

Cristòbal Cardenás, Paul Hanquez, Théophane Hazoumé

M1 Anthropologie

École des Hautes Études en Sciences Sociales

2023-2024

La pratique Ethnographique

Vanina Bouté et Paul Sorrentino

CUISINE ET ALIMENTATION AU SEIN D'UNE RÉSIDENCE DE MIGRANTS D'AFRIQUE DE L'OUEST

*De quelles manières les pratiques culinaires et alimentaires concourent-elles à
la sociabilité ?*

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION.....	3
A. Présentation du sujet.....	3
B. Mise en place de la problématique.....	3
1. Premières approches du terrain et attitudes des résidents à notre égard.....	3
2. Construction de l'objet, formulation progressive de la problématique.....	7
3. Premiers éléments de réponse et contextualisation précise de l'objet d'étude.....	8
C. Éléments de contexte.....	9
1. Une ethnographie à la résidence : quand, où ?.....	9
2. Au sujet des entretiens.....	11
II. CUISINE ET ESPACES.....	13
A. La cuisine au sein de la résidence.....	13
B. Description des deux cuisines enquêtées.....	16
C. Qui occupe la cuisine et pour y faire quoi ? La cuisine, un espace multifonctionnel.....	17
1. Pendant le ramadan.....	17
2. Après le ramadan.....	19
3. Quelques perspectives.....	23
D. Comparaison avec le Mali.....	24
III. CUISINE, ALIMENTATION : PRATIQUES.....	26
A. Qui cuisine et pour qui ?.....	26
B. Quels systèmes d'organisation supportent les pratiques culinaires ?.....	28
C. Qu'est qui est cuisiné ?.....	29
D. Autour des repas.....	30
IV. CONCLUSION.....	32
BIBLIOGRAPHIE.....	33
ANNEXE.....	34
Grille d'entretien.....	34
Tableau.....	36
Photographies.....	37
Impressions personnelles.....	47
1. Familiarité et étrangeté dans un contexte ethnographique (Cristòbal).....	47
2. Retours sur une pratique photo-ethnographique (Théophane).....	48
3. Découverte du travail de terrain ethnographique (Paul).....	50

I. INTRODUCTION

A. Présentation du sujet

Nous nous intéressons à la cuisine et à l'alimentation dans un contexte de migration de l'Afrique de l'Ouest vers la France. Plus précisément, nous souhaitons étudier les dynamiques de sociabilité qui sont supportées par la cuisine et l'alimentation. Cela nous conduira à considérer les dimensions identitaires et culturelles associées aux pratiques alimentaires et culinaires. Nous reviendrons plus précisément sur ces termes dans la partie suivante.

Nous avons décidé d'enquêter au sein de la résidence sociale Opales à Aubervilliers (56 rue des fillettes), gérée par l'association Coallia. Cet établissement est destiné uniquement aux hommes. Tous les résidents qui y vivent viennent d'Afrique de l'Ouest. Au sein de la résidence, les cuisines sont des espaces communs, partagées entre les résidents d'un même étage. À l'exception des espaces extérieurs et des couloirs, il s'agit des seuls espaces communs. Ce sont donc des endroits privilégiés où les résidents se croisent très régulièrement, et passent du temps ensemble.

Au regard de ce qui nous intéresse, la résidence est un terrain particulièrement adapté. Parce que son organisation impose une vie collective, c'est un lieu propice pour étudier les processus sociaux soutenus par la cuisine et l'alimentation.

B. Mise en place de la problématique

1. Premières approches du terrain et attitudes des résidents à notre égard

Nous nous sommes rendus à la résidence pour la première fois le lundi 18 mars 2024. La semaine précédente, nous avons envoyé un mail aux gestionnaires de la résidence, Mahrez Malek et Dioutala Mendy, qui était resté sans réponse. Nous sommes donc allés leur demander de vive voix l'autorisation d'enquêter dans leur établissement.

Alors que nous attendions dans la zone légèrement en retrait où se trouvent les boîtes aux lettres, pour discuter avec Monsieur Mendy, l'alarme incendie s'est mise à sonner. J'ai [Théophane] demandé à un résident qui venait chercher son courrier s'il fallait sortir. Il m'a répondu que non, que c'était courant que l'alarme incendie retentit. Spontanément, il a ensuite enchaîné en disant que les autres résidents n'étaient pas respectueux et que la mairie lui avait proposé de reconduire son bail mais qu'il refuserait tant il en avait marre de vivre ici dans ces conditions. Pour nous, voilà un drôle de premier contact avec la résidence !

Quelques minutes plus tard, Monsieur Mendy nous a reçus dans son bureau. Nous lui avons exposé le cadre de notre enquête. Il a pris le temps de nous écouter avec une certaine bienveillance. Il semblait très familier avec l'univers de la recherche académique. De lui même, il a parlé « d'entretiens », de « recherche ». Loin d'être effrayé par l'idée d'une ethnographie à la résidence, il semblait réceptif à notre travail.

