

www.uzance.cfwb.be

Vol.2 - 2012

uzance



AU GOÛT DU JOUR. UNE IDENTITÉ ALIMENTAIRE 'PAYSANNE' EN ROUMANIE ?

C'est à partir de deux situations vécues sur le terrain que nous nous interrogerons sur la relation nouant roumanité, « paysanneté » et assiette au cœur d'un village banatais. Le berger lepure est confronté aux normes européennes, qui l'empêchent de vendre son fromage, considéré comme impropre à la consommation. Il se réfère à la tradition paysanne roumaine pour défendre, selon lui, son identité et son gagne pain. Dans ce contexte changeant, se référer à la tradition est une action productrice de sens, une volonté de se dire en accord avec le modèle paysan que les acteurs essayent de défendre et de conserver en insistant sur la filiation, la reproduction, plutôt que sur les adaptations qu'ils opèrent. Le patrimoine gastronomique roumain est ainsi figé par la construction d'une tradition érigée en trait identitaire essentiel. L'observation des préparatifs du festin pascal permet de dépasser cette fabrication de soi. Les denrées « paysannes » ne sont pas seulement des icônes culturelles de la nation. Au village, outre le symbolique, elles ont un sens pratique et social. Elles s'inscrivent dans les échanges et servent à montrer son statut de « bon gospodar » et à exprimer un être au monde.

Des tomates en guise d'ouverture

Avec la mort du couple Ceausescu et l'effondrement du bloc de l'Est, tandis que les hommes se libèrent du joug soviétique, le marché roumain s'ouvre au monde. Au marché de Bucarest, les étals de fruits et légumes en attestent peu à peu : au vide des échoppes communistes succède un approvisionnement international. Les gens se ruent sur les tomates turques dont l'origine est criée. Tout se passe comme si la provenance extérieure certifiât la qualité du produit. La tomate turque permet de goûter au meilleur, à l'ailleurs jusque là interdit. Quelques années plus tard, le Mc Donald implanté sur la place de la Victoire de Timisoara proposait le mac porc, le hamburger roumain, avec du chou et du *cascaval pane* (fromage fondu pané) accompagné d'un coca cola dont l'étiquette vantait la fraîcheur de « la première récolte ». Simple application du principe de la glocalisation ? Le mouvement semble plus profond. En 2008, à Resita, des pizzas aux *sarmale* (choux farcis) sont apparues au menu de quelques restaurants. Une idée commune veut que les traditions alimentaires soient mises à mal par une mondialisation des

goûts souvent assimilée à une américanisation. En réponse, les préférences, les valeurs et les savoir-faire du terroir sont brandis comme autant d'exceptions culturelles. L'alimentation est un enjeu biologique tributaire de l'économique, mais manger et boire ont aussi des dimensions politique et culturelle. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » écrivait Brillat-Savarin dans *La physiologie du goût* en 1825¹. Que l'alimentation soit un mode de construction identitaire, un mode de distinction d'« autrui » est également un lieu commun. Mais dans le cas de cette pizza aux *sarmale*, ne s'agit-il pas d'incorporer l'autre à soi, de le digérer pour l'assimiler ?



Image publicitaire de l'annonce de lancement de la pizza aux *sarmale* par une pizzeria de Resita, novembre 2008

Séverine LAGNEAUX
Docteur en anthropologie
Université Catholique
de Louvain
severine.lagneaux@uclouvain.be

Mots-clés:
Roumanie, paysannerie,
gospodarie, alimentation,
normes européennes.

1. Aphorismes cités maintes fois ensuite et notamment par Braudel, F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècles*. T.1 Les structures du quotidien. Paris, A. Colin, 1979: p. 81

Le chou farci, plat dit national par excellence, l'accompagnement de *mamaliga* (polenta) et la serviette reproduisant les motifs et couleurs des tissus traditionnels participeraient-ils d'un mouvement de relocalisation de la pizza ? Du village global au village roumain, s'agit-il d'un simple renversement d'échelle ? A suivre M. Singleton (1997), il s'agirait bien plus d'un changement d'essence. Comment penser ce retour à soi : défense identitaire, modernisation ou travestissement des traditions ? Au village, en tout cas, jamais de pizza le paysan ne mangera... ou presque. Mais de quoi se compose son assiette et que nous disent-ils l'un de l'autre en période de transition insécurisée (Lagneaux, 2012) ? Deux situations de terrain permettront d'approfondir ce questionnement. La première ouvre sur la question de l'identité nationale, de la place du paysan et de sa production comme particularisme roumain. La seconde se décale vers une conception moins dichotomique de l'identité pour montrer un être contemporain par la préparation de la nourriture. Mais avant de passer à table, une mise en bouche permettra de contextualiser le terrain.

1. Avant goût de terrain

Ma recherche ethnographique² s'est déroulée dans le village de Maureni, dans la partie ouest de la Roumanie appelée le Banat mais aussi, depuis 2000, la « petite Belgique » par les nombreux investisseurs belges qui y ont vécu des fortunes diverses (Lagneaux, 2010).

Le paysage villageois est polarisé. D'une part de grandes exploitations principalement aux mains d'Occidentaux sont sises sur les cendres des entreprises d'Etat communistes constituées des terres confisquées aux *chiaburi*, les boyards locaux jugés ennemis du peuple par le pouvoir communiste. D'autre part, les lopins des *gospodarii* (petites exploitations familiales) reprennent les formes territoriales et paysagères pré-communistes (von Hrischhausen, 2003).

Le Banat roumain est une large plaine céréalière, grenier de l'Europe médiévale. Cette région est renommée comme étant, avec Bucarest, la plus florissante du pays. Son histoire tourmentée en fait un carrefour culturel. Elle est marquée par des traces turques, slaves, russes, latines, européennes, aus-



2. Ce terrain de 7 mois s'est étalé entre 2002 et 2007.

Carte des régions, villes principales, relief et fleuves de Roumanie.
Source : www.petitfute.com/voyage/226-agenda-roumanie.

3. Pose de doubles vitrages en pvc.

4. Lorsque l'on parle de *gospodar*, il est donc question tout à la fois de fonction (*gospodar*-administrateur, ménagère), de travail (fermier) en commun (ménage), de rôle (mari, maîtresse de maison), de valeurs (soin, bien tenu), de parenté et de lieu de vie (foyer). Le terme *gospodar* n'a aucun équivalent français. On associe souvent au « *gospodar* » le mot « paysan » qui en roumain se dit *taran*. De son côté, le vocable « villageois » correspond à *satean*. Le mot *gospodar* est utilisé ici pour signifier un travailleur. Des fruits de ses possessions et de son labeur, il parvient à réaliser l'autonomie de son foyer. Cette figure historique est également mobilisée dans un discours collectif sur l'identité culturelle roumaine. Le contenu actuel de ce propos particulariste reprend des constructions idéologiques passées qui ont également manipulé ce mythe. Je dénomme « héritiers du *gospodar* » les villageois qui se revendiquent de ce modèle afin de ne pas confondre ces deux niveaux de compréhension et de réalité que sont l'histoire et la mémoire, le réel et l'idéal, le matériel et le symbolique.

