

## L'activité culinaire des étudiants étrangers à Lyon

Apprendre à “manger ailleurs”

Frédérique Giraud

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/987>

DOI : [10.4000/hommesmigrations.987](https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.987)

ISSN : 2262-3353

### Éditeur

Musée national de l'histoire de l'immigration

### Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2010

Pagination : 42-50

ISBN : 978-2-919040-04-9

ISSN : 1142-852X

### Référence électronique

Frédérique Giraud, « L'activité culinaire des étudiants étrangers à Lyon », *Hommes & migrations* [En ligne], 1283 | 2010, mis en ligne le 29 mai 2013, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/hommesmigrations/987> ; DOI : [10.4000/hommesmigrations.987](https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.987)

---

# Apprendre à “manger ailleurs” L’activité culinaire des étudiants étrangers à Lyon

Par Frédérique Giraud,  
doctorante en sociologie au GRS, UMR 5040, allocataire-monitrice à l’ENS-LSH



Rayonnages de produits asiatiques © Frédérique Giraud

La situation de migration, y compris chez des étudiants, comporte des enjeux alimentaires. Le cadre de l’activité culinaire est modifié dans ses dimensions matérielles : offre de denrées, ustensiles disponibles, savoir-faire culinaires mobilisables. Les étudiants s’adaptent de façon pragmatique à ces changements. Ils emmènent dans leurs bagages les denrées indispensables et essaient de reproduire dans la société d’accueil les plats de leur pays. De quoi, peu à peu, tisser le lien entre l’expérience française et leurs pays d’origine.

Se préparer au départ, c'est d'abord imaginer sa situation alimentaire dans le pays d'accueil et appréhender les difficultés d'approvisionnement en France. Cela est d'autant plus vrai que le pays où l'on part se situe géographiquement loin du pays d'origine et que, par conséquent, sa culture alimentaire semble éloignée de celle que l'on connaît. S'il ne s'agit pas d'évaluer les modifications des pratiques culinaires des individus à l'aune d'une culture alimentaire pure, originelle, qui serait la défalque d'un modèle culinaire culturel propre à un pays, une région, reste que les espaces familiaux, sociaux, urbains... sont autant d'espaces sociaux alimentaires différents à l'origine d'empreintes gustatives sur le patrimoine culinaire du mangeur.

Tout mangeur suit des itinéraires socioculturels pluriels, au travers desquels ses habitudes culinaires, son répertoire gastronomique sont mis en forme. C'est à partir de son bagage culinaire que l'individu évalue et modifie ses pratiques. Les étudiants que nous avons interrogés<sup>(1)</sup> ont en commun d'avoir tous apporté avec eux des produits et/ou des ustensiles achetés dans leur pays. Comment comprendre cette place accordée aux produits alimentaires ?

Parmi nos enquêtés, ce sont les étudiants chinois qui sont les plus prompts à s'informer sur l'offre alimentaire à laquelle ils devront faire face en France. Ils se renseignent, auprès d'étudiants de leur université ayant déjà vécu en France, sur les difficultés à se procurer certains produits et ustensiles et les lieux où ils seront susceptibles de les trouver une fois sur place. Les étudiants chinois que nous avons interrogés se sont tous procurés avant leur séjour en France un cuit-vapeur pour le riz. *“Avant que j'arrive en France, j'ai entendu dire qu'il n'y avait pas beaucoup de machines comme ça en France. Tous les amis qui étaient déjà en France m'ont dit : ‘il faut acheter absolument ça’”,* nous raconte Tsi Ku, étudiante chinoise en première année de thèse.