Il a commencé par nous donner quelques précisions sur les lieux. Il nous a indiqué que dans cette résidence, il n'y a pas de femmes, mais qu'il existe des résidences Coallia mixtes, à Saint-Denis et à Aulnay par exemple. Il

nous a également dit que dans les nouvelles résidences construites, les logements proposés intègrent des cuisines privatives. Enfin, il a évoqué le restaurant social associé à la résidence (et proposant une cuisine « *proche de celle que se font les résidents eux-mêmes* »), et le fait qu'une dame venait régulièrement vendre ses plats à l'entrée de la résidence. Concernant ce dernier point, il s'est étendu assez longuement, nous expliquant qu'il trouvait cela particulièrement pénible, que cela embêtait les voisins (« *avant nous étions tout seuls ici, mais maintenant il y a plein de nouveaux bâtiments, on ne peut plus faire ce qu'on veut* ») et donc qu'elle devrait prendre un local. Il a même comparé le flicage de cette dame au « *jeu du chat et de la souris* ».

Puis, il nous a expliqué que ce serait compliqué selon lui de commencer notre enquête avant la fin du ramadan, étant donné qu'il pensait que les gens auraient peu de temps pour discuter avec nous. Il a précisé que la majorité (« 99 % ») des résidents étaient musulmans. Il nous a proposé de revenir à partir du 14 avril, date supposée de fin du ramadan. À partir de cette date, il s'est même proposé de nous trouver les résidents qui seraient susceptibles de faire des entretiens avec nous. Heureusement, nous ne nous sommes pas sentis gênés pour insister, et nous avons pu négocier (sans difficultés) la possibilité de venir observer avant la fin du ramadan (sans forcément discuter longuement avec les résidents si cela s'avérait inopportun).

Notre ethnographie a véritablement débuté le samedi 23 mars. Nous sommes arrivés à la résidence à 18h15. Les lieux étaient particulièrement animés. De nombreuses personnes entraient et sortaient de la résidence. Et puis, de nombreuses personnes vendaient des choses à manger. Devant la résidence, une femme vendait des plats. Il pleuvait, elle était protégée par un parapluie. Juste à l'entrée de la résidence, dans la partie abritée, une autre femme vendait des plats cuisinés. Elle était assise sur une chaise, et devant elle, il y avait une table sur laquelle étaient empilés des plats : pâtes de maïs, thieb poulet, mafé, riz, etc. Au pied de sa chaise, il y avait également des sacs dans lesquels se trouvaient aussi des choses qu'elle vendait, tels que des beignets de mil, du bissap et des boissons au gingembre. Devant le bureau d'un des deux gestionnaires de la résidence, un homme vendait des friandises. Son stand était plus imposant, on aurait presque dit un mini-magasin ambulant ! Il vendait des Kinder Bueno, des bonbons, des madeleines de la marque *Sondey* (marque distributeur de l'enseigne Lidl), etc. Lorsqu'on marchait dans le couloir principal, on croisait surtout des hommes, mais pas que. Par exemple, deux femmes étaient aussi présentes et tenaient des stands de nourriture. À l'extérieur de la résidence, au niveau du parking, il y avait aussi de multiples personnes qui vendaient des choses variées (majoritairement non-alimentaires). De prime abord, nous ne savions pas trop où aller. Nous avons décidé de monter le premier escalier aperçu. C'était une mauvaise idée ! Nous sommes arrivés sur le palier du premier étage de la première aile. Des chaussures étaient disposées un peu partout. Nous avons compris qu'il devait y avoir une salle de prière dans les environs, et qu'on gênerait très probablement les gens s'ils nous apercevaient. Nous sommes redescendus.

Pour ma part [Théophane], j'ai été saisie par l'effervescence de la résidence (significativement supérieure à ce que nous avons pu observer le lundi en journée) et par le contraste avec les environs très calmes d'Aubervilliers. J'ai apprécié la sensation de pénétrer dans un monde singulier. Les ambiances m'ont évoqué le quartier de Château Rouge dans le 18^{ème} arrondissement de Paris, et certains endroits de Cotonou, la capitale du Bénin, le pays où vit ma grand-mère et d'autres membres de ma famille.

Après l'échec de la première incursion à l'étage, nous étions plus réticents à l'idée d'explorer en étant guidés par le hasard. Nous avons décidé de nous rendre dans la cuisine du rez-de-chaussée, la plus proche de l'entrée de

la résidence, car le bruit nous indiquait qu'elle devait être très animée ! Celle-ci était effectivement assez remplie. Nous avons commencé par discuter avec un homme qui se tenait debout vers l'entrée, puis nous nous sommes avancés et avons interagi avec des hommes plus au fond de la cuisine. L'un d'entre eux nous a proposé de nous asseoir, ce qui tout de suite a contribué à nous mettre en confiance. Cette cuisine sera l'une des deux au sein desquelles nous avons passé le plus de temps. Les deux fois qui ont suivi où nous sommes allés à la résidence, nous y sommes retournés.

