

Les pratiques alimentaires d'hommes ouest-africains vivant en Île-de-France

Entre perpétuation de la culture alimentaire d'origine et aspiration à la modernité

Par Natacha Calandre,
chercheure en socio-économie alimentaire au Centre Edgar Morin/iiAC (EHESS-CNRS)
et Evelyne Ribert,
sociologue au CNRS, chercheure au Centre Edgar Morin/iiAC (EHESS-CNRS)



Cuisine aménagée sur le balcon d'un logement du squat de Cachan, 2005 © Anaïs Pachabézien

En France, les migrants originaires d'Afrique de l'Ouest adoptent, selon leur âge et leurs parcours, différents types d'organisation sociale.

Du foyer à l'hôtel meublé en passant par le squat ou l'appartement, ils sont amenés à redéfinir les règles de leur vivre ensemble. L'alimentation et sa gestion collective traditionnelle offrent un prisme particulièrement efficace pour révéler les stratégies qui conduisent les migrants, seuls ou en groupe, à renouveler ou à rompre avec les modes de vie solidaires hérités de leur culture d'origine.

Les migrants d'Afrique subsaharienne, notamment du Mali et du Sénégal, représentent 12 % du total de la population immigrée en France⁽¹⁾. Ce phénomène migratoire est traditionnellement et encore aujourd'hui majoritairement masculin même s'il s'est largement féminisé ces dernières années⁽²⁾. Cet article s'intéresse aux pratiques d'alimentation des hommes immigrés "seuls", célibataires ou mariés au pays, venus travailler en France par vagues successives et dans des contextes économiques et politiques différents.

Le foyer (occupé par 20 % des migrants d'Afrique subsaharienne, dont plus de la moitié originaires du Mali⁽³⁾) constitue encore aujourd'hui le passage obligé, à plus ou moins long terme, pour nombre d'immigrés ouest-africains et le point de raccordement à la famille et au village. Si les modes de vie de ces hommes, en particulier en foyers de "travailleurs", sont documentés, il existe très peu de travaux sur leurs pratiques alimentaires selon leurs différents cadres sociaux de vie en France. Dans le cadre du projet de recherche ANR-ALIMI, "L'alimentation à l'épreuve de la migration. Conséquences pour les politiques", des entretiens semi-directifs approfondis ont été menés en Île-de-France avec des personnes émigrées de l'Afrique de l'Ouest vivant en famille et des hommes "seuls" ainsi qu'avec des acteurs sociaux. Au total, 25 hommes "seuls" ont été rencontrés, originaires du Mali, du Sénégal, de la Guinée ou de la Côte d'Ivoire, avec qui nous avons souvent partagé des moments de cuisine et de repas⁽⁴⁾.

Les cantines collectives au cœur des foyers

Dans les foyers de travailleurs migrants (ou les résidences sociales), les hommes qui partagent la même chambre (de 1 à 6) ont des liens "familiaux" au sens large. Le mode de vie est marqué par une solidarité basée d'abord sur l'appartenance ethnique et l'origine villageoise. C'est par le biais des comités de résidents que s'est organisée la vie collective au sein des foyers.

"Dans les années 75-80 [raconte Mamadou⁽⁶⁾, 65 ans], les comités de résidents ont créé des cuisines collectives⁽⁷⁾ pour aider les gens, pour que ceux qui n'ont pas de ressources [...] ou qui travaillent tard puissent trouver suffisamment à manger, un plat à un tarif très accessible (aujourd'hui les plats sont à 1,80 ou 2)⁽⁸⁾. [...] Avec ça, on avait même la possibilité de manger deux plats dans la journée. [...] Ce sont les plats africains qui nous arrangent plus ; on a cherché des femmes pour faire cette cuisine". Majoritairement d'ethnie Bambara, les cuisinières se relaient par petits groupes chaque semaine pour préparer et vendre. *"Chaque groupe qui fait la cuisine paye 200 F ou 500 F par mois au comité pour les charges,*

