



## **Comptes-rendus d'ouvrages**

COMPTE-RENDU D'OUVRAGE

### **STRIGLER Florence, 2011. L'alimentation des Laotiens. Cuisine, recettes et traditions au Laos et en France**

STRIGLER Florence, 2011. *L'alimentation des Laotiens. Cuisine, recettes et traditions au Laos et en France*. Paris. Karthala-CCL.

Catherine Choron-Baix

URL: <https://www.ethnographiques.org/2012/Choron-Baix>

ISSN : 1961-9162



Cet ouvrage arrive à point nommé. Alors que les préoccupations pour la nourriture et l'engouement pour les arts culinaires s'affichent partout, dans les médias et ailleurs, il apporte une note de sobriété et de rigueur au concert des discours actuels sur l'alimentation.

Ingénieure spécialiste des questions de nutrition, l'auteure mobilise ici ses compétences pour se concentrer sur la situation laotienne avec laquelle elle a, au fil des années, acquis une grande familiarité. Une mission d'un an pour l'Unesco à Savannakhet, dans le cadre d'un projet d'éducation non formelle pour adultes en milieu rural, la poursuite de ses investigations parmi les laotiens exilés en France depuis la fin des années 1970 et une abondante recherche documentaire ont permis à Florence Strigler d'accumuler quantité de données concrètes et précises sur les pratiques alimentaires des Lao. Passant de la société locale aux communautés d'expatriés installées en France, elle a pu également prendre la mesure des changements en cours dans les deux contextes.

Fondé sur des matériaux ethnographiques collectés en différentes époques par des auteurs spécialistes de l'Asie du Sud-est continentale et de ses diasporas et complétés par ses propres observations, l'ouvrage offre un tableau complet d'un modèle d'alimentation clairement identifié dans l'espace et dans le temps, et envisagé dans ses dimensions nutritionnelles, rituelles et symboliques, thérapeutiques, présentes et à venir. Il est construit en deux volets qui traitent de ces questions successivement au sein de la société locale puis en diaspora.

La première partie étudie les déterminismes d'ordre biologique, culturel, économique, technique qui pèsent au Laos sur les habitudes alimentaires et les manières de table et repère les transformations qui s'y font jour. Elle s'ouvre sur le recensement des éléments qui constituent la base du système nutritionnel des Lao. Les aliments qui entrent dans la composition des plats et des repas, avec, pour débiter, un beau chapitre sur le riz [1], référent culturel majeur dans l'ensemble de l'aire sud-est asiatique, ainsi que les boissons, y sont présentés, assortis des techniques de préparation et de conservation qui leur sont appliquées. Puis vient l'énumération des modes d'approvisionnement avec, en particulier, cette disposition toujours très actuelle des Lao pour la pêche, la chasse et la cueillette, témoin de leur proximité avec la nature et de leur goût pour les produits comestibles, insectes, gibier, plantes et herbes sauvages, qu'elle leur procure. La cuisine est ensuite longuement décrite,

avec ses ustensiles et ses récipients, ses modes de cuisson et ses recettes, dont plusieurs, parmi les plus emblématiques, sont précisément consignées. D'intéressantes considérations sur les saveurs et le plaisir gustatif accompagnent ces développements, qui amènent progressivement au chapitre 7 consacré aux « croyances et pratiques ». Sont alors abordés les liens entre la nourriture, la médecine et la religion, repérables par exemple dans les interdits qui pèsent sur certains aliments et condiments, et dans les usages rituels qui en sont faits.

Après cette présentation des conceptions locales et des fonctions, thérapeutiques, énergétiques, symboliques et rituelles accordées à la nourriture, Florence Strigler revient vers son principal domaine de compétence pour examiner la situation sanitaire et les mutations en cours du modèle alimentaire du Laos. Si ce dernier est resté relativement inchangé, nous dit-elle, l'entrée progressive du pays dans les échanges internationaux bouleverse cependant les modes d'approvisionnement en nourriture. Les villes et les villages situés à proximité des axes routiers participent de la société de consommation de masse, avec des conséquences notables sur les modes de vie et la santé. Diverses carences, en iode, en fer, en vitamine A ou B1 ainsi que des maladies chroniques ou infectieuses imputables à l'alimentation sont ainsi relevées par l'auteure, qui note également l'apparition de nouvelles pathologies liées à la contamination chimique des aliments par les pesticides et autres produits illicites utilisés pour les conserver.