C'est seulement au bout de la quatrième visite (sans compter celle pour obtenir l'autorisation de conduire l'ethnographie), le dimanche 7 avril, que nous nous sommes à nouveau décidés à explorer davantage et à aller passer du temps dans une cuisine non située au rez-de-chaussée. Il faut préciser qu'en tant que visiteurs extérieurs, ce n'est pas pareil de s'introduire dans une cuisine située au rez-de-chaussée et dans les cuisines situées dans les étages (nous nous en étions rendu compte le premier jour). Dans ce second cas, nous avons plus l'impression de pénétrer dans l'intimité des gens, raison pour laquelle cela a pris plus de temps avant que nous nous lancions véritablement. Ce jour-là, au hasard, nous avons atterri dans la cuisine du deuxième étage de la troisième aile. Lorsque nous sommes arrivés, plusieurs hommes étaient en train de discuter. Nous leur avons expliqué notre travail. Ils semblaient un peu interloqués au début. Puis, l'un d'entre eux nous a invité à nous asseoir. Nous avons discuté cinq minutes environ avec lui. Il semblait discuter avec nous plus pour nous rendre service que parce qu'il avait réellement envie d'échanger ! Juste après que la discussion avec lui ait pris fin, un autre résident, Camara Oumarou, est venu vers nous pour discuter. C'était très sympathique, et cela a vraiment contribué à ce qu'on se sente suffisamment à l'aise pour rester dans cette cuisine. Nous y sommes restés près de quatre heures ce jour-là. Nous y avons rencontré de nombreux résidents qui cuisinaient. À l'approche de la coupure du jeûne, toutes les personnes avec qui nous avons pris le temps d'échanger nous ont offert une partie de leur plat. C'était presque gênant (ce d'autant plus que les résidents ne mangeaient pas dans la cuisine, mais dans leur chambre) : nous aurions dit des princes tant il y avait de mets devant nous.

Lors des premières visites à la résidence, lorsque nous nous rendions dans l'une ou l'autre des cuisines enquêtées, les interactions avec les résidents étaient globalement assez fluides. Aucune barrière de la langue n'apparaissait clairement. En revanche, lors de notre deuxième visite, nous avons passé du temps dans le couloir central, espérant rencontrer des résidents avec qui nous pourrions discuter plus longuement. Ce jour-là, nous avons aussi osé sortir nos carnets d'enquête. Une partie des personnes qui passaient nous regardaient avec un air déconcerté. Parmi celles avec qui nous avons essayé de parler, l'une d'entre elles a pensé que nous étions des travailleurs sociaux. Plus généralement, les personnes avec qui nous discussions semblaient avoir des difficultés à comprendre ce qu'on leur disait — alors mêmes que certaines répondaient dans un français plutôt limpide. Par la suite, il est arrivé plusieurs fois que des résidents nous confondent avec des travailleurs sociaux. Par contre, si lors des deux premières visites, certains résidents ont pensé que nous étions envoyés par Coallia, cela ne s'est pas reproduit ensuite.

Entre le samedi 30 mars et le mercredi 8 mai, nous passions presque exclusivement du temps dans les deux cuisines enquêtées. Le temps que nous passions dans les autres espaces communs était donc plus que limité. Lorsque nous marchions dans les couloirs ou que nous montions les escaliers pour nous rendre dans la cuisine du deuxième étage, les résidents que nous croisions semblaient très neutres à notre égard. Dans les cuisines, les résidents étaient la plupart du temps sympathiques (mais certains étaient également neutres). Dans la cuisine du rez-de-chaussée, nous étions en général assis vers le fond de la cuisine, et nous pouvions prendre

des notes sans que cela ne semble gêner personne. Dès la troisième visite, nous nous sentions vraiment à l'aise. En particulier, ça se traduisait par le fait que nous ne nous sentions plus obligés de discuter systématiquement avec les résidents de passage dans la cuisine, et que nous prenions des notes comme bon nous semblait. Dans la cuisine du deuxième étage, nous étions, du fait de la disposition de la pièce, plus assis au centre de l'espace. Là encore, nous prenions des notes sans difficultés. Dans les deux cuisines, de temps en temps, un résident s'interrogeait sur ce que nous faisions. Quand nous n'arrivions pas à clarifier, il est arrivé à plusieurs reprises qu'un résident présent qui avait compris en amont notre étude vienne à notre rescousse en donnant des explications (en soninké). Les résidents comprenaient que nous faisions un travail sur la cuisine et l'alimentation, en revanche, nombreux sont ceux qui pensaient que nous étudions la cuisine. Manifestement, il n'est pas aisé d'expliquer qu'on suit un cursus en sciences sociales sans être confondus avec des travailleurs sociaux.