## Des produits introuvables en France ?

Anna, étudiante brésilienne en thèse à l'ENS-LSH, avait pris contact avant son départ avec une étudiante ayant séjourné en France, qui lui avait indiqué qu'ici la viande était très chère comparativement au Brésil et que, par ailleurs, on ne trouvait pas les mêmes pièces de viande. *“Avant mon arrivée en France, j'ai fait une recherche sur Internet sur la coupe de la viande. C'est différent au Brésil et en France. Au Brésil, quand tu fais un barbecue, c'est la partie postérieure de la vache que tu manges. Mais en France, on [n'en] trouve pas, c'est impossible de le faire. Du coup, avant de partir, ma mère, elle m'a fait beaucoup de plats de viande.”*

Notre colocataire<sup>(2)</sup> Shin-Mu, étudiante chinoise en deuxième année de thèse en France depuis deux ans, ramène de chaque séjour en Chine un grand nombre de produits alimentaires (champignons noirs, algues, sachets de petites crevettes roses et grises, vermicelles de soja...), arguant de la difficulté à trouver ces produits en France. Elle achète des produits qu'elle trouve en France mais plus chers, ainsi que des produits spécifiques de sa région, produits plus ruraux et rustiques, qui ne se trouvent pas dans les épiceries asiatiques, celles-ci important essentiellement des produits très consommés dans les grandes villes, comme Pékin et Shanghai. Habitante à Shaiton province, en Chine du Nord, près de la mer, elle est habituée à consommer souvent des produits issus de la mer. De même, Abdelmalik a rapporté de nombreuses boîtes de harissa. *“La harissa, le piment, j'en avais ramené beaucoup de Tunisie, parce que je savais pas si j'allais en trouver facilement. Et puis, au début, t'as pas le temps de chercher le magasin où tu en trouves.”*

## Des produits moins chers

Shin-Mu défend avec un point de vue économique la nécessité de ramener ces produits de Chine. Ayant vécu dans une famille assez pauvre (sa province natale est l'une des plus pauvres de la Chine du Nord), elle économise une partie de sa bourse pour son mari, son fils et sa mère. À la recherche des produits les moins chers – *“en Chine, les champignons sont deux fois moins chers qu'en France”* –, la solution de l'approvisionnement avant le départ est privilégiée. Pour notre enquêté italien, la variable du coût est également déterminante dans cette démarche d'approvisionnement avant

**“Les épices en France, ça n'existe pas, enfin..., ça existe, mais moi je préfère les épices de chez moi.”**

le départ. Angelo, étudiant italien en master 2 de droit, fils d'un mécanicien et d'une assistante maternelle, raconte : *“Lorsque j'étais parti en Erasmus, en Allemagne, mes parents m'avaient emmené en voiture et j'avais pris 30 kilos de pâtes. Je ne vais pas acheter les pâtes en France, c'est dix fois plus cher.”* Pour venir en France où il allait rester six mois, il a emporté quelque

100 kilos de pâte. Dans cette démarche, c'est une logique économique implacable qui est exhibée : *“C'est mieux que tu achètes en France les produits qui sont plus chers en Italie. Mais en France tu vas pas acheter ce qui coûte pas cher en Italie et qu'ici tu vas payer deux à trois fois plus cher. C'est psychologique, je vais pas acheter quelque chose que je mange chez moi et qui coûte rien et qu'ici tu achètes, c'est pas bon.”* Si la logique économique est patente, s'y greffe aussi un problème de qualité des produits.

## Un problème de confiance

Acheter ses pâtes en Italie, c'est pour Angelo le seul moyen de manger des "vraies" pâtes. En France, il trouve la marque Barilla qu'il achète aussi en Italie, mais il ne trouve pas les pâtes artisanales au sarrasin... De même, si Abdelmalik a veillé à emporter beaucoup de produits de Tunisie – des épices et de l'huile d'olive préparées dans sa famille, des piments, du poivre, des boîtes de tomates, de la harissa, du thon, de la poudre d'amandes... – et se fait envoyer en milieu d'année de quoi reconstituer ses stocks, c'est parce que l'approvisionnement préventif au pays et la réception de colis ou l'obtention des aliments par échange dans des réseaux d'interconnaissances permettent seuls de s'assurer de l'origine exacte des denrées. Ceci est fondamental s'agissant d'aliments dont l'une des fonctions est la valeur mémoriative des saveurs du pays. *"Les épices en France, ça n'existe pas, enfin..., ça existe, mais moi je préfère les épices de chez moi."*

## Apprendre à choisir entre supermarchés et magasins spécialisés

L'approvisionnement en produits spécifiques d'un pays étranger en France dépend de l'existence d'une offre et de leur facilité d'accès. Celle-ci est liée à l'histoire des relations du groupe avec le pays ou la commune, de l'existence de circuits de production et de distribution, ainsi que de leur efficacité.