Les perspectives que laisse entrevoir Florence Strigler à la fin de cette première partie sont alors mitigées : d'un côté des ressources alimentaires à l'évidence menacées par l'entrée du Laos dans une certaine modernité, de l'autre les politiques nutritionnelles aujourd'hui mises en œuvre afin de préserver un modèle qui s'appuie encore en grande part sur la nature et le monde « sauvage ».

Changement de cap dans la seconde partie : Florence Strigler nous retrace l'histoire de l'exil lao en France, évoque à grands traits les principaux registres de la vie individuelle et collective qui s'en trouvent affectés, pour arriver à cette idée, régulièrement invoquée à propos des migrants, d'un profond attachement de la diaspora à ses traditions culinaires. C'est autour de ce « bastion » de résistance à l'acculturation que s'organise la suite du texte. Florence Strigler y reprend les points étudiés dans la première partie, et met en évidence les ajustements rendus nécessaires par les nouvelles conditions de vie. Elle montre la transformation des recettes classiques de la cuisine lao et l'utilisation de produits de substitution pour remplacer des denrées rares ou onéreuses en France. Elle mentionne également l'apparition d'un jardinage et d'un maraîchage spécialisés dans certaines plantes d'Asie, en particulier en province où l'approvisionnement en denrées en provenance de Thaïlande ou du Laos est moins développé qu'en région parisienne. Elle souligne aussi l'élargissement global des registres alimentaires, et l'introduction, par le biais des enfants notamment, de consommations empruntées à la société environnante. Cette partie fourmille ainsi de données sur les comportements alimentaires des exilés lao qui viennent confirmer les observations régulièrement faites à propos des migrants. C'est bien de cette « nourriture de l'âme », *soul food* — comparable à celle que s'inventèrent les anciens esclaves noirs d'Amérique — capable d'assurer « une continuité avec les souvenirs d'enfance et le maintien de repères face aux errements de l'identité liés à l'émigration » (240) qu'il est

question dans toute cette partie de l'ouvrage.

Sans doute la facture classique du livre, construit en deux blocs qui distinguent société locale et diaspora, montre-t-elle ici parfois ses limites. Elle tend en effet à simplifier ou à occulter les relations en réalité fort complexes qui rattachent les « Lao de l'intérieur » et ceux « de l'étranger », comme sont nommés les émigrés au Laos. Un aller-retour plus systématique des uns aux autres eut sans doute permis de voir plus précisément la dynamique des interactions et les jeux d'influence entre eux tous. En isolant de la sorte la population locale de ses expatriés, ce plan en deux parties produit une représentation dichotomique du temps, où passé, présent et futur s'ignorent. Il donne une image figée, a-historique des « traditions » — le terme lui-même n'est d'ailleurs jamais discuté — et réduit l'entrée dans la modernité à un moment de rupture voire de perte. Il ne peut rendre compte des forces de résistance au changement ou au contraire d'innovation qui travaillent cette société lao géographiquement enclavée et de tout temps sujette aux influences de ses voisins.

Ce livre n'en reste pas moins un ouvrage de référence pour la connaissance de l'alimentation lao. Assorti d'un carnet de photos très parlantes et d'un lexique, fort utile, en lao, en phonétique et en français, des noms d'aliments, d'ingrédients et de boissons, de plats et préparations, de termes culinaires et alimentaires, d'ustensiles, de proverbes enfin, dictons et expressions liés à la nourriture — pour lesquels il faut regretter l'absence de traduction française — il représente pour les générations à venir, et singulièrement pour celles de la diaspora, une mine d'informations sur leurs traditions culinaires. Au moment où le tourisme croît au Laos à vive allure, au moment où le pays s'engage dans les échanges mondialisés, il fait œuvre mémorielle et restitue dans sa cohérence et sa richesse un système d'alimentation ancestral dont il garde à jamais la trace.

## Notes

[1] Un manque est ici à relever dans les références bibliographiques : SAGART Laurent et REVEL Nicole, 1990. « Le riz en Asie du Sud-Est (Atlas du vocabulaire de la plante) », *Cahiers de linguistique - Asie orientale*, 19(1) : 122-124.