout en douceur par une petite pause bien méritée dans une pousada située au bord d'une jolie plage de Morro de Sao Paulo, bien loin de l'agitation de Salvador.

Le café !



Une [autre agence](#) nous propose le voyage de rêve suivant : Estrada Real sur la route de l'or et du café.



Un circuit au Brésil original suivant **l'ancienne Estrada Real, route créée au début du XVIIIème siècle par la couronne portugaise pour acheminer l'or** du Minas Gerais jusqu'au port de Parati. Le premier chemin de l'or ou Caminho Velho sera alors complété par de nouveaux axes dont le Caminho Novo qui relia alors Rio de Janeiro à **la vallée du Paraíba, site des prestigieuses plantations de café.**



Idéal pour apprécier l'ambiance des fazendas de café. Perdue au bout d'un sentier de 2km **cette propriété adorable** bénéficie d'un environnement magnifique dominé par de superbes palmiers royaux. La partie hôtelière a pris place **dans l'ancien engenho où l'on traitait le café après séchage.** Les immenses pièces de réception sont donc étonnantes d'amplitude et ont conservé les éléments d'origine. Table d'hôtes incluse et servie autour d'immenses tables anciennes en bois.





Chambres

Les chambres sont petites, simples et rustiques mais correctes.

Les anciennes demeures, aujourd'hui chambres d'hôtes :



<https://www.comptoir.fr/blog-voyage/bresil/la-route-du-cacao-a-bahia/bra>

Poussons un peu le vice : vive le cacao du Brésil !

L'introduction de la culture du cacao fut un facteur majeur de la mise en valeur, du peuplement et de l'enrichissement du Sud de l'Etat actuel de Bahia. La zone dans laquelle se développa la production de cacao s'étendait du Nord au Sud depuis le rio Jequirica jusqu'au rio Mucury et d'Est en Ouest depuis le littoral jusqu'à environ 120 voire 150 km à l'intérieur des terres.

Le cacao brésilien (extrait) :

<http://www.brasilazur.com/2012/10/le-cacao-bresilien/>

Vers 1820, une centaine de colons allemands et suisses s'installèrent sur la rive gauche du rio Cachoeira pour y cultiver le cacaotier.



En 1865, les exportations de fèves dépassaient 800 tonnes, mais le manque de main-d'œuvre entravait l'augmentation de la production. Cependant, à partir de 1870, les sécheresses du Nordeste entraînèrent l'arrivée de migrants dans le Sud de Bahia, puis l'abolition de l'esclavage de 1888 dans les zones sucrières du Recôncavo bahianais, favorisèrent les défrichements et l'expansion de la culture cacaoyère.

La culture du cacao nécessitait peu d'investissement et les premières exploitations s'étendaient sur de petites parcelles défrichées et cultivées par de petits agriculteurs. Ces derniers n'ayant pas les capitaux nécessaires pour la commercialisation des fèves, le négoce du cacao était quant à lui aux mains de sociétés exportatrices prospères d'origine étrangère, comme la maison Wild Berger et Compagnie, fondée à Bahia en 1829 par les frères Jetzler, des Suisses.

Profitant de l'expansion de la demande aux États-Unis, en Allemagne, en Angleterre, aux Pays-Bas et en France, **le Brésil devient le second exportateur mondial en 1900** et exportait jusqu'à 17 000 tonnes de cacao.

Après la Première Guerre mondiale, le cours du cacao explosa sur les marchés mondiaux ce qui entraîna l'enrichissement des petits planteurs. Ces derniers ne surent pas gérer cet afflux d'argent car au lieu de le réinvestir pour moderniser leurs exploitations, beaucoup le dilapidèrent, s'endettèrent et furent condamnés à vendre à perte leurs terres.

Les nouveaux propriétaires, qui n'étaient pas d'origine terrienne et qui résidaient en ville, constituèrent de grandes plantations : les fazendas. Ils ne géraient pas

directement leurs exploitations puisqu'ils les faisaient administrer par un tiers – l'empreiteiro – qui percevait une commission sur chaque sac de cacao livré à la fin de la récolte.