5. Cette appellation résulte d'une autodéfinition autochtone des membres de l'élite établie sur base d'une distinction avec les non-membres nommés « paysan *tope* », paysans stupides ou calamiteux sans que ces derniers en reconnaissent l'existence et ne recourent à cette catégorisation. Le terme « *tope* » procède d'une stigmatisation d'une catégorie sociale. Étymologiquement, il peut être rapproché de *topenie* : désastre, ruine.

6. Dès les années 60, durant le communisme, des produits manufacturés ont déjà transformé les pratiques au sein des *gospodarii*. En ce sens, il ne s'agit donc pas d'une nouvelle forme de fierté qui se développe, aujourd'hui, au village mais bien de la poursuite d'un mouvement adapté à l'univers capitaliste de la « transition » roumaine.

7. Les produits ont souvent tendance à être appelés par des noms des marques : on porte non pas des baskets mais des *adidas* quelle que soit la marque de la chaussure, on ne mange pas du riz mais du *basmati* ou du *thai*, non plus des macaronis mais des *soubry*.

tro-hongroises et balkaniques visibles dans le parler, l'architecture ou encore la tradition culinaire. Le plan en damier de Maureni témoigne de son origine aux marges de l'empire austro-hongrois. Diverses ethnies y sont historiquement présentes : Roumains, Souabes, Hongrois, Tsiganes, Serbes.

Maureni est situé à 70 km au sud de Timisoara. Avec le village de Sipet, ils forment la commune de Maureni dans le département de Caras-Severin. Le village se compose de près de 800 *gospodarii*, dont certaines sont en ruine et de 1794 habitants. En 2004, 1370 personnes de la commune (Maureni et Sipet) étaient sans emploi, 423 étaient pensionnées. Les lieux d'embauche principaux des villageois sont l'école, les commerces locaux ou les firmes surtout occidentales telle la fabrique de volant de Deta, celle de pantalons de Maureni ou les fermes établies sur place par les occidentaux. Une importante population non comptabilisée migre également à l'Ouest. Ces séjours de durée et fréquence variables leur permettent de gagner de l'argent en travaillant dans des exploitations agricoles, l'hôtellerie ou le secteur de la construction en Autriche, Allemagne, Italie, Espagne, France ou Belgique. Les villageois vivent de débrouille : une compilation de divers revenus. Différentes stratégies d'accroissement des biens familiaux existent : la migration économique momentanée, l'obtention d'un emploi complémentaire, le travail à domicile, la vente d'objets fabriqués chez soi, le choix des lieux de consommation et des biens de consommation meilleur marché, la réparation des biens usagés (rien ne se perd tout se transforme), la récupération et la transformation par détournement d'usage de matériaux déclassés, la limitation des dépenses, la multiplication des crédits bancaires ou dans les magasins locaux, l'emprunt aux amis et le recours aux aides sociales et à l'entraide locale. A cette pluriactivité s'ajoute encore la production vitale du *gospodar*.

La *gospodarie* regroupe l'espace habité, une basse-cour, un jardin potager et quelques hectares de terres cultivées souvent de façon rudimentaire. Elle constitue un point névralgique car il s'agit du foyer, de l'activité domestique et économique ; elle (sur)vit au quotidien : elle rythme les journées, occupe les pensées et les conversations, tout comme elle guide les gestes et pratiques. Elle est un élément essentiel du statut localement reconnu. Elle fonctionne comme un critère de moralité pré-sidant à la réputation à l'intérieur de la communauté villageoise. Dans sa double dimension, matérielle et idéale, la *gospodarie* apparaît à la fois comme un *topos* : un lieu situé dans le dispositif complexe de reproduction sociale des familles, et un *ethos* : un système de valeurs décrit comme un idéal-type conjuguant l'autonomie, un idéal de moralité, d'honneur et de noblesse. La *gospodarie* est donc un mode d'être au monde mais c'est aussi un ordre du monde, une organisation sociale et économique de base régie jusque dans son agencement spatial le plus matériel.

Depuis l'ouverture des frontières et le développement de la migration pendulaire (Diminescu, 2003 ; Potot, 2003), les *gospodarii* se transforment matériellement et symboliquement. Elles sont aménagées : *termopanisation*³, construction d'une aile plus grande, « maison d'orgueil » avec registre décoratif éclectique et plus récemment goût pour le « rustique » (Mihailescu, 2011). On constate aussi des transformations au niveau de l'assiette. Les migrants reviennent avec des paquets qu'ils distribuent aux habitants en paiement d'un service (garder et nourrir les enfants), pour offrir mais aussi se montrer. Le café, le savon et les éponges de vaisselles sont allemands, le chocolat belge, les gâteaux autrichiens, le shampoing, le maquillage, les voitures sont d'ailleurs, comme les tomates de 1989. Par ces colis, les migrants tissent également des réseaux d'échange et d'entraide parallèle aux réseaux dont le centre était autrefois la *gospodarie* et ses produits distribués au sein de la famille élargie et jusqu'en ville (Lagneaux, 2010b). Bien tenir sa *gospodarie* était gage d'indépendance et forgeait la réputation de la maisonnée. Etre un *bun gospodar*⁴ permettait de se distinguer des paysans *tope*⁵. En transition, ces valeurs se modifient. Deux forces y contribuent. Les valeurs importées par les migrants sont une première forme de pression. Les héritiers du paysan roumain eux-mêmes tendent, par ailleurs, à vouloir conserver leur statut. À cette fin, ils recourent également à la monstration de leur bien-être pour légitimer une position déterminant, à la fois, qui l'on est dans les échanges et un certain accès aux ressources matérielles et symboliques. Les horizons se sont élargis et les pratiques locales culinaires et agraires perdent donc de leur pesanteur. La multiplication et la promotion de la consommation de masse remplacent la terre comme principe de distinction sociale et comme critère de valeur dans la compétition pour le statut. Le sens du travail reste attaché à l'autonomie de son foyer, mais l'indépendance du *gospodar* gagnée des fruits de son labeur n'en est plus le moyen privilégié. Une autre fierté se gagne par un salaire qui donne accès aux marchandises⁶. Aussi, les légumes en boîtes remplacent le potager de moins en moins cultivé. Le pain ne se prépare presque plus. Il s'achète tout comme la charcuterie et les *soubry*⁷. Les assiettes sont de moins en moins dictées par les saisons. Le temps réservé aux préparations a également diminué. Mais sans plus tarder, passons maintenant à la table de l'héritier du paysan roumain.

2. Tout un fromage !

Après la traversée des 10 kilomètres de pré qui séparent Maureni de « sa jungle », comme il l'appelle, je descends du Aro, le 4x4 roumain. J'ai le haut du crâne et les fesses endoloris par les rebonds. C'est la seconde fois que je me rends chez Iepure. Ce berger, venu de Sibiu après 1989, s'est installé dans une ancienne ferme zootechnique de lapins d'où il tire son surnom. Une autre version veut que ce patronyme « lapin » lui ait été donné car Mihaï, de son vrai nom, a une femme au village et une autre à la bergerie.