l'eau, le gaz”. “C’est [la femme] qui achète sa viande, son riz, son huile, [...] tous les condiments qui vont avec”. Il y a trois plats qui doivent absolument être là tout le temps : le *Tigua-dégué* ou *Mafé*⁹⁾ — “ça c’est unique” —, le couscous africain, et le *Thieb*¹⁰⁾. Le *Thieb* a un statut privilégié dans les représentations. Il est l’emblème de l’Afrique de l’Ouest alors que le *Mafé* est le plat national du Mali. Le couscous de mil ou de maïs¹¹⁾ est emblématique de l’ethnie Soninké et fait figure de plat rural. Ces cuisinières peuvent aussi proposer des frites, du poisson ou du poulet grillés, du *Saka-Saka*, du *Tô*, du *Soupou Kandia*¹²⁾. “On trouve aussi le couscous marocain, mais rarement, parce qu’il n’y a pas beaucoup de clients pour ça” (Seibou, 33 ans). “Depuis qu’on a créé ça, on a vu d’autres populations venir de l’extérieur, des Hindous, même des Français [...], ça [permet de faire] connaissance, [...] voilà l’objectif”.

“Mais il y a eu des changements [quand] les gestionnaires ont compris que ça rapportait de l’argent, que ça faisait des charges ; ils ont prévenu les services d’hygiène ; [...] ils ont trouvé que ce n’était pas aux normes”. Aujourd’hui, de nombreuses cantines ont fermé ou les gestionnaires ont opté pour des cantines gérées par une association extérieure au foyer¹³⁾ avec une augmentation du prix des plats, qui tourne désormais aux alentours de 2,50. Certains hommes se sont aussi mis à cuisiner et à vendre des plats africains dans les étages. Les cantines normalisées attirent surtout des clients de l’extérieur, du quartier ou pas, qui viennent manger sur place ou emportent leur barquette. “Les gens de l’intérieur, eux, [...] viennent avec leur gamelle, ils la remplissent et repartent dans leur chambre” (Brahima, 29 ans).

Les cantines collectives ont ainsi une fonction économique et sociale majeure, pouvant constituer un point de contact avec des personnes extérieures au foyer. Elles sont aussi un lieu de maintien et diffusion de la cuisine africaine.

Les caisses de solidarité alimentaire : maintien des traditions et souci d’économies

Parallèlement aux cantines collectives, les résidents ont créé des caisses de solidarité alimentaire, qui n’existent pas dans tous les foyers. Elles peuvent compter de cinq à une centaine de membres du même ou de plusieurs village(s), du même étage ou de la même “famille”. Elles peuvent aussi intégrer des personnes extérieures. “Ils font leur cuisine entre eux parce qu’ils veulent toujours manger ensemble un plat africain”, c’est une question d’habitude et de solidarité. “Ça se fait surtout chez les Soninkés et les Bambaras [...], pas chez tous les Africains”, explique Brahima. “Du lundi au vendredi, c’est un repas seulement, le soir.” “Le week-end ou même dans la journée, ceux qui ne travaillent pas peuvent aussi préparer pour tout le monde, mais ce n’est pas obligé” (Lassana, 42 ans).

La cotisation mensuelle varie de 10 à 50. Seuls cotisent ceux qui travaillent. “Ça permet aux gens qui ne travaillent pas [...] de manger tous les jours”.

“Avant, c’était le groupe d’hommes qui préparait [...] ensemble; maintenant, on recrute parfois une personne pour cuisiner [...] et on la paie” (Hamidou, 39 ans). Mais le plus souvent, “ce sont les plus petits qui préparent, ça c’est obligé, avant qu’ils ne trouvent leurs petits aussi, et les jeunes qui chôment” (Mamadou). Il serait en effet inconcevable au regard des normes régissant l’organisation familiale qu’un grand frère ou une personne de la génération des parents cuisine pour un jeune.

Néanmoins, “des fois, il y a des vieux qui aident”.

“Sur 100 membres, on peut avoir 30 personnes qui cuisinent chacune leur tour” (Hamidou). D’autres personnes se chargent des courses.