Notre position dans les cuisines enquêtées a toujours été très confortable. En définitive, les moments où nous avons pu faire face à des épisodes désagréables sont survenus lorsque nous sortions de cette posture confortable (assis avec nos carnets, plus ou moins en retrait). Par exemple, le dimanche 5 mai, alors que nous approchions de la cuisine du deuxième étage, nous avons trouvé la porte fermée. Cela n'était pas inhabituel, nous avons donc toqué et nous pensions rentrer comme d'habitude. En ouvrant la porte, nous avons constaté qu'une sorte de réunion était en cours. Six ou sept résidents, âgés de cinquante ans en moyenne, étaient réunis autour de la table. Nous n'en connaissions aucun. Le seul visage familier était un jeune résident, qui était sur le point de commencer sa prière dans le fond de la cuisine. Nous avons à peine eu le temps de baragouiner quelques mots pour expliquer notre présence que tous les résidents autour de la table s'étaient empressés de sortir. Autrement, le problème le plus fréquent que nous avons rencontré, lorsque nous adoptons une posture plus exploratoire par exemple, est que les gens étaient suspicieux à notre égard. Typiquement, le dimanche 12 mai, nous nous sommes amusés à visiter davantage la résidence. Nous nous sommes d'abord rendus dans une cuisine au troisième étage de la quatrième aile, car à plusieurs reprises où nous avait indiqué qu'un homme cuisinant sur place et vendant ses plats ensuite serait intéressant à rencontrer. Lorsqu'on nous sommes arrivés dans la cuisine indiquée, deux hommes étaient présents. L'un était en train de manger, et l'autre était en train de finir de préparer un plat : il transférait du riz dans une bassine. Nous avons parlé à l'homme qui était en train de manger. Nous lui avons indiqué que nous faisions un travail sur la cuisine et que nous cherchions, sur recommandation des autres résidents; un homme cuisinant ici et vendant ses plats. Il nous a dit ne pas connaître cette personne. Il avait l'air assez suspicieux de notre présence. C'est peut-être ce qui justifie sa réponse. De fait, sur le feu, il y avait une très grosse marmite contenant un plat en train de mijoter, et sur la table, l'autre homme était avec une bassine de riz très bien remplie. Comme il ne semblait pas disposé à nous donner quelconque renseignement, nous sommes redescendus. Nous avons passé quelques minutes à peine dans cette cuisine.

À l'exception donc de rares épisodes, nos interactions avec les résidents étaient la plupart du temps agréables. En général, lorsque nous n'étions pas en train d'observer, c'est nous qui leur posions des questions. Mais il pouvait arriver qu'ils nous en posent à leur tour. La question la plus fréquente concernait nos origines.

En définitive, la principale difficulté que nous avons rencontré dans le cadre de ce travail est la barrière de la langue. En effet, si tous les résidents peuvent s'exprimer en français, leur maîtrise de cette langue est très inégale. Entre eux, les résidents s'expriment majoritairement en soninké. Cette barrière, moins visible lors des premières visites, s'est révélée de plus en plus prégnante au fur et à mesure. L'une des explications possibles

est que plus nous interagissions avec certains résidents, plus nos questions se précisait (c'est-à-dire s'éloignaient des questions les plus basiques telles que *qu'aimez-vous manger ?*) et donc plus il devenait difficile pour eux de nous répondre. Les résidents nous disaient rarement qu'ils ne comprenaient pas la question, ils répondaient juste à côté. En outre, une autre difficulté, plus anecdotique, est le grand nombre de gens différents qui côtoient une même cuisine. Si au fur et à mesure, les têtes que nous croisions dans les cuisines étaient de plus en plus connues, il n'empêche que chaque fois, au moins 30% des visages ne nous étaient pas familiers. Enfin, pour revenir à la langue, même si cela nous a posé des difficultés évidentes, il se pourrait aussi que cela ait facilité par moment notre insertion dans les cuisines. Peut-être que les résidents, sachant que de toute façon nous serions bien incapables de comprendre leurs échanges en soninké, nous percevait dans une moindre mesure comme des observateurs indiscrets. Cela a son importance étant donné que même si la cuisine est un espace partagé, nous pénétrons tout de même d'une certaine manière dans l'intimité des gens. Tout du moins, c'est ainsi que nous le ressentions, en particulier lorsque nous pénétrions dans les cuisines situées dans les étages, qui sont moins des lieux de passage et de circulation. Malgré cela, il est assez clair que la cuisine était un point d'entrée particulièrement privilégiée pour conduire une ethnographie à la résidence. En tant qu'espace, cela permettait de pénétrer dans une forme d'intimité des résidents, tout en se tenant suffisamment à distance pour ne pas les importuner (ce qui aurait sûrement été le cas si nous avions voulu nous immiscer dans les chambres).

2. Construction de l'objet, formulation progressive de la problématique

Mutuellement intéressés par la thématique de la migration, nous avons choisi ce terrain d'étude en raison de sa proximité avec nos propres lieux de résidence et son activité incessante perceptible depuis l'extérieur. Considérant nous même l'alimentation à travers l'ensemble des registres sensoriels qu'elle mobilise comme source de contentement constitutive de notre identité personnelle et collective, les pratiques alimentaires en contexte migratoire nous ont paru constituer un enjeu important.