Je ne sais pas ce qui m'a pris ce jour-là mais jamais je n'ai imaginé que cela se passerait comme cela. Le fromage a traversé la pièce direction la poubelle après avoir rencontré durement le mur. Iepure visiblement est en rogne. Si mon « cadeau » ne lui convient pas, il a au moins le mérite de fournir des données à traiter à l'ethnologue de service. *Je ne mange que du fromage de brebis.* Mon présent est sans valeur pour lui. L'impolitesse ressentie laisse rapidement place à une certaine frustration de n'avoir compris l'homme, à l'impression de l'avoir insulté alors que je lui tends un fromage « bien de chez moi », un fromage d'abbaye acheté dans un magasin namurois étant donné que je ne fais pas de fromage⁸. Iepure se met à vociférer. Je me fais petite, mais je reste. Le berger se fâche. Il hurle, *c'est ainsi qu'on dit la vérité* argumente-t-il. Son credo est le manque d'argent. Il dit vivre traditionnellement car il a ça dans le sang : *la transhumance se transmet de génération en génération. Cela ne changera pas. Je ne peux pas moderniser mes installations, je n'ai pas d'argent. Mademoiselle, je n'ai rien contre les normes européennes mais je n'ai pas l'argent pour m'aligner sur elles. (...) Tout ce qu'il faut pour valoriser est très cher. Nous pouvons faire ce qui est dans l'ordre des choses. Nous sommes pauvres. Nous devons être aidés, notre standard est la gospodarie, ce n'est pas la même chose. C'est kaputt ! Un homme avec une expérience de 50 ans, de 52 ans. Nous sommes des gens abîmés. Je ne peux sortir de la misère. Nous avons été exploités, détruits, (...). Il n'y a personne au milieu : seulement des boyards et des pauvres. Je n'ai pas d'argent pour les porcs, les vaches, les moutons. Je dois égorger mon cochon. J'ai quelques vaches et 900 moutons mais pas d'argent. Bucarest a voulu détruire le paysan. (...) Venez voir comment on fabrique le fromage. C'est propre ici, on prend un petit couteau et santé. L'Union dit que ce n'est pas bon mais sans argent que faire ?*. Ses installations sont vétustes, le dénuement du mobilier et la liberté des animaux donnent au lieu l'apparence d'une arche de Noé brisée après la tempête et échouée au milieu de nulle part. Iepure se définit comme un patron sans ouvrier ni entreprise. Il fait tourner la bergerie en famille : sa femme, deux de ses trois fils, leurs épouses et enfants. Ils vivent sur place. La chambre de Iepure est meublée par les armoires métalliques du vestiaire des ouvriers de l'IAS. La télévision est allumée et le gsm posé sur la table. Les moutons sont gardés dans les grandes étables délabrées ou pâturent dans les prés communaux¹⁰. Le fromage se fabrique sur place. Le *cas* que l'on retrouve dans tout le pays se présente sous la forme d'un gros ballon blanc. Son goût varie selon le pâturage, la saison, le savoir-faire du berger. Placé dans un bain d'eau salée dans des cuves vétustes situées dans une cave, il devient du *telemea*, proche de la feta grecque. Le fromage obtenu peut alors être égoutté dans des filets semblables à des voiles de rideau dont il conserve les marques. De nouveau chauffé, le petit-lait¹¹ est alors recueilli pour former la *urda* dont la pâte finement granuleuse et fondante est servie,

8. Ce fromage que j'identifiais naïvement comme « produit du terroir » n'est plus fabriqué à l'abbaye mais est un article de la firme Bel.

9. Iepure, berger, 64 ans, Maureni, 04/07.

10. Si Iepure en appelle au *gospodar* pour se définir, la taille de son exploitation, le nombre de ses bêtes n'en font pas un paysan pour autant. Par ailleurs, si l'infrastructure de son exploitation est délabrée et suggère le dénuement, la taille de son troupeau permet de relativiser ce point de vue. La pauvreté est donc un point de vue. Le discours de Iepure est cependant éclairant quant aux ressorts usités pour se dire aujourd'hui à Maureni. Ce cas, bien que spécifique, permet d'interroger ces ressorts, leur représentation identitaire, leur construction, leur instrumentalisation et de les confronter aux pratiques concrètes ayant cours au village pour cerner ce que peut bien être ce *gospodar*, ici, à travers son alimentation.

11. Partie liquide issue de la coagulation du lait.



Iepure, à droite, et ses deux fils à la bergerie. Maureni, avril 2007. © S. Lagneaux.

à la bergerie, avec du sel et des oignons verts. En mangeant, Iepure poursuit son discours.

Il n'est pas contre les changements, mais ne dispose pas de l'investissement nécessaire pour s'adapter à la technique et aux conditions normées de l'UE. Sa salle de préparation du fromage n'est pas carrelée, le sol est en terre battue, il ne possède pas de camion réfrigérant, de véhicule pour transporter ses bêtes à l'abattoir et ne peut pré-

tendre produire plus de fromage que ce qu'il fait. De par sa taille, son exploitation est loin d'être équivalente à une *gospodarie*. Cependant, les gestes y sont semblables ainsi que le matériel désuet et impropre eu égard aux normes sanitaires requise par l'UE. Ces normes visent à répondre à la nécessité de surveiller les pratiques et contrôler la qualité du fromage, du moins une de ses formes. Elles sont également un instrument de régulation du marché. Cela apparaît donc aussi comme une restriction de la liberté, de l'être, des comportements, des habitudes avec les animaux et leur production. En effet, la qualité ne réside pas seulement dans une pureté toute hygiénique, les arguments du goût mais aussi de la tradition et de l'identité nationale sont brandis. Dans les propos du berger, diverses oppositions se dévoilent : fromage et produits locaux/produits globaux de supermarché, soi/autrui, *gospodarie*/industrie, pauvres/boyards, paysan/pouvoir citoyen. Elles font écho et prolongent une conception de l'identité nationale dont le paysan et sa production sont des emblèmes. Cette structuration prolonge l'histoire du paysan et son instrumentalisation au service de la construction de la Nation.

D'abord « aristocrate » sous l'ère de l'absolutisme de Marie-Thérèse et Joseph II, il devient « citoyen » avec le printemps des peuples de 1848. Par l'accès à la propriété et l'acquisition du droit de vote, le regard porté sur la paysannerie se renouvelle et le paysan roumain gagne une importance sociale. S'il s'agissait, auparavant, de démontrer la grandeur historique et la noblesse de la ruralité, source pure et vertueuse de la Nation roumaine revendiquée, c'est la complexité de son organisation économique et politique qui est, dès le milieu du XIX^{ème} siècle, mise en avant (Hitchins, 1994, pp. 202-250 ; Roger, 2003). Malgré la perception partagée du paysan comme dénominateur commun de l'ethnicité roumaine, un abîme existe. Une différence significative sépare l'apparente continuité des conditions de la vie quotidienne au village et sa double perception par l'intelligentsia urbaine et l'élite politique (Verdery, 1991, pp. 27-71 ; Durandin, 1995 ; Roger, 2002). L'authenticité de la culture paysanne, symbole de la permanence du lien avec le passé glorieux, est opposée à la culture « cosmopolite » urbaine. La modernité, l'ouverture à l'universel se bâtit sur l'invention du traditionalisme et non en opposition à ces spécificités vécues comme nationales.