La cuisine étant en Afrique de l’Ouest une tâche domestique exclusivement féminine, la plupart des hommes arrivent sans savoir cuisiner. Les anciens transmettent aux jeunes leur savoir-faire acquis dans l’expérience migratoire. “Au début c’est dur ! mais après une

semaine ça va !”. Si, dans certains foyers, on prépare le même plat de *Mafe* chaque jour, dans d’autres, les repas sont plus diversifiés : *Thieb*, *Jabadjj*⁽¹⁴⁾, *Soupou Kandia* ou *Yassa*⁽¹⁵⁾. “Des fois, on fait même des pâtes avec des poulets, ou des petits pois, des haricots verts en boîte, c’est simple et c’est rapide ; donc des fois on mange africain, des fois on mange les plats français, mais ça coûte plus cher” (Brahima). L’expérience culinaire limitée ainsi que la gamme restreinte des matières premières achetées contraignent l’éventail des recettes, d’autant qu’il est difficile d’introduire des changements dans les habitudes du groupe : “Ça peut te mettre en conflit avec eux, donc tu fais chaque jour le riz” (Kaidou, 22 ans). Les sauces feuilles sont ainsi plus rarement au menu, de même que le *Tô* ou le couscous africain⁽¹⁶⁾. Les plats africains ne sont pas non plus préparés exactement comme au pays, les recettes étant simplifiées et certains ingrédients se substituant à d’autres (produits frais *versus* produits séchés, surgelés ou en boîte), même si on trouve désormais “tout” en France, dans les magasins exotiques, alors que tel n’était pas le cas encore dans les années quatre-vingt-dix.

“Quand tu finis de préparer, tu mets dans des grands bols, on les met sur les tables [de la cuisine d’étage], tu appelles tout le monde, on se lave les mains, on mange ensemble par groupe”; “si on n’est pas beaucoup, on met les chaises, sinon on mange debout” (Issouf, 46 ans). “Tout le monde mange la même chose, tout le monde est pareil”. La consommation du repas, à heure fixe, est rapide. Il faut manger vite si l’on veut avoir sa part. Les règles de table sont proches de celles que l’on trouve au Mali. Acheter son repas à la cantine,

La consommation du repas, à heure fixe, est rapide. Il faut manger vite si l’on veut avoir sa part. Les règles de table sont proches de celles que l’on trouve au Mali.

comme le font certains de ceux qui cotisent à ces caisses, permet de manger à l'heure que l'on souhaite et d'avoir plus de choix. Dans les organisations à taille restreinte, les règles de commensalité sont plus souples. Les uns et les autres mangent parfois ensemble, parfois pas, chacun mangeant quand il en a envie.

Les jours de célébration religieuse, le foyer est le lieu de regroupement et de recueillement. *“Le jour de la fête de Ramadan, on fait la prière au foyer tous ensemble, il y a le mouton, il y a la broche à griller et on prépare du riz, on mange par groupe”* (Issouf). En même temps qu'elle représente une stratégie de survie pour beaucoup, cette organisation des repas aide à faire des économies d'échelle : *“Les dépenses seraient trois fois plus importantes sinon”*. Préparer soi-même revient en outre moins cher que d'acheter à la cantine. Cette organisation peut, dans certains foyers, résulter aussi d'une certaine méfiance à l'égard de la cantine, que l'on soupçonne de lésiner sur la qualité. Vecteurs de maintien de la culture alimentaire ouest-africaine, fondées sur *“une solidarité d'abord dans la famille et dans l'ethnie”* (Founeke, 62 ans), ces caisses peuvent exclure des jeunes d'autres origines géographiques ou ethniques.

