



Racisme culinaire : « Arrêtez de parler de cuisine exotique car ce terme est lié à l’histoire du colonialisme et de l’esclavage »

G.Daniela Galarza, rédactrice de la section cuisine du Washington Post, a évoqué 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* ».

“L’une des choses les plus agréables avec les restaurants afghans est qu’ils plaisent même aux plus timides des convives”, écrivaient Mark et Gail Barnett dans l’édition du 16 mai 1993 du Post. “Votre tante en visite de Spokane, dans l’État de Washington, peut profiter de l’aventure d’une cuisine exotique tout en étant rassurée par une nourriture d’apparence familière”.

Les Barnett ne voulaient pas faire de mal, ni de faute, en mettant le mot “exotique” dans leur critique du Sunrise Kebab de Bethesda, mais leur point de vue anglocentrique présomptif sur une cuisine basée en Asie du Sud en dit plus sur leur façon de voir le monde que sur la cuisine elle-même. (Pour ne rien dire de la supposition que la tante de quelqu’un qui vient de Spokane est peut-être une recluse incurieuse).

Après avoir écrit sur un ramen en sept minutes et sept ingrédients au début du mois de mars, j'ai reçu le premier de plusieurs courriels de lecteurs se plaignant ou me réprimandant gentiment pour avoir inclus des épices ou des condiments "exotiques" dans ma lettre d'information "Manger avec voracité". "Vos offres ont tendance à être des plats exotiques étrangers que nous ne commanderions même pas dans un restaurant et que nous n'avons certainement pas envie de cuisiner à la maison", a écrit un lecteur. Un autre s'est plaint des "ingrédients exotiques" de certaines recettes et m'a demandé si je pouvais "essayer de choisir des recettes avec des ingrédients faciles à trouver".

La lecture de ce mot m'a frappé comme une gifle, et au départ, je ne savais même pas pourquoi. Pensaient-ils que le plat avait l'air bizarre ou dégoûtant ? Ou bien ces ingrédients étaient-ils tout simplement difficiles à trouver pour eux ?

Le premier problème de ce mot est que, probablement au cours des deux dernières décennies, il a perdu sa signification essentielle. Le second problème, plus crucial, est que son utilisation, en particulier lorsqu'il est appliqué à la nourriture, allonge indirectement la distance métaphysique entre un groupe d'humains et un autre, et, ce faisant, renforce la xénophobie et le racisme.

J'ai eu quelques échanges fructueux avec ces lecteurs sur le sujet afin de pouvoir mieux résoudre leurs problèmes. Ma conclusion ? Ce qui est "exotique" pour vous n'est pas "exotique" pour mon voisin, ne l'est peut-être pas pour ma mère et ne le serait probablement pas pour mon meilleur ami.

Je n'ai jamais entendu le mot "exotique" utilisé pour qualifier quelque chose de blanc. Personne ne qualifie le Big Mac de McDonald d'exotique »

"Je n'ai jamais entendu le mot exotique utilisé en référence à quelque chose de blanc", déclare Chandra D. L. Waring, professeur de sociologie à l'université du Massachusetts Lowell. "Vous savez qu'exotique signifie 'autre' ou 'différent' du point de vue des Blancs dominants, car personne ne dit jamais : 'Je vais passer des vacances exotiques, je vais à Lowell, Massachusetts'. Personne ne dit jamais : 'Allons dans ce nouveau restaurant exotique, allons chez McDonald's". Je ne peux pas imaginer que quelqu'un qualifie le Big Mac de sandwich exotique, même si, lorsqu'il a été introduit pour la première fois dans des pays autres que l'Amérique du Nord, il a pu être considéré avec scepticisme.

Comme ethnique et étranger, le mot exotique a été inventé pour décrire quelque chose d'étranger. Il vient du préfixe grec "exo", ou "extérieur". Il signifiait autrefois quelque chose d'"étranger" ou d'"étranger", et bien qu'il s'agisse d'une définition archaïque, elle fait partie de l'héritage du mot. Selon Merriam-Webster, en référence à la nourriture, son usage moderne peut décrire quelque chose "introduit d'un autre pays", "non indigène" ou quelque chose de "remarquablement, passionnément ou mystérieusement différent". Le problème est qu'il s'agit d'une définition qui change en fonction de la perspective de l'utilisateur.