Nos premières informations sur la qualité du lieu étaient qu'il s'agissait d'un centre de *logements accompagnés* avec une organisation spatiale fragmentée entre des cuisines collectives et des logements se résumant alors à des chambres avec salle de bain. Nous considérons l'espace domestique comme un lieu privilégié dans l'expression des pratiques alimentaires (cuisine, alimentation et sociabilité) et plus généralement l'espace comme produit et comme condition de production d'une société¹. N'étant pas uniquement le support d'expression d'une culture donnée, en tant que chose matérielle, cet espace agit sur les individus à différentes échelles. En premier lieu, nous avons donc envisagé la problématique suivante : *Comment les pratiques alimentaires peuvent-elles se matérialiser au sein de logements collectifs articulés autour de cuisines et d'espaces communs fonctionnels, préconçus et différents de ceux des pays d'origine des habitants ?*

¹ « L'espace [...] se produirait -il comme une superstructure ? Non. Il en serait plutôt la condition et le résultat : l'Etat et chacune des institutions qui le composent, supposent un espace et l'aménagement selon leurs exigences. » (Lefebvre, 1974 : 102)

Généralement associées à l'espace domestique, les pratiques alimentaires participent à travers la mobilisation de sens essentiels à l'individu et une certaine sociabilité, à la construction d'un *chez-soi*. Nous nous sommes donnés comme seconde problématique de *comprendre comment la culture alimentaire participe-t-elle à la construction d'un environnement familial, celui de l'espace domestique ?*

Les premières visites du terrain ont dans un premier temps intégralement occulté ces problématiques préalablement définies. Il était alors question de s'y intégrer, trouver des interlocuteurs et collecter le plus de données dans tout ce qui nous était donné de voir. Les premières visites sont caractéristiques de cette phase liminaire de notre ethnographie pendant laquelle les matériaux que nous avons recueillis étaient extraits d'observations évidentes et de conversations spontanées sur l'alimentation. Les données concernaient alors la nature des plats cuisinés et consommés, les ingrédients qui les composent, la manière de les préparer (chaîne opératoire et division du travail) ainsi que l'ensemble des moments de vie au sein de la cuisine.

Une fois notre intégration sur le terrain tangible, nous avons pu échanger avec des interlocuteurs privilégiés. Il me semble (Paul) qu'en raison de l'incompréhension de notre objet d'étude et de notre incapacité à s'exprimer et comprendre la langue (véhiculaire/Bambara, vernaculaire/Soninké) nous n'avons pu aborder les sujets relatifs à nos problématiques initiales. Lorsque nous interrogeons les résidents sur leurs rapports affectifs et sensoriels à l'alimentation, ceci paraissait être un non sujet pour eux. Ils répondaient brièvement avant d'aborder immédiatement des sujets plus prosaïques, le plus souvent en lien avec le fonctionnement pratique de la cuisine, les plats qu'ils cuisinent le plus régulièrement ou l'organisation des tâches, du budget alimentaire et les liens de parenté au sein de la résidence.

Notre ethnographie nous a contraints à renoncer à notre problématique initiale par manque de données ou de pertinence quant aux sujets formulés par les résidents. Cependant l'effervescence ponctuelle dans certaines cuisines, la présence quasi permanente de résidents, la division des tâches, la commensalité via l'organisation commune du budget alimentaire, de la cuisine et des repas et la structuration des résidents en groupes familiaux, d'affinités ou d'intérêts nous ont conduit à principalement considérer la sociabilité. Notre problématique finale étant : **de quelles manières les pratiques culinaires et alimentaires concourent-elles à la sociabilité ?**

3. Premiers éléments de réponse et contextualisation précise de l'objet d'étude

Concomitamment au terrain nous avons appuyé nos données de lectures sur les grands thèmes abordés soit : l'alimentation, la migration, la sociabilité et les foyers-résidences. L'article *Migration et alimentation* d'Emmanuel Calvo a constitué un socle de réflexion pour établir nos deux problématiques initiales puis pour interpréter nos données. En définissant l'alimentation comme un *lieu de rencontre et de synthèse du biologique, de l'économique, du social et du culturel vécus par le groupe. [...] un univers de lois et de règles, à la fois naturel et socio-culturel* Emmanuel Calvo en fait une pratique distinctive mais invariante à l'ensemble des communautés humaines. Dans leur diversité les pratiques alimentaires s'assemblent, se superposent ou s'affrontent au profit d'acculturations, d'insertions ou de substitution de pratiques sur les autres.

En contexte migratoire l'insertion socio-économique influe sur les pratiques quotidiennes notamment alimentaires. Cette insertion est déterminée par trois principales composantes : les caractéristiques de la société globale d'arrivée, le contexte d'origine du groupe et l'arrière-plan économique-politique sur lequel vont s'établir les constats. Les résidents que nous avons rencontrés sont pour la plupart Maliens Soninké et ont des emplois comme des statuts administratifs précaires. Cependant ils parviennent à conserver leurs pratiques alimentaires d'origine car leur insertion au sein de la communauté d'accueil par la résidence leur permet de constituer un groupe qui partage les mêmes références culturelles. *Alors que la population des foyers baisse dans la décennie 1990, seul le nombre des résidents maliens augmente. Il s'agit d'une population jeune, pour laquelle le foyer des pères et des oncles reste une référence et une ressource* (Lévy-Vroelant et Mbodj-Pouye, 2022). La situation de la résidence en périphérie de Paris permet également aux résidents de s'approvisionner en produits issues de leur culture alimentaire d'origine car la communauté des ressortissants Maliens ou Ouest-Africains y est relativement conséquente.

C'est cette culture alimentaire² qu'il nous est donné d'étudier notamment à travers les pratiques de Sociabilité, *soit : l'ensemble des relations qu'un individu (ou un groupe) entretient avec d'autres et les formes que prennent ces relations*. (Forsé, 1979), il ne s'agit pas exclusivement des relations commensales mais de l'ensemble des relations au sein de la cuisine relatives à l'alimentation ou d'autres usages de cet espace.