Les logiques alimentaires en foyer en dehors des caisses solidaires

En dehors du repas solidaire quotidien, chacun s'organise pour manger soit collectivement au niveau de sa chambrée, soit individuellement. Il en va de même pour ceux qui ne font pas partie d'une caisse de solidarité. Le petit déjeuner est en général constitué de café et de pain, la consommation de bouillies de céréales étant moins quotidienne qu'au pays. Les hommes peuvent cuisiner pour eux-mêmes ou pour tous ceux avec qui ils partagent la chambre. Cela dépend de leur position sociale, liée notamment à l'âge, de leurs activités professionnelles et de la période. *“Si tu es le petit frère, c'est toujours toi qui prépares, jamais le grand frère”*, *“surtout pendant le mois de Ramadan”* (Cheikhna, 27 ans). *“Moi, je cuisine pour moi-même ; ce n'est pas moi qui vais cuisiner pour mon cousin, il est plus jeune que moi et on a des rythmes décalés”* (Hamadou, 29 ans). Le repas est souvent acheté à la cantine du foyer. Chacun mange souvent seul la semaine, les uns et les autres étant rarement là en même temps. Le week-end, les repas sont plus familiaux et l'envoi de plats par des femmes de la famille fréquent.

Le mode d'approvisionnement est le même que pour les caisses de solidarité sauf que la viande peut être achetée non seulement en gros mais aussi au détail dans une boucherie halal et la volaille, en supermarchés ou dans les discounts alimentaires, avec les autres produits. Au sein de certains foyers, il y a aussi des bouchers et des



Repas chez Anzoumane Sissoko, Paris, 2006 © Anaïs Pachabézian

petits épiciers. Le jour du marché, le week-end, il ne reste que les fruits et légumes à acheter pour la semaine. Quelques produits viennent à l'occasion du Mali : le poisson sec, le gombo sec, des arachides en pâte ou à croquer, des brisures de céréales, voire du *Saka-Saka* cuisiné le jour même par des Bamakoises.

Les hommes préparent les plats classiques africains et changent parfois en faisant de "*la viande, des omelettes*", consommées avec le pain et parfois de la mayonnaise, les alocos, les frites, les macaronis ou spaghettis sauce tomate ou *soumbaladgi*⁽¹⁷⁾. "*On a gardé les traditions de chez nous, on mange à la main tous ensemble dans le même plat. Manger chacun dans son assiette, c'est impossible, on est tous égaux*" (Kaidou). Les cuillères sont réservées à ceux qui en ont pris l'habitude (les "Français") parfois depuis le pays ou aux invités.

Le rituel du thé, qui fait partie de la vie quotidienne, est un moment extrêmement convivial. C'est autour du thé que l'on débat et que l'on se détend. "*Le thé, ça reste. C'est très traditionnel chez nous. [...] On aime boire le thé du matin jusqu'à la nuit, même si tu es seul. Il n'y a pas d'heure pour faire le thé*" (Hamadou).

Le midi ou la nuit au travail, on va avec "sa gamelle" pour des raisons à la fois financières et pratiques. Ce peuvent être les restes de la veille, un plat acheté à la cantine, un plat cuisiné spécialement pour la gamelle. Sur le lieu de travail, le repas

est mangé à la cuillère pour des raisons d'hygiène et de conformité aux conventions des autres. Le déjeuner sur le lieu de travail est, pour certains, le lieu d'échanges des cuisines : *"J'ai goûté [des plats portugais] et, des fois, j'amène le Mafe"* (Bakhari, 30 ans). Parfois, les migrants ouest-africains s'octroient un repas au "restaurant" ou achètent

Ceux qui travaillent dans la restauration consomment plus fréquemment des plats "français", qu'ils ont eu l'occasion de goûter et dont ils connaissent le mode de préparation.

des plats à emporter dans des restaurants rapides. *"Si j'ai envie de changer carrément de l'alimentation traditionnelle ou quand je n'ai pas envie de cuisiner, je vais manger des crêpes, des sandwiches ou je vais dans les MacDo, Grecs, KFC. J'aime beaucoup le KFC, le poulet un peu pimenté, ça c'est une nouveauté que j'ai découverte ici"* (Souleymane, 37 ans). Rares sont ceux qui mangent sur place, *"parce que manger*

tout seul, ça bloque un petit peu" (Cheikhna). Sur le plan gustatif, ces produits sont très appréciés, même si certains les jugent trop gras. D'autres ne les consomment pas de crainte que la viande ne soit pas halal. Cet attrait pour les *fast-food*, notamment le KFC, peut être relié à l'existence, dans les pays d'origine, d'une alimentation de rue proposant notamment de la viande grillée et de leur faible coût.