Aujourd'hui, seules quelques choses sont encore systématiquement décrites comme exotiques, notamment : les animaux, les lieux (voir : vacances exotiques), les voitures, les femmes et, bien sûr, la nourriture.

Le nom de ma chronique ne rend pas service aux immigrants dont je célèbre la nourriture. Je l'abandonne donc.

Entendre quelque chose décrit comme exotique évoque quelques images spécifiques : Un explorateur jetant un coup d'œil à travers une jungle dense avec des jumelles, observant avec curiosité les gens, la flore ou la faune dans une clairière. Des chasseurs à la poursuite de gibier sauvage ou de peaux. L'expression du visage d'un animateur de télévision qui goûte un certain aliment pour la première fois.

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 »

L'exotisme de la nourriture n'était pas un sujet auquel le sociologue et professeur d'études alimentaires à NYU Krishnendu Ray a consacré beaucoup de temps au début de sa carrière. Depuis qu'il a écrit son livre de 2016 "The Ethnic Restaurateur", c'est un sujet qu'il considère plus attentivement.

"Le mot est apparu à une période de l'histoire du monde où la migration et le mouvement des personnes et des choses étaient limités", a expliqué Ray par courriel. Dans les années 1500, "il y avait un centre du monde autoproclamé : l'Occident". Des siècles d'art, de science et de langue ont évolué sous cette perspective. Ray fait remarquer que le mot "orientation" décrivait à l'origine la position d'une personne par rapport à l'Est.

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.

"C'est complètement lié à l'histoire du colonialisme et de l'esclavage", explique Serena J. Rivera, professeur adjoint de portugais et d'espagnol à l'université de Pittsburgh. "Si vous êtes exotique, si vous êtes automatiquement un 'autre', vous n'êtes pas l'un des nôtres". Mais pour que quelqu'un puisse porter un tel jugement, il faudrait qu'il soit en position de pouvoir.

"Il s'avère que les gens qui se considéraient comme le centre du monde, et qui avaient le pouvoir de nommer et de classer unilatéralement les choses avec des conséquences bien plus importantes que les autres, sont aujourd'hui de plus en plus considérés comme une autre partie du monde", dit Ray. Les historiens d'Asie du Sud, ajoute-t-il, appellent cela "un changement dans le langage du pouvoir et le pouvoir du langage."

Du crocodile est servi à l'heure du cocktail lors du dîner annuel de l'Explorers Club à New York en 2019. (Photos de Jesse Dittmar pour le Washington Post)

Depuis que nous pensions qu'il était plat, le monde n'a jamais été aussi petit. L'accélération continue de la migration humaine, l'aube de l'ère de l'information, les marchés mondiaux d'aujourd'hui, le boom des livraisons : La vitesse à laquelle le monde rétrécit est frappante, et peut-être que la langue anglaise n'a tout simplement pas rattrapé son retard.

Aujourd'hui, le mot est fréquemment utilisé avec plus de nuances et d'intrigues, et certains l'utilisent même comme un compliment. Il est certain que de nombreuses personnes considèrent encore le terme "exotique" comme un descripteur objectif. Mais la langue n'est jamais neutre en soi. Le contexte est important.

Originaire d'Asie du Sud-Est, le durian est souvent qualifié de fruit "exotique". Dans des dizaines d'articles, visant ostensiblement à piquer la curiosité des lecteurs non asiatiques, le durian est qualifié de "délicieux", puis comparé avec désinvolture à "une sorte d'étrange créature extraterrestre". De telles descriptions impliquent une sorte de répulsion et d'attraction simultanées.

Dans son essai "Eating the Other : Desire and Resistance", l'auteur et universitaire Bell Hooks note que "les rencontres avec l'altérité ... sont plus excitantes, plus intenses et plus menaçantes. L'attrait est la combinaison du plaisir et du danger".

Pourquoi tout le monde devrait cesser d'appeler la nourriture des immigrés "ethnique".