Parmi les moyens à la disposition des migrants pour faire leurs courses alimentaires, les magasins spécialisés occupent une place de choix. Ils ont une place importante dans les stratégies d'approvisionnement, ne serait-ce qu'en raison de leur dimension identitaire.

Si le supermarché français permet de faire le plus gros des courses alimentaires, s'y rendre pose un certain nombre de problèmes de connaissance, de reconnaissance et de confiance lorsqu'on ne connaît pas les produits, les marques... Les épiceries spécialisées permettent aux étrangers de retrouver en France certains produits. Suivant leurs nationalités, les étudiants sont inégalement lotis quant à l'existence ou non de magasins spécialisés. Les étudiants asiatiques et maghrébins sont, de ce point de vue, extrêmement bien lotis à Lyon, disposant d'un grand nombre d'épiceries où ils peuvent trouver l'essentiel des produits recherchés. En revanche, les étudiants brésiliens et roumains ne peuvent trouver qu'un petit nombre de produits.

L'approvisionnement requiert l'adaptation à une nouvelle taxinomie et à une nouvelle géographie des denrées alimentaires qu'il est nécessaire de maîtriser si l'on

veut continuer à manger dans le pays d'accueil de la même manière que dans son pays d'origine. De façon générale, il faut apprendre la géographie spatiale de l'offre alimentaire de la ville, les rythmes saisonniers pour l'acquisition de certains produits, mais également les règles sociales de l'échange marchand dans les magasins généraux et spécialisés. Il n'est pas rare que le premier passage en magasin se solde par un très petit nombre d'achats, l'étudiant étant uniquement venu chercher les aliments qu'il connaissait. Il procède à un repérage spatial et sensoriel, souvent pour se rassurer. Au début du séjour en France, l'achat est ponctuel dans les épiceries spécialisées ; il représente une forme de gestion de la pénurie (économie de temps et d'argent) lorsque les produits recherchés ne sont pas disponibles par le biais d'autres sources d'approvisionnement ou que l'on maîtrise mal ces sources. Tsi Ku s'est tout de suite rendue dans les magasins asiatiques de Lyon, afin de vérifier leurs disponibilités en produits de son pays ; elle a étudié en détail les rayons sans toutefois acheter un grand nombre de produits. *“Je voulais savoir ce qu'il y avait, c'était juste pour voir, me rassurer.”* De même, Théodora, étudiante roumaine, me confie que les premiers jours de son arrivée en France, elle ne cherchait dans les magasins que des produits connus. Elle n'achetait alors que des aliments de base et ne se risquait pas à acheter des produits inconnus. Cette attitude de recherche des aliments connus est restée assez présente : Théodora a conservé plusieurs mois après son arrivée en France le réflexe de chercher des produits de son pays. Dans chaque nouveau magasin, elle garde l'espoir de pouvoir trouver une denrée rare.

## **Le rôle cathartique des “magasins ethniques”**

Au cours du séjour, la fréquentation des supermarchés spécialisés se charge d'une autre fonction, celle de moyen de se ressourcer. Il existe un processus d'appropriation physique et sentimental de l'aliment, dans lequel entrent la modalité de son acquisition et le lieu de son achat. Dinh Trong Hieu<sup>(3)</sup> indique combien fréquenter un supermarché chinois, un marché de produits tropicaux, sert autant à se ravitailler qu'à faire des “retrouvailles ethniques”. Lors d'enquêtes dans les magasins asiatiques de Lyon, nous avons régulièrement observé des groupes d'étudiants de trois ou quatre personnes qui choisissaient ensemble dans les rayons et commentaient les produits. Par contre, à l'instar de ce que montre Sophie Bouly de Lesdain<sup>(4)</sup> pour le marché de Château-Rouge à Paris, ce n'est pas tant, chez nos enquêtés, le lieu d'achat qui est porteur d'une forte dimension affective que les