Sont aussi souvent consommés les sodas, les pâtisseries et viennoiseries, en pleine expansion au pays. Certains ont déjà mangé "Chinois" ou "Français". Ils commandent des plats "proches" de ce qu'ils ont l'habitude de consommer : riz, poisson grillé, pâtes, steak frites, omelette, haricots verts. En dehors du coût élevé, la plupart craignent que les plats ne soient préparés avec du porc ou de l'alcool et ne soient pas halal, perception largement partagée de la cuisine "européenne" ou française. Quelques-uns, enfin, sont gênés de s'exposer dans ces lieux, où ils ne maîtrisent pas les règles sociales (manger avec des couverts, en face à face, etc.). Ceux qui travaillent dans la restauration consomment plus fréquemment des plats "français", qu'ils ont eu l'occasion de goûter et dont ils connaissent le mode de préparation.

L'alimentation en appartement, un apprentissage de l'individualisation

De rares hommes ont opté pour la vie seuls en appartement, après être en général passés par les foyers. *"Avoir ce logement, c'est ce qui m'a fait tenir en France ; je fais ce que je veux, je n'ai pas à rentrer dans un moule ou à me soumettre à ce que veulent les autres de moi"* ; *"je ne supportais plus le bruit et la vie commune"*, explique Sacko, 31 ans.

En ce qui concerne les courses ou l'organisation de la cuisine, il n'y a pas de différences majeures par rapport à ce que font les autres. C'est au niveau de l'ouverture à d'autres cuisines qu'une différence est perceptible. Ces hommes consomment une gamme plus étendue de produits et de plats aux influences variées (Maghreb, Afrique centrale, Europe). Ceux qui ont vécu dans d'autres pays (Côte d'Ivoire, Libye, Algérie) ont acquis une expérience alimentaire multiculturelle. Dans les pratiques d'alimentation hors domicile de ces hommes, on retrouve les lieux de restauration rapide précédemment évoqués, en plus de l'achat de plats africains dans les foyers du quartier. En revanche, ces hommes mangent plus facilement sur place. La fréquentation de ces lieux est justifiée par l'attrait du goût, un manque de compétence culinaire, les contraintes de travail et de temps.

Les changements fondamentaux par rapport à une vie collective concernent surtout la commensalité et les manières de table. Le plus souvent, ces hommes mangent seuls et avec des couverts, sauf quand il y a des amis ou de la famille qui passent le week-end. *“Je ne mange pas à la main quand je suis seul ; j'ai des assiettes, tout ce qu'il faut, je mange à la fourchette, au couteau comme les Français”*.

Si ces hommes ne mangent pas nécessairement de la viande halal au quotidien, ils rejoignent le groupe et la “famille”, généralement au foyer, lors des grandes fêtes religieuses. La coupure du jeûne reste *a contrario* une pratique plus individualisée, pour cela souvent mal vécue. *“Pendant le Ramadan, le soir je vais des fois couper avec des amis, mais généralement je coupe tout seul chez moi” ; “je préférerais avoir quelqu'un qui vienne chez moi, pour discuter, manger ensemble”* (Abou, 36 ans).

Le fait de vivre loin de son “groupe” ne distend pas pour autant les liens avec la famille ou le village, les fêtes et cérémonies (mariage, baptême, décès) rassemblant tous les “parents”. En outre, certains continuent à cotiser aux associations villageoises et à participer aux réunions. *“Que tu sois là-bas au foyer ou pas, tu cotises si tu viens du même village, que tu le veuilles ou non”* (Sacko).

La vie en squat ou le règne de l'informel

Nous avons rencontré un groupe d'hommes vivant en squat, auprès duquel des observations répétées ont été menées. Ils vivent à une dizaine dans ce squat au sein d'un immeuble où cohabitent des familles venues de divers pays, Mali, Guinée, Côte d'Ivoire. Âgés de 22 à 63 ans, ils travaillent selon les opportunités dans la sécurité, la restauration ou le transport de marchandises. Leur regroupement s'est fait sur des bases avant tout solidaires, parfois sans connaissance préalable des uns ou des autres, et selon des affiliations familiale ou amicale.