Durant l'entre-deux-guerres, la paysannerie revêt une valeur politique grandissante. Les politiciens vantent les héritages matériels et spirituels paysans et instrumentalisent les traditions rurales. Une symbiose entre ruralité et nation, donc entre terre et territoire, sol et sang génère le fondement matériel du peuple, crée des droits inaliénables et constitue un important symbole dans la construction identitaire. Travailler la terre, vivre de ses ressources devient un honneur ; la laisser en friche, improductive est une honte pour le pays. Développer son activité au sein de la *gospodarie* favorise principalement l'autonomie en évitant de travailler sur les terres d'un boyard ou d'un autre paysan. Cette activité commune aux habitants favorise également la cohésion sociale. Un sentiment de vie communautaire par le partage des valeurs et d'un mode de vie se renforce.

Le processus de collectivisation bouleverse cette donne. Les *gospodari* perdent leur droit de travailler individuellement le sol. Afin de répondre aux besoins de la population urbaine et soutenir l'industrialisation du pays, l'agriculture doit augmenter ses performances¹². La collectivisation brise l'autonomie des paysans. L'activité agricole est dissociée de son contexte sociologique et culturel, la culture paysanne « réactionnaire et obscurantiste » doit laisser place à la civilisation urbaine et industrielle supérieure. La nationalisation et la collectivisation altèrent la représentation même de la terre. Les travailleurs agricoles des grands complexes collectifs ne s'y sentent plus liés de la même manière que leurs parents et ancêtres. Mais, bien que la population soit éduquée en vue de correspondre à « l'homme nouveau socialiste », les paysans coopérateurs ne sont pas coupés totalement de leurs usages traditionnels. Un lien à la *gospodarie* est maintenu grâce, entre autre, à la culture du potager. Si sa forme et son sens changent, l'exploitation privée de la terre persiste. Par ailleurs, de multiples liens informels se sont noués entre ruraux et citoyens pour faire face à la pénurie alimentaire des villes, à la pauvreté et à l'obsolescence des équipements des villages. Les échanges, le troc et le travail familial de la terre des parents ont ainsi donné naissance à une *maisnie mixte diffuse* (Mihailescu, 1995). Parallèlement, dès les années 60, une certaine société de consommation, étiquetée socialiste, transforme les pratiques quotidiennes. La vaisselle de bois et de terre cuite est remise au placard. La terre comme critère de distinction, de fierté et d'honneur s'amenuise (Stan, 2005, pp. 49-53). J. Cuisenier (1994, p. 207) parle d'un mouvement d'individualisation des campagnes roumaines. En effet, l'intégration dans l'économie socialiste par le travail était la seule voie d'accès au nouveau monde de confort matériel. Aussi, peu à peu, la « légende dorée » de la ruralité roumaine laisse place à la nouvelle doctrine internationaliste basée sur le mythe du prolétaire international.

12. La diminution du nombre de *gospodarii* au profit d'exploitations agrandies et plus rentables est un argument que l'on retrouve dans les plans de développement des campagnes roumaines à l'heure européenne.

Les paysans se voient brusquement écartés du panthéon du monde politique et idéologique et leur mode de vie traditionnel est détruit par le biais de la collectivisation, de l'homogénéisation et de la systématisation. En même temps, pour asseoir son pouvoir dynastique, Ceausescu colore le communisme roumain de nationalisme. Il se présente comme le continuateur et le défenseur des traditions nationales. Le folklore et « l'authenticité » deviennent l'outil des démonstrations du pouvoir et le véhicule de l'idéologie (Karnouh, 1990). Le village demeure l'unificateur du pays et le différenciateur de l'extérieur afin de témoigner d'un modèle national ethniquement homogène. Naît donc un paradoxe : les paysans doivent disparaître pour devenir conformes au modèle de société socialiste mais, parallèlement, c'est l'image mythifiée d'une paysannerie éternelle et heureuse que mobilise l'état pour se légitimer. La paysannerie est « patrimonialisée », « muséifiée » et donc épurée pour devenir « authentique » (dans le sens recherché de l'authenticité) pour correspondre au projet de la constitution de « l'homme nouveau ». La culture roumaine doit cesser d'envier et de vouloir imiter les modèles empruntés ailleurs, qu'il s'agisse de Moscou ou de Paris. Elle doit découvrir en son sein des modèles primordiaux innovants voire supérieurs.

Le paysan est donc construit par l'élite intellectuelle ou les pouvoirs politiques soit comme un rustre à faire évoluer ou un héros conservateur du noble patrimoine de la nation. Il est le personnage central de la question des origines qui se reformule en Roumanie aujourd'hui à travers la « sarmatisation » des pizzas ou la sauvegarde du fromage que l'on vend maintenant sur le marché sous l'appellation « fromage pour les chiens ». Deux orientations principales s'affrontent : les latinistes et les dacistes (Antohei, 1999 ; Boia, 2003). Les premiers arguent de la stricte descendance romaine issue des légions trajanes. Les particularités roumaines seraient les stigmates d'une maladie incurable que seule l'importation du modèle occidentale pourrait soigner. Le paysan roumain est indolent, stupide et apathique, inculte, grossier. Il est un barbare. Les seconds conçoivent un héritage original essentiellement Dace. Ce protochronisme correspond à une sensibilité de retour aux racines nationales tout en prônant une limitation des influences occidentales et européennes. Cette critique de la modernisation oppose un présent décadent et le mirage du passé glorieux construit notamment autour du paysan. Ce dernier est présenté comme le grand continuateur.