produits “typiques” que l’on y trouve. Le terme “typique” est employé par les personnes que nous avons interrogées à de multiples reprises. Utilisé comme adjectif qualificatif, il est le plus souvent accolé au nom d’un plat (par exemple, “ça c’est le plat typique roumain”) et sert à le caractériser. Ce terme sert aux étudiants étrangers à comparer les produits disponibles en France et dans le pays d’origine. Il induit l’idée de classement, de hiérarchisation des produits, selon qu’ils se rapprochent ou s’éloignent de ceux du pays. Les produits achetés dans les magasins spécialisés possèdent une valeur symbolique importante, qui pallie leur défaut de qualité.

Tsi Ku ou Shin-Mu discutent la qualité des produits vendus dans les épiceries asiatiques : ce qui est mis en doute, c’est l’authenticité de ces produits qui sont moins familiers que ceux que l’on achète au pays. Tous les étudiants asiatiques expriment une certaine méfiance et résistance face aux produits vendus dans les épiceries asiatiques, dont ils regrettent la mauvaise qualité. Tsi Ku qui se rend très régulièrement dans ces magasins juge leur qualité approximative : *“J’ai trouvé un problème avec les produits chinois. C’est peut-être pas le problème pour tous les supermarchés chinois, mais il y a plusieurs supermarchés où l’on vend des produits pas très frais.”*



## Les modalités de la reconstitution des plats ethniques : entre bricolage et tradition

La volonté de cuisiner comme chez soi à l’étranger, c’est-à-dire la tentative de reproduire des plats familiers du pays d’origine, soulève une difficulté en terme d’approvisionnement. Le premier obstacle que rencontre l’étudiant est la pénurie de certains ingrédients essentiels à la réalisation d’une recette. Il faut alors remplacer les ingrédients originels par des ingrédients qui leur ressemblent le plus possible. M. Calvo appelle cette opération “*la substitution*” ; il la définit comme “*une opération matérielle (ou culturelle) consistant à suppléer, dans un ensemble d’ingrédients destinés à composer un plat, celui (ou ceux) qui fait défaut (en raison de sa rareté ou de son coût) par un autre (ou d’autres) dont certaines qualités sont similaires<sup>(5)</sup>”*. Dans tous les cas, face au défaut d’ingrédients, les migrants doivent

improviser. *“Quand il me manque tel ou tel ingrédient, j’essaye de le remplacer. Par exemple, des fois, au lieu de faire cette soupe aigre avec le liquide, je vais [la] faire avec le citron”*, nous explique Théodora. La pénurie d’ingrédients et l’impossibilité de faire certains plats conduisent les migrants à privilégier les plats les plus simples nécessitant le moins de temps, le moins d’ingrédients et le moins d’ustensiles possibles. Tsi Ku explique ainsi : *“J’ai fait une cuisine souvent simple parce que pour les plats que j’aime beaucoup en Chine, il y a plus de difficultés pour moi à tout trouver ici, donc je laisse tomber.”*

Un certain remodelage de l’ensemble des pratiques a lieu : lorsqu’on a trouvé une fois les ingrédients pour reproduire un plat typique, on s’y tient parce qu’on sait comment le faire. Les enquêtés ont ainsi tendance à préparer les mêmes plats. L’habitude aidant, ils les préparent plus vite. Le plus souvent, les plats reproduits en France sont des pis-aller dont les enquêtés se satisfont faute de retrouver les mêmes ingrédients que chez eux. Les plats préparés en France ne sont pas à la hauteur des plats préparés au pays, ni à la hauteur des espérances placées en eux.

## Sélection et incorporation d’éléments nouveaux

À l’inverse, on peut également se demander comment les migrants sont amenés à incorporer des produits français dans leur registre culinaire. Lorsqu’il arrive en France, l’étudiant étranger est confronté à une nouvelle offre alimentaire ; il trouve, en effet, dans les rayons des supermarchés et des épicerie de la ville des aliments qu’il n’a jamais mangés ni cuisinés, ou même dont il ne connaît pas l’existence.