Un exemple particulièrement visible est "Bizarre Foods", la longue émission de Travel Channel animée par Andrew Zimmern. Au cours de ses 13 années d'existence, elle a illustré l'exotisation des aliments : Les viandes rares, les plats consommés dans le cadre de rituels traditionnels et les méthodes de cuisson parfois ancestrales étaient tous considérés comme anormaux ou repoussants, même si l'animateur exprimait une sorte de fascination respectueuse. Zimmern l'a reconnu dans une interview accordée en 2018 au magazine Fast Company. L'émission de Zimmern a peut-être été annulée, mais ces tropes fatigués persistent dans les espaces publics et privés.

L'Explorers Club of New York a été fondé en 1904 et compterait Jeff Bezos, le fondateur d'Amazon (qui possède le Washington Post), parmi ses membres. Les tristement célèbres dîners "d'aliments exotiques" du club proposent des insectes, des larves, des reptiles et d'autres aliments couramment consommés dans le monde entier. Ces dîners ont un effet de choc, un sentiment de dégoût et un désir sous-jacent de faire corps avec quelque chose qui, pour les membres, est étrange.

Les Explorers et les organisations de ce type sont des exemples classiques de ce que l'anthropologue culturel Renato Rosaldo appelle la "nostalgie impérialiste" dans "Culture & Truth : The Remaking of Social Analysis". Il la définit comme "une nostalgie ... où les gens pleurent la disparition de ce qu'ils ont eux-mêmes transformé".

Dans ce contexte, l'utilisation continue du mot "exotique" se lit comme une tentative d'ostracisme de l'autre au service de l'autonomisation de soi-même.

"Le fait de qualifier un aliment d'exotique fait porter le fardeau de l'énigme sur les personnes qui le produisent, qui doivent le définir, le rationaliser, l'expliquer ou le blanchir jusqu'à ce qu'il soit acceptable pour la culture dominante", déclare Rivera.

De plus, selon Lisa Heldke, auteur de "Exotic Appetites : Ruminations of a Food Adventurer", au moins pour ceux qui vivent aux États-Unis en 2021, "on peut trouver presque tout dans n'importe quelle épicerie générale. C'était autrefois un défi de trouver des ingrédients comme le miso ou la sauce soja, mais ce n'est vraiment plus le cas." Et, si ce n'est pas dans le magasin le plus proche, vous pouvez le commander en ligne.

En exotisant un aliment alors qu'il est en réalité accessible, vous lui attribuez une valeur inférieure au statu quo", explique Heldke.

Mais qu'est-ce que le statu quo ? La cuisine française est peut-être la plus documentée au monde, ses techniques et ses plats étant enseignés dans le monde entier comme s'il s'agissait d'une langue

universelle. L'adoption de mots français tels que "cuisine" et "julienne" renforce sa domination. Et, depuis la fin des années 1800, son influence a été systématisée dans les écoles culinaires américaines, comme le rapporte Korsha Wilson pour Eater. 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, en particulier celle provenant des endroits que les Français ont colonisés, notamment des régions d'Afrique et d'Asie.

Bien qu'elle soit apparemment tout aussi différente de la nourriture anglo-américaine, peu de littérature anglophone qualifie d'exotique la nourriture de l'Amérique centrale ou de l'Amérique du Sud. Une exception notable : L'auteur Diana Kennedy, qui, périodiquement dans ses livres de recettes sur la cuisine régionale mexicaine, qualifie d'exotiques les piments et d'autres ingrédients, bien qu'ils soient originaires du pays sur lequel elle vit depuis 1957.

Mais en tant que Britannique blanche, Kennedy a toujours été une "autre" au Mexique ; elle se qualifie d'"ethno-gastronome". Comme un ethnographe, elle a abordé le Mexique de l'extérieur vers l'intérieur. Dans "La Reina Diana", un article paru en juin 1985 dans le Texas Monthly, Kennedy apparaît comme un défenseur acharné de la gastronomie mexicaine, menant des recherches minutieuses sur ses sujets et leur nourriture afin d'en faire une anthologie une fois pour toutes. En effet, l'ouvrage de Kennedy constitue le plus grand catalogue de recettes régionales mexicaines publié en anglais. Mais les livres les plus vendus de Kennedy sont remplis de recettes d'autres personnes – et très peu de crédits sont donnés. Outre ses critiques à l'égard des cuisiniers et des auteurs mexicains et mexicano-américains, son œuvre est teintée d'un air de colonialisme de peuplement, comme l'a écrit Cassie Da Costa dans le Daily Beast.