L'organisation autour de l'alimentation est informelle. Il y a un "réfèrent" dans le groupe, celui qui sait et aime cuisiner et qui nourrit bien souvent les autres. Son savoir-faire culinaire lui donne une certaine garantie d'être toujours entouré : *"Cuisiner et manger pour moi seul, jamais ; là où tu me verras, il y aura toujours du monde"*. C'est lui qui règle les éventuels "conflits" au sein du groupe qui concernent par exemple la gestion des victuailles ou la participation aux tâches ménagères. Les aînés ne sont pas les "chefs de famille" et ne font pas l'objet d'un respect particulier.

En l'absence du "cuisinier", chacun s'organise, le plus souvent en allant acheter à manger à la cantine du foyer d'en face ou en préparant des choses simples : petits pois en boîte, *Nadjji*⁽¹⁸⁾, poulet ou viande. Il n'y a pas de caisse commune pour les dépenses alimentaires : celui qui travaille paie, s'il le désire, à manger et/ou prépare pour tout le monde. L'approvisionnement se fait au jour le jour dans les boutiques du quartier, selon les moyens.

"Ici on mange comme au pays" : le *Thieb, Mafe, Sogonadjji*⁽¹⁹⁾, ou encore le *Widjila*⁽²⁰⁾ ou des beignets cuits dans une sauce à la viande, une recette de grand-mère du nord du Mali. Ces hommes vont rarement dans des restaurants, si ce n'est au foyer ou au KFC. Il est inenvisageable de "manger comme les Blancs". *"Les repas d'ici sont trop légers"* : *"nous, on travaille dur, il faut manger lourd"* (Alou, 28 ans). Il est en outre réconfortant de manger un plat familial. Ce contexte de survie, qui ne permet qu'un voire deux repas par jour, n'est pas propice à l'innovation culinaire.

Il y a beaucoup de passage dans ce lieu plein de vie. Il n'y a pas d'heure pour manger. On ne fait ensemble qu'un repas par jour, mais pas forcément tous les jours. *"Il faut que je prépare beaucoup, comme à la maison, on est une grande famille. Tu ne peux pas manger sans inviter les autres"* ; *"quand on mange ensemble, ça te motive de manger, ça donne l'appétit"*. *"On mange dans le plat commun, à la main"*.

Le partage du thé est une véritable institution. Il y a deux "maîtres du thé", un ancien et un jeune. On boit le thé à toute heure du jour ou de la nuit, avec des arachides s'il y en a. Certains préfèrent le *Kinkéliba*, qu'ils prennent dès le matin.

Dans cette configuration, le regroupement, de même que les pratiques d'alimentation sont du registre de l'informel, dans l'esprit du lieu de vie. S'il n'y a pas de règles dans l'organisation alimentaire quotidienne, on mange comme au pays et la solidarité y est très forte.

L'organisation en hôtel meublé

Un hôtel meublé dans Paris. À l'exception de quelques réfugiés politiques, ses occupants sont pratiquement tous artistes, vivant de leur musique et de leur danse. Guinéens, Ivoiriens ou Sénégalais d'origine, ils sont en France depuis une quinzaine

d'années pour certains, qui parcourent le monde au gré des contrats. Ils vivent seuls, parfois à deux hommes dans la pièce très étroite. Si certains n'aspirent qu'à un passage dans cette chambre louée très cher, d'autres, même mariés, n'arrivent pas à se détacher de l'ambiance familiale et conviviale de ce lieu festif.

