La cuisine, un savoir-faire revendicatif

Ce qui m'avait frappée était que ma grand-mère n'utilisait pas de planche à découper. Elle taillait les légumes directement au creux de sa main, dont les doigts épaissis, usés et ridés par le temps gardaient toute leur agilité. Elle m'énonçait vaguement à voix haute, la liste des ingrédients utilisés ou l'ordre de préparation mais moi, avide de perfection et de savoir, ne cessais de poser des questions dont les réponses étaient directement annotées sur un papier, précieux parchemin contenant mon secret ancestral.

J'avais la sensation d'apprendre les formules d'un sortilège, la recette d'une potion magique et d'être la nouvelle détentrice d'un trésor unique.

Malgré l'évolution de la place de la femme dans les sociétés française et algérienne, la tâche de la cuisine continue d'incomber principalement aux femmes. Mais le temps de préparation passé dans l'espace de la cuisine devient donc un moment particulier : un instant de partage, d'échange, de transmission intergénérationnelle familiale et féminine ; un lieu intimement convivial devenu le générateur de conversations aux sujets multiples.

Il me paraissait évident que nos échanges s'articulent autour de plats ou de gâteaux, comme la volonté positive et généreuse de me partager une partie d'un pays que je connais si peu et dont la découverte passe aussi par le goût et les odeurs. Car la dualité franco-algérienne qui m'habite m'interroge et m'intrigue.

Ces dynamiques sont complexes leurs composantes se façonnent de manière fragmentaires, fluctuantes et ambigües. Pour les nouvelles générations des questionnements persistent et cette quête d'identité est marquée par un besoin d'exprimer une singularité nodale et complexe tout en cherchant sa place dans la société .

La jeunesse issue de l'immigration possède un passé et une histoire qui lui échappent, la dépassent, lui sont inconnus ou incompréhensibles. Tendre à apprendre et comprendre passait pour moi par l'apprentissage de ce couscous.

Une partie d'elle reste là-bas et sa façon de la réintroduire ici passe par la pratique culinaire.

C'est l'histoire d'une culture, d'un savoir-faire archaïque mais éternel et que j'accepte, en tant que jeune femme et petite-fille d'immigrés, comme un cadeau.

Aujourd'hui, cette passation avait lieu dans la cuisine d'un appartement dans le XXe arrondissement de Paris. En portant la cuillère à ma bouche, j'ai pensé : « sa cuisine, c'est mon héritage ».

Extrait de *RÊVES LIBRES*, Lina Goudjil, 2021

Comme on raconte des légendes, des mythes depuis la nuits des temps, les recettes aussi voyagent à travers le temps et les papilles.

Mother, Daughter and I, Zineb Sedira, 2003

« La préparation d'un couscous, de pâtisseries de fête, et d'autres plats sont l'occasion pour des femmes kabyles de parler à leurs filles de la condition de la femme et de l'apprentissage de leur savoir-faire.

Une discussion enflammée s'engage entre mères et filles qui ne considèrent pas la vie de couple de la même manière. Les mères pensent que leurs filles ne consacrent plus assez, voire plus du tout, de temps à la préparation des repas, mais se contentent de plats tout faits. La notion de «vrais» plats semble étrangère à la jeune génération qui ne veut plus passer trop de temps à ce genre de tâches.

La cuisine traditionnelle telle que ces femmes l'ont apprise de leurs mères semble un refuge contre le déracinement et l'exil sans fin, puisque l'Algérie est déchirée et n'offre plus de solution de retour. »

De mères en filles, Diane Baratier & Pierre Camus, vidéo, 1996

« Le secret, c'est de casser les oeufs au dernier moment, lorsque le feu est éteint mais que le plat est encore chaud. »

Chlitah à déguster collectivement dans le cadre du DNA aux Beaux-Arts de Nantes, 2019

On mange avec les mains, en prenant un morceau de khobz. Il n'y a qu'un seul et même plat dans lequel tout le monde se sert.
On peut poster la photo sur Instagram.

Écrasez, hâchez, chauffez, faites les bouillir, battez, découpez, fendez, coupez, râpez, évidez, faites les frire... Un vocabulaire sélectionné dans un livre de recettes algériennes pour évoquer la violence de la colonisation et de la guerre, du déracinement, de l'exil, et de l'isolement, à travers la cuisine.

Discours pimenté, performance sauvage dans le cadre de la grève générale du 5 décembre 2019, Nantes
Lecture d'un discours alimentaire et entartage crémeux de nos chèr.e.s dirigeant.e.s