Aujourd'hui, Iepure crie les sombres réalités du présent. Pour faire face à un présent offrant peu de satisfaction, une idéalisation du passé supporte l'espérance en un avenir meilleur. C'est un « retour vers le futur » (Giordano, 2002) qui sert de base à l'idée d'un progrès possible et légitime autre que le développement des campagnes construit par les pouvoirs de Bucarest et de Bruxelles. L'idéalisation de la splendeur d'un passé mythique donne confiance en leur propre et vraie condition et pas dans le sombre présent qui obscurcirait et corromprait l'être roumain « véritable ». L'histoire a alors aussi une fonction messianique et compensatoire. Si le destin est la continuité, le modèle est le « *gospodar* », le « vrai Roumain » qui doit rester sur sa terre. Si l'avenir est « développement », le modèle est l'autre européen potentiellement contenu dans la roumanité participant de l'universelle humanité liée à une vision linéaire et évolutionniste de la « transition ». Iepure accuse ce modèle hégémonique de mettre fin à sa carrière, de ne pas considérer sa longue expérience, d'uniformiser les goûts, de déconsidérer voir même d'ignorer le patrimoine roumain. Cependant, une telle dichotomie manichéenne de l'identité comporte des risques. Tout d'abord il s'agit d'une construction se présentant comme un fait. L'essentialisation est posée comme quelque chose de naturel et tend à faire croire que seuls deux modèles opposés existent : le maintien ou le développement. Ensuite, chaque modèle comporte ses dérives. D'un côté la continuité prônée par la confiance renouvelée en l'identité paysanne engendre une stagnation passéiste, un camouflage des problèmes actuels par un passé glorifié associant pauvreté et paysannerie. Iepure n'est pas un chevalier blanc. Une villageoise me confiera après cette entrevue que « radio fossé¹³ » dit que le berger a tellement soif d'argent qu'il aurait vendu du fromage pourri à un orphelinat de Bocsa. Il aurait gratté les moisissures avant de le vendre à bon prix. Les normes sanitaires européennes apparaissent alors comme un moyen de surveillance et une assurance de sécurité. D'un autre côté, le progrès engendrerait un oubli de soi. L'autre, le changement seraient une menace identitaire. Soit ils incarnent la mort du paysan soit ils sont une « forme sans fond » (Maiorecu, 1868). Le seul souci de l'UE serait économique. Il n'y aurait aucun intérêt pour la culture. Dès lors, il leur sera interdit d'égorger porcs et volailles, d'élever leurs animaux comme ils en ont l'habitude, de produire leur nourriture et d'en vivre. Ces transformations peuvent aussi être réduites au seul confort matériel. Les valeurs fondamentales de la démocratie et de la liberté demeurerait incomprises par la majorité des citoyens. *Si la Roumanie doit devenir civilisée, ce n'est pas une question d'équipement technique. Ma mère avait un frigo, une machine à laver auparavant. La question est que les gens prennent l'habitude d'acheter et d'utiliser du papier*

13. Nom donné localement à la rumeur aussi appelée « la bouche du village ».

WC pour vous. Mais c'est une question de comportement et pas de consommation capitaliste¹⁴. Il ne s'agirait pas de devenir un simple consommateur de plus du goût global mais bien d'acquérir la profondeur de la réflexion démocratique et des comportements liés à la liberté à l'inverse de ce qui se passe actuellement aux yeux de Constantin.

Dans un contexte de changements, se référer à la tradition est une action productrice de sens, une volonté de se dire en lien avec le modèle *gospodar* que les acteurs tendent peu ou prou à défendre et à conserver en insistant sur la filiation, la reproduction et non les adaptations. Le patrimoine gastronomique roumain est ainsi figé par la construction faite de la tradition érigée en trait identitaire essentiel. La *gospodarie* ou la bergerie productrice de nourriture est une arme de résistance face au changement mais aussi un moyen de proposer d'autres modèles que ceux imposés par l'Autre européen et américain. La tradition est alors, dans ce cas, pensée et articulée comme une continuité culturelle et une garantie. Les produits considérés comme extérieurs deviennent suspects : le lait en brique serait de la poudre et de l'eau et n'aurait donc rien de comparable au lait frais de la basse-cour qui comme tout produit issu de la *gospodarie* est frais et savoureux. Une appropriation par la transformation est nécessaire à la valorisation minimale des aliments. Un travail en aval par l'élevage et le jardinage revêt un aspect idéal : l'aliment est « *gospodarisé* ». La nourriture conditionnée, calibrée porte les marques d'autrui, de l'intervention d'un inconnu ou d'une machine. Les produits transformés par l'industrie agroalimentaire sont en quelque sorte un pis-aller. Les catégories s'inversent, ce qui est dangereux, contaminé pour Bruxelles, est pur pour l'héritier du *gospodar* qui en est l'auteur. Saleté et propreté sont des vues de l'esprit non des réalités objectives. Elles correspondent à une mise en ordre du monde (Douglas, 1971). Dans notre cas, la *randuiela* (l'ordre des choses) propose un agencement différent de celui qui prévaut à Bruxelles. Cependant, elle recourt à une vision essentialisée et manichéenne du *gospodar* et de sa production. Les pratiques, l'élevage, l'abattage, la cuisine et le jardinage dévoilent autre chose : elle supporte un ethos et une éthique permettant de s'extraire de cette dualité réifiante sans pour autant l'annuler.

3. Festin pascal

Outre le pain et le vin bénits, les œufs que l'on *claque*, le fromage frais (*cas*), l'ail et les jeunes oignons, l'agneau (*miel*) est le centre de toutes les attentions à l'approche de Pâques. En ragoûts, gigots, soupe, pâté (*drob*) ou rôti, il est cuisiné à toutes les sauces plusieurs jours durant avant d'être la pièce centrale d'un festin attendu après le jeûne. La cuisine au village roumain est rythmée par le calendrier orthodoxe alternant jeûnes et festins au rythme des fêtes religieuses, des saints patrons et des rituels de la vie (baptême, noces, funérailles, ...). La préparation de viande a un caractère festif : de la Saint Ignace (20 décembre) à Pâques, on abat et consomme du cochon qui laisse ensuite la place à l'agneau. Au quotidien, on mange aussi de la volaille. Le boeuf n'est que rarement consommé car il est réservé au trait et à la traite. Les assiettes sont également marquées par les saisons : légumes en bocaux, en saumure (*muraturi*) ou vinaigrés en hiver, légumes frais et fruits à la belle saison. À la différence des assiettes nobles¹⁵ réputées plus fines, la nourriture paysanne est spartiate et roborative : elle colle au corps pour pouvoir travailler au champ et est cadrée par la précarité de la vie rurale. Les temps de repas sont rythmés par le travail paysan. Le *mic dejun* se compose généralement de pain, de fromage, de *slanina* (graisse de porc), *muraturi* et café; la *prinț* consiste en une soupe ou une *ciorba* (soupe acidulée à base de viande et de légumes) accompagnée de pain. La *cîna* est le repas le plus consistant après une journée de labeur : viande (*friptura* – grillée ou *tochitura* – en sauce), légumes et féculents.

Le soir du 03 avril 2007, alors que son mari, Nicolae, regarde le JT, Emilia s'arrange avec Costica, le berger. En effet, à Pâques, le *miel fript* (agneau roti) est de rigueur. Costica doit donc tuer de nombreuses bêtes que les villageois lui confient. Emilia lui en commande trois: une pour eux, une pour Violeta qui est *matusa* (tante, terme de respect) et une pour les parents de Constantin, son gendre. Le vendredi, tout le monde met la main à la pâte : Nicolae hache le morceau de porc que la voisine lui a apporté la veille pendant qu'Emilia prépare les *sarmale*. Bianca, la fille, fait les courses à Gataia où le choix des produits est plus large : kiwi, oranges, bananes, gélatine, sucre, margarine, yaourt et petits cadeaux pour chacun. Le *lapin de Pâques* apportera des *slapi* (sandales en plastiques que tout le monde porte au village été comme hiver) pour Nicolae, des culottes et des chaussettes pour Emilia, des jeux pour Alexandru, le petit-fils, et pour ma fille. Nous nous rendons ensuite à la bergerie de Costica. Dans un enclos, les agneaux attendent. Lorsque nous arrivons avec la voiture dans