Si chacun gère sa propre alimentation quotidienne, on ne cuisine et on ne mange que très rarement pour soi-même. Ici aussi, on connaît les bons cuisiniers et l'odeur de la sauce rassemble, chez l'un ou chez l'autre, les "frères" qui sont présents, plus souvent le soir, le week-end ou pendant les vacances. Les plats sont variés, selon les compétences de chacun ; l'un prépare un

Mafe au poulet ou une sauce feuilles, un autre des boulettes de viande, du riz au gras, du *Konkoe*, du pied de bœuf ou du coq au vin. On fait aussi réchauffer de la *paella* en boîte, quand on n'a pas le temps, ou on prépare du cassoulet aux alocos ! Quand on doit manger vite dans la journée ou au retour du travail, en attendant que le "vrai" repas

soit prêt, on se fait une omelette, des merguez ou du foie que l'on met dans le pain. On prépare en grande quantité pour tous et pour plusieurs jours. Certains ont appris auprès de leur tante ou grand-mère au pays voire ont suivi une formation en restauration française.

Ces hommes font leurs courses au jour le jour et privilégient les commerces de proximité, les supermarchés alentour ou le magasin exotique d'une de leurs connaissances, où ils trouvent tout et peuvent acheter à crédit. Ils se rendent parfois au marché hebdomadaire du quartier où ils font des affaires en fin de marché.

Les "femmes" de certains d'entre eux viennent parfois cuisiner. Ils achètent rarement à manger à la cantine du foyer à quelques rues de là, sauf quand c'est le jour du pied de bœuf. Certains mangent dans le même grand plat, à la main ou à la cuillère, d'autres dans une assiette à part. Lorsqu'ils sont trop nombreux dans cet espace très réduit, le repas est réparti dans plusieurs "bols" et ils mangent par petits groupes. Là aussi, c'est le "petit" qui débarrasse et lave la vaisselle. Les "conflits" autour de la cuisine sont fréquents, parce que quand on a besoin d'une marmite ou d'une cuillère, il faut trouver qui l'a emprunté à qui ! On se rend aussi à n'importe quelle heure du jour et de la nuit chez les voisins pour demander du Kub, du sel ou un peu d'huile.

Dans ce cadre convivial, on trouve des aspirations individuelles très différentes, entre le besoin de cette vie semi-commune, structurée notamment autour de l'alimentation et d'une passion commune, et l'envie de s'en éloigner pour plus d'indépendance. Là

Les "conflits" autour de la cuisine sont fréquents, parce que quand on a besoin d'une marmite ou d'une cuillère, il faut trouver qui l'a emprunté à qui !

encore, les règles ne sont pas établies, tout s'improvise au jour le jour. Dans ce milieu ouvert sur l'extérieur, l'alimentation et les manières de manger restent traditionnelles, mais les occasions de consommation à l'occidentale sont nombreuses.

Conclusion

À travers ces quatre portraits de vie sociale, en foyer, en appartement, en squat, en hôtel meublé, on distingue clairement différentes reconfigurations sociales, les unes constituées sur des bases villageoises, des liens de sang et l'appartenance ethnique, les autres fondées sur une aspiration à l'individualité ou, au contraire, sur une recomposition élargie du groupe, multi-origine et pluri-ethnique. Certaines convergences dans les pratiques sont perceptibles, notamment en matière d'achat, de consommation et de commensalité, mais des différences existent en termes d'ouverture à d'autres cuisines, de pratiques religieuses et d'individualisation de la consommation, même s'il y a ici un effet générationnel.

Les cantines des foyers, où la cuisine est généralement préparée par les femmes, jouent un rôle fondamental dans la continuité de la culture alimentaire du pays d'origine. Elles permettent au plus grand nombre de manger à un prix accessible et aux résidents et aux gens du quartier de se côtoyer. Dans le foyer, plus globalement, les résidents recréent des lieux de convivialité africaine et de maintien des pratiques socioculturelles. Que l'on vive à l'intérieur ou à l'extérieur, c'est bien souvent au foyer que les liens se conservent notamment à travers les caisses villageoises. *“Notre force, explique Founeke, c'est notre solidarité, qu'on aime ou qu'on n'aime pas, c'est comme ça, c'est le grand plat et tout le monde se met autour ; on a beau essayer de moderniser ça, il y a plus de pauvres que de nantis, et les pauvres maintiennent ce système parce qu'ils y trouvent leur compte”*. Cependant, il faut souligner que certains peuvent se retrouver exclus de ce système solidaire, lorsqu'ils n'ont pas de proches au foyer ou qu'ils ne sont pas issus des mêmes village et ethnies. Leurs pratiques alimentaires suggèrent alors une certaine rupture par rapport à la culture d'origine : stratégies plus individuelles, restauration à l'extérieur, davantage de consommation d'une cuisine occidentale et de produits interdits par la religion.