Deux travaux ont finalement retenu notre attention, de part leur proximité avec notre terrain. Dans un article intitulé *Les pratiques alimentaires d'hommes ouest-africains vivant en Île-de-France*, Natacha Calandre et Evelyne Ribert s'intéressent aux pratiques alimentaires de migrants originaires d'Afrique de l'Ouest, dans différents contextes d'habitation. Une partie conséquente de leur travail est focalisée sur les foyers. Elles s'attardent sur les stratégies mises en place par les résidents, basées sur des formes de solidarités, pour maintenir une culture culinaire africaine et limiter les coûts des repas (1/les cantines collectives, 2/les caisses de solidarité). Elles précisent également comment s'organisent les pratiques alimentaires à une plus petite échelle (individuelle ou celle de la chambre). Le second travail nous ayant intéressé est un mémoire de master focalisé sur les Soninké d'un foyer à Saint-Denis (Leuenberger 2004). Ce travail, vaste, explore de multiples dimensions de l'immigration Soninké et de la vie des migrants au foyer.

C. Éléments de contexte

1. Une ethnographie à la résidence : quand, où ?

² « La partie constitutive de la culture d'un groupe, un système symbolique propre à une société qui permet à ses membres de s'y identifier en éprouvant quotidiennement les pratiques et goûts qui la constituent » Cardon, P., Depecker, T. & Plessz, M. (2019). Chapitre 2. Les cultures alimentaires. Dans : P. Cardon, T. Depecker & M. Plessz (Dir), Sociologie de l'alimentation (pp. 43-69). Paris : Armand Colin.

N° Visite	Date visite	Moment de la journée et Heure visite	Espaces fréquentés	Remarques
0	Lundi 18 mars	Midi (12h45-13h30)	- Entrée de la résidence - Bureau de l'un des deux gestionnaires	
1	Samedi 23 mars	Soir (18h15-20h30)	- Espaces communs intérieurs - Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2 - Cuisine du 1er étage Aile 4 (très bref) - Entrée de la résidence	Période du ramadan
2	Mardi 26 mars	Début d'après-midi (13h-15h)	- Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2 - Cuisine du rez-de-chaussée Aile 3	
3	Samedi 30 mars	Soir (18h30-20h30)	- Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2	
4	Dimanche 7 avril	Fin d'après-midi/Soir (16h30-21h)	- Cuisine du 2e étage Aile 3	
5	Samedi 13 avril	Après-midi (14h-16h)	- Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2	
6	Dimanche 21 avril	Fin d'après-midi/Soir (17h40-20h)	- Cuisine du 2e étage Aile 3 - Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2	
7	Dimanche 28 avril	Midi (12h-14h)	- Cuisine du 2e étage Aile 3	
8	Mercredi 1er mai	Fin d'après-midi/Soir (17h45-20h)	- Cuisine du 2e étage Aile 3 - Cuisine du rez-de-chaussée Aile 2	
9	Dimanche 5 mai	Après-midi (15h-16h30)	- Cuisine du 2e étage Aile 3	
10	Mercredi 8 mai	Midi (11h20-14h)	- Cuisine du 2e étage Aile 3	
11	Vendredi 10 mai	Midi (11h15-12h15)	- Entrée de la résidence - Restaurant Taf&Mafé	
12	Dimanche 12 mai	Après-midi (15h30-18h)	- Cuisine du 3e étage Aile 4 (très bref) - Espaces communs extérieurs - Cuisine du 2e étage Aile 3	
13	Lundi 13 mai	Midi (12h-13h)	- Restaurant Taf&Mafé	

Tableau n°1 : Dates des visites à la résidence et espaces fréquentés (en bleu, les espaces fréquentés ponctuellement)

Le tableau n°1 récapitule les moments où nous nous sommes rendus à la résidence, et les espaces que nous avons fréquentés. Nous y sommes allés sur une période de deux mois environ, entre le milieu du mois de mars et le milieu du mois de mai 2024, à raison d'une à deux fois par semaine. Nous avons privilégié deux types de moments : les midis et les soirs. Lorsque nous nous y rendions l'après-midi, c'est parce que nous escomptions réaliser des entretiens. Nous avons privilégié les midi et les soirs, car nous souhaitions tomber sur des résidents en train de faire à manger. D'abord parce que cela impliquait que la cuisine serait occupée, et ensuite parce que c'était toujours un bon prétexte pour démarrer et entretenir la discussion. Ce d'autant plus qu'un certain nombre des plats cuisinés nécessitaient de rester en cuisine un certain temps, et donc que cela facilitait des discussions informelles entre nous et les résidents. Pendant le ramadan, les cuisines étaient systématiquement occupées le soir lorsque nous allions à la résidence. Les résidents préparaient leurs repas en prévision de la coupure du jeûne. En revanche, après le ramadan, les moments pendant lesquels les gens cuisinaient étaient plus incertains. Nous avons par exemple pris un peu de temps avant d'intégrer que les résidents cuisinaient assez peu le soir, en particulier le week-end.