14. Titi, enseignant et directeur de l'école de Sosdea, 32 ans, Maureni, 07/07.

15. Voir par exemple le livre de recettes de cuisine de la princesse héritière Margarita de Roumanie *Carte regala de bucate*.

les pâturages, le berger saisit un animal, le couche et rapidement lui plante une lame dans le cou. L'agneau n'a pas le temps d'émettre un son qu'il agonise déjà. Emilia me recommande d'être prudente, de ne pas descendre de l'auto car les chiens sont féroces. Les agneaux se vident de leur sang puis sont suspendus par les jarrets. Emilia m'explique qu'une histoire est partagée avec l'animal lors de son exécution et de la préparation de sa chair. Si le sort de la volaille, des lapins et des cochons de la basse-cour est scellé depuis le jour de leur naissance ou de leur achat, s'ils sont élevés pour être mangés, ils n'en font pas moins partie du foyer étant une source d'épargne mais aussi de soins à prodiguer rythmant le quotidien. Se soucier d'un animal, c'est se soucier de sa production que ce soit dans une *gospodarie* ou une bergerie. Un plaisir ne résulte pas de la mort de l'animal contrairement au fait de manger sa viande qui est une part de son éleveur par l'intermédiaire de l'attention qu'il a portée à son bétail. Quand l'animal n'est pas abattu selon les normes européennes c'est-à-dire illégalement en dehors des autorisations d'abattage domestique lors des fêtes de Pâques et de Noël, il n'est pas pour autant question de violence animale. Cochons et agneaux ne sont pas *insensibilisés* ainsi que l'exige le traité STE n°102¹⁶ dont de toute façon les Maurenieneni ne connaissent que peu ou pas le contenu. Si des préoccupations d'humanisation des comportements à l'égard des animaux prévalent à l'Ouest, l'absence d'assommage et d'insensibilisation des bêtes ne rend pas la mort plus violente et irrespectueuse à l'Est. Une saignée maîtrisée, pratiquée d'un geste sûr et rapide est une preuve de respect. Il ne s'agit pas d'opérer n'importe comment. Il est indispensable de faire appel à un expert : un berger qui fera du « bon travail ». On retrouve ici le critère moral du travail du *gospodar*. La bête, par les gestes de l'éleveur et du tueur, passe en quelque sorte de l'état de nature même domestiquée à celui de culture que la préparation culinaire permettra d'absorber. Entre nature

et culture, la cuisine assure leur nécessaire articulation (Lévi-Strauss, 1968, p. 405). L'animal n'est pas désanimalisé, réduit à être une « unité de production », mais il est enculturé, il participe à l'identité culturelle. Cette distinction, cette spécificité énoncée et ressentie de l'être au monde en *gospodarie*, en lien avec ses animaux depuis leur naissance jusqu'à leur digestion se retrouve aussi dans le rapport à la terre et au potager (Lagneaux, 2010). La présence des investisseurs agricoles occidentaux au village rend saillante cette relation car les acteurs sont amenés à se dire.



Le fils de Costica prépare les agneaux. Avril 2007. © S. Lagneaux.

16. Ce traité de la Convention européenne sur la protection des animaux d'abattage est entré en vigueur le 11 juin 1982. Pour ce qui est de l'abattage lui-même, la Convention stipule que tout animal doit être étourdi avant d'être saigné. L'insensibilisation des grands animaux doit être provoquée par un pistolet (instrument avec percussion ou perforation au niveau du cerveau), par électronarcose ou par le gaz. L'utilisation du merlin, de la masse et de la puntilla est interdite par la Convention. En outre, les grands animaux ne doivent pas être suspendus ou entravés avant l'étourdissement. En cas d'exceptions à ces règles (abattages rituels, abattages d'urgence, abattages de volailles ou lapins, etc.), l'abattage doit se faire de façon à épargner aux animaux toute souffrance inutile. Ces dernières dispositions s'appliquent également à l'abattage dans d'autres endroits que les abattoirs. <http://conventions.coe.int/Treaty/fr/Summaries/Html/102.htm>, consulté le 25/08/09.

17. Il s'agit des employées d'une banque de micro-crédits à laquelle Emilia a fait appel (Lagneaux, 2010).

En quelques gestes précis, rapides et d'une grande dextérité, le fils de Costica déshabille une carcasse de son manteau et le jette sur le tas des autres peaux sanguinolentes. Elles s'amoncellent sur l'herbe rouge à côté de déchets qui se sont envolés du dépotoir voisin. Les cadavres écorchés sont ouverts par la poitrine, les systèmes digestifs sont placés dans un sac plastique noir. La crépine est détachée et enroulée sur une cuisse. Un quatrième agneau est saigné : il sera vendu à moitié prix aux *filles de la banque*¹⁷. Les carcasses sont placées dans des sacs poubelles neufs et enfournés dans le coffre de la Dacia qui repart en traversant le pré. Elle longe le cimetière roumain et les nombreuses traces des pneus ayant effectué le même trajet. De retour, Emilia nettoie les abats. Vers 21h30, la voisine apporte encore un agneau qui est entreposé avec les autres dans la cave. Bianca prépare les pâtisseries et peint les œufs. Elle introduit de nouvelles recettes, de nouveaux ingrédients : gâteaux à la crème, au yaourt fruité et aux fruits exotiques. Le repas ne perd pourtant pas son caractère « traditionnel » car il se compose des mets de Pâques apprêtés « comme convenu ». Emilia prépare la *ciorba acra*: une soupe aigre à base d'intestins d'agneaux qu'elle tient de sa mère. À 23h45, nous léchons les plats avant de gagner les bras de Morphée. Après avoir baigné toute la nuit dans le bicarbonate, une partie des systèmes digestifs des agneaux est plongée dans une marmite. Emilia poursuit le nettoyage. Tout en versant de l'eau chaude sur les boyaux qu'elle tient, Emilia me parle : *cela me plait de manger ce que j'ai mis du temps à préparer, mon travail. Je ne mange que cela de l'agneau : les abats. Le reste, le goût ne me plait pas.* Emilia est exaspérée. Elle lance le gros intestin dans l'herbe et garde l'estomac, l'intestin grêle et la crépine. Les restes non nettoyés finement font la joie de Linda, le dalmatien. Il est 13h. Emilia débite l'agneau restant : la tête est coupée, la crépine qui entourait la patte arrière est trempée dans une tasse d'eau. La pensionnée désarticule ensuite les pattes aux hanches, épaules et genoux, d'un côté puis de l'autre. Elle vide les entrailles en écartant les côtes.



Emilia prépare le drob. Avril 2007. © S. Lagneaux.

18. Emilia met ici en avant sa non consommation de viande issue du magasin aujourd'hui.

Il s'agit là d'une façon de se dire faisant l'impasse sur la consommation d'autres produits issus du magasin du village actuellement, ramenés par les migrants de l'étranger ou encore des échoppes durant le communisme. Il s'agit donc d'une construction identitaire réifiées dans les discours des acteurs que l'on peut confronter aux façons d'être des pratiques. La mise en exergue de la part construite des représentations identitaires n'en rend pas moins intéressante la question de la réification par les acteurs.