Quel que soit le cadre, ces hommes, dans leur grande majorité, restent très attachés à leurs traditions et perpétuent leur culture alimentaire d'origine, même si les modes de vie ou de pensée peuvent subir une adaptation selon le contexte, leur aspiration à la modernité et à l'individualité. Dans les foyers qui reconstituent le mode de vie du village, avec des regroupements sur base ethnique, un conseil de sages et une liberté encadrée, certains jeunes aimeraient s'affranchir des règles imposées. Ils ne désirent

plus, par exemple, faire partie d'une caisse de solidarité. Il y a ceux qui décident alors de rester vivre en foyer avec leurs différences, ceux qui partent vivre seuls mais qui gardent un lien fort avec celui-ci, ou ceux qui ont choisi de se rassembler quelles que soient l'origine et la culture, sur un mode où les statuts et les rôles peuvent être redéfinis et sont plus souples. Ils restent dans des logiques solidaires, attachés à la famille et aux traditions, sans pour autant dépendre d'un modèle de regroupement dont ils ne partagent pas ou plus les valeurs. Dans ces rapports entre anciens et nouveaux migrants, chacun confronte ses visions du monde et de la vie et les pratiques alimentaires en sont une bonne illustration. ■

Notes

1. Insee, enquêtes annuelles de recensement de 2004 et 2005 ; Lessault David et Beauchemin Cris, "Les migrations d'Afrique subsaharienne en Europe : un essor encore limité", in *Population et Sociétés*, n° 452, Ined, 2009.
2. Borrel Catherine, "Enquêtes annuelles de recensement 2004 et 2005", in *Insee première*, n° 1098, 2006.
3. Gallou Rémi, "Les immigrés isolés : la spécificité des résidents en foyer", in *Retraite et société*, n° 44, La Documentation française, 2005.
4. Nous remercions toutes les personnes rencontrées pour ces moments d'échanges et l'information partagée.
5. Ou Sarakholé ou Marka.
6. Les prénoms sont des pseudonymes.
7. Les personnes interrogées emploient indifféremment "cantine" ou "cuisine collective" pour parler à la fois des cantines payantes dans lesquelles des femmes africaines vendent leur plat pour leur propre compte ou pour celui d'une association (cf. *infra*) et des cuisines communes situées dans les étages et qui sont utilisées par les résidents eux-mêmes à des fins personnelles ou collectives (cf. caisse de solidarité).
8. Pour des raisons de lisibilité, nous avons supprimé certaines redites et adapté grammaticalement certains propos de nos informateurs.
9. Sauce à base de pâte d'arachide.
10. Plat à base de riz cuit dans la sauce qui a servi à la cuisson des légumes, de la viande et/ou du poisson, avec les condiments. Appelé aussi "riz au gras", sa recette peut être plus ou moins simplifiée.
11. Mélangé à de la poudre de gombo ou de feuilles de baobab.
12. Sauce gombo.
13. Entreprise d'insertion se donnant pour objectif de former les femmes aux normes d'hygiène et de les accompagner dans leur insertion professionnelle.
14. Sauce à base d'oignons et de feuilles d'oignons.
15. Sauce à base d'oignons marinés dans de la moutarde, du citron ou du vinaigre et des condiments.
16. La semoule est achetée auprès des restauratrices du foyer, seule la sauce est cuisinée par les hommes.
17. À base de soumbala, condiment élaboré à partir de graines de *neré* fermenté, à forte odeur.
18. Sauce tomate.
19. Soupe de viande à la tomate, consommée avec le pain.
20. Sauce de viande ou de poulet à la tomate et aux oignons, consommée avec des boules de pain de blé cuites à la vapeur.