Pour que les pratiques culinaires de l’Autre soient introduites dans la cuisine du mangeur, Faustine Régnier<sup>(6)</sup> montre qu’elles doivent être adaptées à sa cuisine, c’est-à-dire à ses goûts et à ses pratiques. Il faut que le mangeur s’approprie les denrées, qu’il sélectionne ce qui est conforme à ses structures culinaires. Pour incorporer à ses pratiques de nouveaux aliments et de nouvelles façons de faire la cuisine, un certain contexte relationnel est nécessaire. Les aliments nouveaux doivent être proposés par des connaissances, c’est-à-dire médiatisés par le groupe. Pour que l’aliment étranger soit introduit dans sa cuisine, le mangeur établit des équivalences entre les produits, assimile certains produits étrangers à des produits français (par exemple, les épinards d’eau asiatiques peuvent être rapprochés des épinards que l’on mange en France, la ciboule de la ciboulette...). Il achète de préférence les produits français qui lui rappellent les produits locaux. L’igname peut être remplacé par des topinambours, le manioc par des épinards...

## Du connu à l'inconnu : le besoin d'un intermédiaire

Il apparaît, en effet, que les étudiants essaient peu d'eux-mêmes des produits : les emballages sont écrits en français et donc difficiles à comprendre pour quelqu'un qui ne parle pas la langue couramment. L'étudiant risque à ce compte-là de ne pas comprendre les conseils d'utilisation. Sofia, notre colocataire, nous a souvent consultée au début de son séjour pour l'aider à déchiffrer sur les emballages les modes de préparation et de cuisson. Si le mangeur va rarement de lui-même vers un produit qu'il ne connaît pas, comment un étranger est-il amené à essayer des recettes ?

Les mangeurs doivent avoir goûté aux plats une première fois, que ce soit au restaurant ou chez des amis, avant de vouloir acheter et cuisiner certains produits. *“Pour goûter un produit français que je ne connais pas, j'écoute plutôt ce que me dit ma colocataire française, je fais des courses avec elle aussi. Je goûte chez des amis ou au restaurant et après je vais le faire moi-même.”* La personne connue sert d'intermédiaire entre le mangeur novice et l'aliment inconnu. La situation de colocation avec des Français favorise les découvertes. Le colocataire français initie aux découvertes alimentaires : il conseille certains plats, aide à les réaliser, les fait goûter. Cette situation a grandement joué pour notre enquêtée Shin-Mu qui, depuis trois ans en France, a toujours vécu en colocation avec des étudiants français. Rencontrée un an et demi après l'enquête, elle vit désormais avec son fils dans un appartement en ville, sans colocataires. Si elle mange à la cantine le midi avec son fils, le soir, elle lui prépare des plats chinois...

## Conclusion

Les étudiants installés provisoirement en France dans le cadre de leurs études inscrivent leurs pratiques culinaires entre deux types opposés d'attitudes. D'un côté, on constate chez eux une volonté de conserver des pratiques culinaires du pays d'origine. De l'autre, ils manifestent l'envie de s'ouvrir au maximum à de nouvelles pratiques culinaires, ce qui se traduit par l'incorporation dans leurs corpus culinaires d'aliments du pays d'accueil. À travers la migration, le cadre de l'acte culinaire est modifié de façon matérielle, au travers de l'offre de produits alimentaires, des lieux de leur achat et des ustensiles disponibles. Les faits culinaires mettent au jour les modifications apparues dans les produits choisis et consommés, ainsi que dans les bricolages et hybridations des registres culinaires auxquels sont conduits les mangeurs. ■