2. Au sujet des entretiens

Nous n'avons effectué qu'un unique véritable entretien dans le cadre de ce travail ethnographique, le dimanche 12 mai.

Jusqu'alors, lorsque nous nous rendions à la résidence, nous privilégions les discussions informelles avec les résidents. La grande majorité de celles-ci se déroulaient dans les cuisines enquêtées, et plus rarement dans les espaces communs extérieurs et intérieurs (ce qui reflète surtout le temps passé dans chaque endroit). Concrètement, discuter de manière informelle signifie que nous posions des questions aux résidents rencontrés, de façon spontanée. Autrement dit, nous n'avions pas de grille d'entretien préétablie, même si certaines questions étaient posées de façon récurrente (nous y reviendrons). Ensuite, deux cas de figures étaient possibles. Soit nous discussions de l'ordre d'une dizaine de minutes avec un ou plusieurs résidents donnés (un la plupart du temps), soit nous discussions de façon discontinue (nos groupes de questions étaient espacés de quelques minutes voire de dizaines de minutes, guidés la plupart du temps par ce qu'il se passait et ce que le résident faisait sur le moment). Ces discussions informelles étaient très fréquentes, environ 20% du temps que nous passions dans les cuisines était passé à discuter. La majorité des résidents étaient ouverts à répondre à nos questions, et plus rarement certains paraissaient gênés auquel cas la discussion ne durait pas. Concernant les discussions informelles, la principale difficulté rencontrée était la barrière de la langue — aspect très variable d'un résident à l'autre. Dans les faits, cela impliquait surtout que les réponses des résidents étaient rarement longues, et certaines étaient parfois à côté de la plaque, mais cette barrière n'était pas fondamentalement gênante.

Si les discussions informelles ont presque toujours été agréables, il n'en va pas de même pour l'unique véritable entretien que nous avons effectué. Cet entretien a été mené avec Camara Oumarou, un résident que nous avons rencontré en nous rendant pour la première fois dans la cuisine du deuxième étage de l'aile n°3. Ce jour-là, il avait été particulièrement jovial à notre égard. Nous l'avons croisé à de nombreuses reprises ensuite, il semblait toujours content de nous voir, et nous a proposé trois fois un repas. Le mercredi 8 mai, nous lui avons demandé son accord pour discuter avec lui de manière prolongée. Il a accepté en nous disant qu'il serait disponible le dimanche 12 mai en fin d'après-midi. L'entretien a bien eu lieu ce dimanche-ci, dans la cuisine du

2^e étage (où les allées et venues étaient limitées pendant toute la durée de l'entretien). Dès le départ, la discussion a pris une tournure inconfortable. Nous avons commencé en lui demandant où il était né. Il s'est alors levé pour aller chercher ses papiers d'identité. Par la suite, il ne comprenait pas très bien la plupart des questions que nous lui posions. Ainsi, il répondait très souvent quelque chose qui n'avait rien à voir avec la question posée. Parfois, nous essayions de reformuler, sans succès. Notre analyse de la situation est qu'il nous a pris pour des futurs travailleurs sociaux. En définitive, les sujets principaux que nous avons abordés sont sa recherche depuis plus d'une décennie d'un logement social individuel et les difficultés pour trouver des cours de français à proximité de la résidence. Nous nous sommes vraiment sentis mal à l'aise durant cet entretien.

Il aurait été vraiment intéressant de conduire des entretiens avec d'autres résidents. Peut-être que cela aura confirmé que le cadre des discussions informelles est plus adapté. À ce stade, nous ne pouvons pas conclure. Un point qu'il faut cependant souligner est que nous rencontrions des difficultés à identifier les résidents avec lesquels effectuer des entretiens. En définitive, les deux autres fois où nous avons pu échanger de manière prolongée avec un résident, ce n'était pas anticipé de notre part. La première fois, c'était lors de notre première visite à la résidence, le samedi 23 mars. En explorant la résidence, nous avons rencontré une personne âgée, qui nous avait convié dans sa chambre pour poursuivre la discussion commencée dans le couloir. La seconde fois, c'était avec un homme rencontré dans le couloir qui nous a invité à poursuivre la discussion dans la cuisine du rez-de-chaussée. La dernière personne avec qui nous avons échangé de manière prolongée est la femme vendant ses plats à l'entrée de la résidence, dans la partie couverte. Dans chacun de ces cas, la barrière de la langue était peu prononcée. Mais, nous n'avions pas préparé de questions et la discussion ne durait jamais plus de vingt minutes environ.

Avec Camara Oumarou, nous avons essayé de mener un entretien semi-directif. Nous avons conçu une grille d'entretien articulée autour de trois thèmes : « Enfance et adolescence au Mali » (1), « Arrivée et adaptation » (2), « Le foyer et actuellement » (3). Pour chaque thème, nous avons décliné des questions (voire l'annexe pour plus de détails). Du fait des multiples incompréhensions, nous n'avons pas posé l'ensemble des questions que nous avions prévu, et nous avons posé nos questions dans un ordre très aléatoire.