Comme le démontre l'influence de Kennedy, les recettes ne sont pas seulement des instructions, elles sont de la documentation. Elles sont l'histoire. Ce sont des représentations d'une culture. C'est pourquoi le langage que nous utilisons pour décrire tout type de nourriture devrait être régulièrement remis en question.

Dans un article paru en 2020 dans Bon Appétit et intitulé "When Did Recipe Writing Get So ... Whitewashed ?", Priya Krishna et Yewande Komolafe, auteurs de recettes et d'aliments, ont discuté de l'hypothèse que font de nombreux éditeurs grand public et qui influence le travail qu'ils produisent : Que leur public est composé de lecteurs blancs (désintéressés ? myopes ?) qui exigent avant tout ce qui leur convient. "Les médias alimentaires s'adressent toujours au lecteur blanc", a déclaré Komolafe à Krishna. "J'ai dû me battre pour que le nom du riz jollof ne soit pas changé en riz cuit au poivre et à la tomate. Et je me suis dit : "Personne ne saura ce que c'est. C'est du riz jollof. Je ne sais pas qui l'appelle riz cuit au four à la tomate".

Lorsque Komolafe a déménagé aux États-Unis, elle a noté qu'elle "a dû faire le travail pour comprendre ce qu'était un hamburger, ou ce qu'étaient des frites. Pourquoi les publications supposent-elles qu'en tant que consommateur, vous n'avez pas à faire de travail ?"

L'année dernière, l'un des plus anciens sites de recettes sur Internet, Epicurious, qui a été fondé en 1995 pour accompagner les magazines Gourmet et Bon Appétit, a annoncé une entreprise

ambitieuse : Son équipe éditoriale allait passer au peigne fin les vastes archives du site pour éditer ou “réparer” des recettes qui avaient été “mises à travers une lentille américaine blanche”.

“L’un des premiers problèmes “réparés” a été l’utilisation du mot “exotique””, a déclaré l’année dernière à l’AP David Tamarkin, qui était alors directeur numérique d’Epicurious.

“Je ne peux penser à aucune situation où ce mot serait approprié, et pourtant il est partout sur le site”, a déclaré Tamarkin. “C’est douloureux pour moi et, j’en suis sûr, pour d’autres”.

Cinq mots que vous devriez arrêter d’utiliser lorsque vous parlez de nourriture

Alors, quel mot utiliser à la place ? Il ne s’agit pas tant de remplacer “exotique” par un autre mot, bien que “rare” ou “difficile à trouver” puissent être des descriptions plus précises de la nourriture dans certains cas. Il s’agit de recadrer sa vision du monde.

En tant qu’universitaire, Mme Rivera considère que son rôle dans ces conversations est celui d’un éducateur. “La question que je me pose est la suivante : comment rendre ces histoires visibles pour que les gens soient plus conscients et capables de reconnaître leur utilisation d’une terminologie dépassée ?”

“Je ne pense pas que les gens le pensent vraiment par méchanceté”, dit Rivera. “Je pense que les gens ne se rendent tout simplement pas compte de la puissance de ces mots, de l’histoire qu’ils portent en eux.”

Le changement est constant – c’est la vie elle-même. Une citation à laquelle je reviens souvent est celle de l’écrivain et prospectiviste Alvin Toffler : “Les analphabètes du XXI^e siècle ne seront pas ceux qui ne savent ni lire ni écrire, mais ceux qui ne peuvent pas apprendre, désapprendre et réapprendre.”

En fin de compte, il n’existe que deux types d’aliments : ceux que vous connaissez bien et ceux que vous ne connaissez pas. Si un aliment particulier entre dans cette dernière catégorie, pour vous, plutôt que d’exprimer du dégoût ou du mépris, demandez-vous : Pourquoi ne suis-je pas familier avec cet aliment, et n’ai-je pas envie de changer cela ?

[Washington Post](#)