R. Brubaker (2010) a souligné combien la mise en avant de la fluidité des identités par les sciences sociales ne rend pas obsolète les cristallisations identitaires. C'est afin de saisir ces parts « molles » et « dures » de l'identité que discours et pratiques sont à envisager ensemble (de façon synchronique et diachronique) et non en opposition.

19. Des changements ont donc bien cours au village en dépit de la revendication de continuité de Iepure ou d'Emilia qui souhaite ne pas y être confrontée de son vivant. Rupture et continuité vont de pair dans les pratiques et semblent s'opposer dans les discours sans que discours et pratiques ne soient contradictoires.

Constantin, de retour de Sasca, rapporte des haricots, saucisses, biscuits, pommes, œufs même si ses parents avaient déjà acquis de leur côté un autre agneau. L'odeur des abats cuisant dans l'eau sur la cuisinière au gaz emplit la pièce. Emilia épluche les légumes. En attendant que l'eau de la vaisselle chauffe, Bianca pend le linge. 15H35 : le foie, le cœur et les poumons sont taillés en lamelles. Du persil y est ajouté. *Chaque pays a ses habitudes. Je suis née avec cela*, me confie la cuisinière. *Pourquoi nous obliger à faire autrement ? On fait cela en Belgique ? Ou tout le monde va au magasin ? Ce sera très difficile et mauvais dans les campagnes.* Les morceaux d'agneaux assaisonnés sont enfournés. *Je ne peux avaler la viande du magasin. Je ne peux pas ! Je n'ai pas essayé, je ne veux pas¹⁸. Si je reste là et ne produit rien, et avec les petits salaires,...* *Je peux manger du saucisson quand il n'y a rien d'autre à la maison. Pourvu que le changement n'ait pas lieu pendant le temps qu'il me reste.* Elle sale les lamelles persillées, ajoute des oignons frits, un œuf et malaxe le tout en une pâte. Pendant ce temps, les *sarmale* mijotent dans le pot de grès sur le feu à côté de la marmite où baigne la tête d'agneau pour la *ciorba*. La pâte est emballée dans la crépine avec un peu d'*untura* (saindoux) et mise au four de l'âtre.

Avec la pension, on ne peut pas vivre : on a dû payer 10% d'une pension pour les médicaments de Nicolae hier. Comment pourrait-on faire sans gospodarie ? Acheter les produits du magasin ? On n'a pas assez d'argent. Les pensions n'augmentent pas car il y a plus de pensionnés que d'actifs. Des légumes entiers et *tocate* (concassés) rejoignent la tête. *Tout se mange : la langue, les oreilles, on lèche les os.* 16h50, les intestins et l'estomac cuits sont finement coupés. La nourriture est comme purifiée par sa préparation minutieuse. L'odeur fétide des organes souillés laisse place au goût du met alléchant. Une fois les tâches habituelles requises par la basse-cour effectuées et en dépit du jeûne, nous goûtons la *ciorba* et les *sarmale*. Le repas avalé, tout le monde se lave et se soigne. Minuit sonne : le pope appelle les fidèles. De retour de la messe, Bianca réveille sa mère pour lui donner le pain béni. Emilia est pied nu dans l'herbe. Après la formule de circonstance : *Hristos a inviat. Adevarat a inviat* (Christ est ressuscité. Véritablement il est ressuscité), Emilia peut enfin manger autre chose que les semences qu'elle grignote depuis hier pour se sustenter. Au matin, téléphone et GSM sonnent de plus belle. Les amis et la famille se souhaitent *la multi ani*. Alexandru part chasser les trésors déposés, dans le jardin, par le lapin. Les cloches de l'église orthodoxe sonnent. Emilia se signe. Nous nous installons à table, claquons les œufs en prononçant la formule pascale. Le déjeuner est déjà arrosé de bière et de vodka. On plaisante sur les puces et la souris de la cuisine qui sont devenues européennes, on parle de l'insémination artificielle des vaches, des études que Bianca reprend, des crédits, de la *termopanisation* des fenêtres. Après une sieste, nous repassons à table. Je pense que nous allons festoyer après tous ces préparatifs. *Mon programme est foutu, Nicolae et moi, on a déjà mangé* annonce Emilia. Le repas familial de Pâques s'est limité au déjeuner¹⁹. Avant de gagner la fête de Gataia, Constantin, Bianca, Alex et moi mangeons de chacun des plats.

Il y a comme deux niveaux dans l'identification à la production et au produit de la *gospodarie* que la « modernisation » tendrait à faire disparaître. Le premier réside dans les soins apportés à l'élément naturel et vivant avant de devenir nourriture : une complicité avec les plantes et les animaux. Le second consiste en la préparation de l'aliment et sa cuisine. Le manger est une appropriation physique d'une partie de soi injectée par le travail. L'investissement personnel, l'attention prodiguée, le soin mis dans les gestes, le souci de l'animal et du produit et de leur préparation personnifie la nourriture et font des fruits de la nature les aliments de la culture. Le sens *gospodar* idéalise les produits passés

par ces deux étapes tout en les intégrant, par la pratique, à la mémoire collective construite autour du paysan roumain. Cuisiner et manger, tout comme élever ou échanger s'inscrivent dans une continuité proclamée et dite menacée. Les transformations contextuelles oeuvrant, les modes de vie et les emplois du temps évoluant, la seule étape du cuisiner n'est pas seulement pensée en terme de valeur et de marqueur identitaire mais aussi de moindre force de transubstanciation. Manger ne se réduit pas à consommer. Dans les dires investissant la *gospodarie* de la fonction de bouclier et d'arme, manger entre même en opposition à la consommation. Produire, fabriquer et manger s'apparentent à l'établissement d'un lien entre soi et l'autrui proche partageant les goûts (l'autrui éloigné n'y comprenant rien), entre soi et la nature ce qui supplante le seul fait de se nourrir. Manger s'est assimiler l'autre, animal notamment, dont on prend soin, avec lequel on échange. Alors le produit a du sens. On sait non pas d'où il vient mais bien de qui il est. Il en est de la nourriture comme des gens puisque ils sont inséparables : ils sont identifiés par la réputation du foyer dont ils participent. Le geste du jardinier, du cuisinier et du don permettent de s'approprier le produit sans quoi il appartient à autrui. Des changements sont visibles : achat de micro-ondes qui remplacent parfois le foyer de la cuisine, consommation de *basmati*, *gervais* ou *soubry*. Et pourtant, une sorte de continuum figurant l'ethos et l'éthique *gospodar* à travers un lien tracé entre les denrées et leur valeur identitaire se dévoile. Hors de sa réification dans la revendication d'un particularisme identitaire faisant face à une menace fictive ou réelle, la cuisine paysanne est chargée de sens. Celui-ci n'est pas univoque et figé. Il évolue au cours du temps. Tout ce qui se rapporte au consommable et est issu de la *gospodarie*, la poule, la dinde ou le chou le plus « banal » ne l'est donc jamais.