## Bibliographie

- Sophie Bouly de Lesdain, *Femmes camerounaises en région parisienne. Trajectoires migratoires et réseaux d'approvisionnement*, Paris, L'Harmattan, coll. Connaissance des hommes, 1999.
- Emmanuel Calvo, "Migration et alimentation", *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, vol 4, 1985, pp. 51-97.
- Emmanuel Calvo, "Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation", *Politique africaine*, n°67, 1997, pp. 48-55.
- Chantal Crenn, "Le tajine à la bouillie bordelaise", in *Faire la cuisine*, Paris, Les Cahiers de l'OCHA, 2006.
- Chantal Crenn, "La fabrique du lien social entre pratiques alimentaires et pratiques sanitaires. Le cas d'immigrés marocains et de leurs enfants dits 'arabes' dans le Grand Libournais", Lemangeur-ocha.com, mise en ligne juin 2005, 2004.
- Dominique Fournier et Jean-Luc Jamard, "Pratiques alimentaires, pratiques identitaires. Changements en Basse-Andalousie", *Téchniques et culture*, vol. 31-32, 1998, pp. 219-240.
- Jean-Pierre Hassoun, "Pratiques alimentaires chez les Vietnamiens et les Cambodgiens de France", *Ethnologie française*, n° 27, 1997, pp. 113-117.
- Jean-Pierre Hassoun, "Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France", *Ethnologie française*, 1996, pp. 151-167.
- Jean-Pierre Hassoun et A. Raulin, "Homo exoticus", in *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, 1995.
- Virginia Marquês Boscher, "La feijoada : plat emblématique, expression d'une identité brésilienne en France", Lemangeur-ocha.com, 2004.
- François-Xavier Medina, "Alimentation et identité chez les immigrants basques en Catalogne", *Anthropology of Food*, 2001.
- Anne Raulin, *Lethnique est quotidien. Diasporas, marchés et cultures métropolitaines*, Paris, L'Harmattan, coll. Connaissance des hommes, 2000.
- Faustine Régnier, *Lexotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'autre*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, PUF, coll. Le lien social, 2004.
- Graciela Schwartz, "L'asado modifié. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins", *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Paris, Les Cahiers de l'OCHA, 2006.
- Stéphane Tabois, "Cuisiner le passé. Souvenirs et pratiques culinaires des exilés pieds-noirs", *Cuisines en partage*, n° 7, 2005.
- Francisco Torres Pérez, "Les immigrés, le processus d'insertion et les réseaux sociaux à Valence", *Hommes et Migrations*, vol. 1250, 2004.
- Charlotte Urbain et Hughes Bissot, "Le plov dans tous ses états. Constitution d'une diaspora autour d'un plat d'Asie centrale", *Diasporas, Histoire et Sociétés*, n° 7, 2005, pp. 42-56.

## Notes

1. Cet article repose sur une enquête qualitative menée dans le cadre de notre mémoire de master 1 à l'École normale supérieure lettres et sciences humaines. La méthode majeure de notre enquête consiste en une observation participante menée dans notre colocation. Elle est complétée à la fois par des observations répétées dans des magasins spécialisés dans les denrées étrangères et dans les cuisines d'étudiants chinois, et par une série d'entretiens avec des étudiants de diverses nationalités : deux Chinoises, une Brésilienne, une Roumaine, deux Italiens, deux Tunisiens, une Allemande et un Américain.
2. Pour une présentation détaillée du déroulement de cette enquête, le lecteur pourra se reporter à l'article "Ethnographie de cuisines étudiantes chez des étudiants étrangers à Lyon. L'influence du réseau social dans le maintien des habitudes culinaires" à paraître dans *Anthropology of Food* en 2010.
3. Dinh Trong Hieu, "Notre quotidien exotique. Les repères culturels dans l'alimentation de l'Asie en France", *Ethnologie française*, 1997.
4. Sophie Bouly de Lesdain, *Femmes camerounaises en région parisienne. Trajectoires migratoires et réseaux d'approvisionnement*, Paris, L'Harmattan, coll. Connaissance des hommes, 1999.
5. Manuel Calvo, "Migration et alimentation", *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, n° 4, p. 77.
6. Faustine Régnier, *Lexotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'autre*, Le lien social, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, PUF, 2004.