Conclusion: Addition

Si l'agneau d'Emilia, le fromage de Iepure mais aussi le cochon sont devenus un symbole de la culture roumaine, cette spécificité nationale sert à s'opposer aux normes européennes comprises comme assimilatrices et impérialistes. Pourtant, ces denrées « paysannes » ne sont pas seulement des icônes culturelles de la nation. Au village, outre le symbolique, ils ont un sens pratique et social. Ils s'inscrivent dans les échanges et servent à montrer son statut de « bon gospodar ». À Maureni, toute la production issue de la *gospodarie* se charge de ce sens social et identitaire.

Approcher la « paysanneté » roumaine par l'exemple de sa cuisine surprend par la permanence des traditions et de leur agonie, par la continuité de cette dialectique identitaire opposant deux territoires (Est-Ouest, village-ville) et leurs modes de vie. « Vivance », cuisine et *gospodarie* rééditent une raison d'exister particulière et « survivance », elles sont aussi un folklore esthétisant, un merchandising promouvant le particularisme roumain fermé sur lui-même. Pourtant, la survie ne consiste pas dans le refus ou la résistance mais dans l'intégration contrôlée des éléments extérieurs. Il ne s'agit pas de fonder une nouvelle identité « supérieure » au nom d'un principe européen fondateur ou d'un archaïsme rédempteur mais de proposer une nouvelle lecture de la collectivité ainsi adaptée à l'altérité maintenue. Moderniser la production domestique n'est pas équivalent à la domestication de la modernité. Il s'agit d'intégrer à l'ordre des choses tout en adaptant celui-ci et non de se plier à une vision hégémonique du « progrès » ou du « patrimoine ». Il ne s'agit pas de « relocaliser » un produit globalisé mais de partager avec lui une histoire vécue et non imaginée. Ce n'est pas un renversement d'échelle. C'est une façon d'être qui tente de se maintenir. Iepure et Emilia défendent « la vraie cuisine roumaine » et non une mise au goût roumain de produits importés comme les pizzas aux *sarmale*. L'autochtonie des mets est, dans cette perspective, une gageure de qualité. « Sarmaliser » une pizza ressemble moins à un anoblissement qu'à une folklorisation. Sorti de son contexte de production domestique au cœur de la *gospodarie*, le chou farci s'apparente à une garniture parmi d'autres. Il perd son sens. Aussi Iepure apprécie-t-il manger du saucisson gaumais emporté dans mes bagages : *c'est de la vraie nourriture* tandis que la pizza aux *sarmale* et le ballotin de fromage que j'avais acheté pour le remercier n'ont pas du tout le même effet.

Bibliographie

- ANTOHI S. (1999) - *Imaginaire culturel et réalité politique dans la Roumanie moderne. Le stigmaté et l'utopie*, Paris/Montréal : L'Harmattan.
- BOIA L. (2003) - *La Roumanie. Un pays à la frontière de l'Europe*, Paris : Les belles lettres.
- BRUBAKER R. (2001) - « Au-delà de l'identité », in *Actes de la recherche en sciences sociales*, n°139, 66-85.
- CUISENIER J. (1994) - *Le feu vivant : la parenté et ses rituels dans les Carpates*, Paris : PUF.
- DIMINESCU D. (2003) - *Visibles mais peu nombreux. Les circulations migratoires roumaines*, Paris : MSH.
- DURANDIN C. (1995) - *Histoire des Roumains*, Paris : Fayard.
- DOUGLAS M. (1971) - *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*, Paris : Maspero.
- GIORDANO C. (2002) - « Ruralité et nation en Europe centrale et orientale », in *Etudes rurales*, n° 163-164.
- HIRSCHHAUSEN B. von (2003) - « Espace géographique et mémoires collectives. Jeux de lieux et de mots dans la construction identitaire roumaine », in REY V. et SAINT-JULIEN T., *Territoires européens : diversité et intégration*, Lyon : ENS-Éditions.
- HITCHINS K (1994) - *Rumania : 1866-1947*, Oxford : Clarendon Press.
- KARNOOUIH C. (1990) - *L'invention du peuple. Chroniques de Roumanie*, Paris : Arcantère.
- LAGNEAUX S. (à paraître) - « Transition insécurisées dans les campagnes Roumaine ? », in LAURENT P.-J., et al. (dir.), *Modernité insécurisée*, Paris : Karthala.
- LAGNEAUX S. (2010) - *L'éternel provisoire. Analyse de la transformation de la gospodarie et de l'identité paysanne roumaine à Maureni en période de « transition »*, thèse de doctorat dirigée par A. Reyniers, UCL, Louvain-la-Neuve.
- LAGNEAUX S. (2010b) - « Entre Europe et roumanité : le gospodar, l'étranger et le journalier. La place du migrant dans la recomposition identitaire paysanne en Roumanie », in MORICE A., POTOT S., *De l'ouvrier sans-papiers au travailleur détaché : les migrants dans la modernisation du salariat*, Paris : Karthala, 207-222
- LEVI-STRAUSS C. (1968) - *L'Origine des manières de tables*, Paris : Plon.
- MAIORESCU T. (1868) - « In contra directiei de astagi in cultura romana », *Din Critice*, éd. Eminescu : Bucarest.
- MIHAILESCU V. & NICOLAU V. (1995) - « Du village à la ville et retour. La maisnie mixte diffuse en Roumanie », in *Bulletin of the Ethnographical Institute*.
- MIHAILESCU V. (2011) - « Comment le rustique vint au village. Modernité domestique et domestication de la modernité dans les campagnes roumaines », in *Terrain*, n°57, 97-114.
- POTOT S. (2003) - *Circulation et réseaux de migrants roumains : une contribution à l'étude des nouvelles mobilités*, Thèse de doctorat, Nice Sophia Antipolis.
- ROGER A. (2002) - *Fascistes, communistes et paysans. Sociologie des mobilisations identitaires roumaines (1921-1989)*, Bruxelles : ULB, Coll. « Sociologie politique ».
- ROGER A. (2003) - *Les fondements du nationalisme roumain (1791-1921)*, Genève : Droz.
- SINGLETON M. (1997) - « De l'espace local à l'espace mondial : changement d'échelle ou changement d'essence ? », in GIESEN L. (dir.), *L'Étique de l'espace politique mondial - métissages disciplinaires*, Bruylant : Bruxelles, chapitre VI.
- STAN S. (2005) - *L'agriculture roumaine en mutation. La construction sociale du marché*, Paris : CNRS.
- VERDERY K. (1991) - *National Ideology Under Socialism. Identity and Cultural Politics in Ceausescu's Romania*, Berkley/Los Angeles/Oxford : University of California Press.

Pour citer cet article :

Lagneaux, Séverine : « Au goût du jour. Une identité alimentaire «paysanne» en Roumanie ? ». In : Uzance n° 2, 2012, pp. 14-24.

URL : <http://www.patrimoineculturel.cfwb.be/index.php?id=11558>