Les autres échanges avec les résidents se déroulaient donc dans un cadre informel. Les questions que nous posions n'étaient pas anticipées en amont, même si elles étaient souvent redondantes. Les premières semaines, nos questions étaient très factuelles : qu'est-ce que vous aimez manger, qu'est-ce que vous cuisinez, pour combien vous cuisinez, est-ce que c'est toujours vous qui cuisinez, etc. Au fur et à mesure, notamment lorsque nous étions amenés à avoir plusieurs échanges avec un même résident, nos questions se sont précisées. Nous les interrogeons par exemple sur leurs pratiques alimentaires sur leur lieu de travail. Un point plus problématique est que l'évolution de nos questionnements ne se traduisait pas toujours en questions concrètes auprès des résidents. Deux facteurs principaux expliquent cela. D'abord la difficulté que nous avons à formuler aux résidents des questions non-prosaïques. Puis, le fait que nous rencontrions régulièrement des nouveaux résidents, ce qui imposait de leur poser les questions surtout les questions les plus basiques.

II. CUISINE ET ESPACES

A. La cuisine au sein de la résidence

La résidence est à quelques mètres de la rue, séparée de la chaussée par de hautes grilles vertes. Le bâtiment, d'une architecture dite moderne, est difficile à décrire. Haut de cinq étages, une multitude de volumes se détachent de la façade et la couleur des enduits oscille entre le blanc cassé, le rouge brique et le gris. En y faisant face, à gauche on distingue un portail menant à un espace de stationnement destiné aux résidents. A droite de ce portail se trouve un espace de terre battue où quelques touffes de pelouse subsistent ainsi qu'un cerisier mesurant presque la hauteur du bâtiment. Un important volume cubique se détache au centre de la façade pour venir juxter la chaussée. De part et d'autre de ce volume d'importantes baies vitrées laissent entrevoir une cantine. L'entrée dans la résidence se fait par une galerie attenante à cette cantine, un espace extérieur couvert et grillagé où des personnes discutent et circulent toute la journée. Le soir, des vendeurs investissent cet espace pour y vendre des plats préparés, des fruits et légumes (notamment des gombos) exposés sur des cartons posés à même le sol. La droite du bâtiment est de nouveau séparée de la chaussée par de hautes grilles, une bande de pelouse clairsemée, un autre cerisier et d'autres arbres. Bien que fréquemment nettoyés, les espaces verts de la résidence sont souvent jonchés d'emballages plastiques principalement alimentaires.

Le bâtiment s'organise autour d'un couloir central qui le traverse de part en part et dessert les escaliers des 4 ailes qui le traversent. Hormis la première, les ailes sont hautes de trois étages et chacun de ces étages se divise en deux parties, de part et d'autre de la cage d'escaliers. Chaque partie est nommée par la direction et les résidents *unité de vie*. Elle comporte 11 chambres (avec sanitaires) de 1 à 5 personnes et une cuisine toujours située sur la première porte à droite.

Le long couloir du rez-de-chaussée est assez sombre dans l'entrée ; il donne sur la cantine à gauche et les bureaux des gestionnaires de la résidence ainsi qu'aux boîtes aux lettres à droite. Il dessert les escaliers ainsi que les locaux poubelles, ouverts, desquels émane une odeur plus ou moins désagréable et persistante selon l'état de remplissage. En avançant, le couloir est, sur la droite, largement vitré, donnant sur des carrés de pelouses aux allures de cloître, car enclavés entre les bâtiments. Ces espaces verts n'étaient pas investis lors de nos visites. Sur la gauche, le couloir donne sur le parking. Ce parking, séparé de la rue par la première aile, semble être véritablement utilisé comme cour intérieure : cet espace est utilisé comme parking mais aussi comme espace de vente et de sociabilité. De même, le couloir principal est utilisé par des commerçants résidents ou non qui vendent des produits alimentaires, d'hygiène, des vêtements ou objets de seconde main. En semaine, ces espaces sont essentiellement occupés le soir. La journée, se sont plutôt de simples lieux de passage. Le week-end l'effervescence est décuplée, de nombreuses personnes viennent visiter leur famille notamment des femmes et leurs enfants, les vendeurs restent toute la journée dans les couloirs ou sur le parking et nous avons pu observer des coiffeurs œuvrer sur chaque palier de la dernière aile du bâtiment.

D'après le gestionnaire de la résidence, 328 personnes y habitent. Exclusivement des hommes. Toujours selon le gestionnaire, 99% d'entre eux seraient musulmans.

Il est assez logique de débiter la description des personnes par un paragraphe sur le sexe. Au sein de la résidence, la majorité des personnes que nous croisons sont des hommes. À l'exception des quelques femmes qui s'y rendent tous les jours pour y vendre de la nourriture (des plats ou des aliments), il est rare de croiser des femmes en train d'attendre ou de circuler (que ce soit dans les couloirs desservant les chambres, dans ou à proximité des cuisines). Les femmes qui vendent de la nourriture sont régulièrement en interaction avec des résidents. En particulier celle qui vend des plats dans la partie extérieure couverte, à l'entrée de la résidence. Plus jeune que les trois autres (elle doit avoir une trentaine d'années), elle semble connaître un grand nombre de résidents. Beaucoup la saluent, et certains s'arrêtent pour discuter avec elle sur un ton d'apparence léger et jovial. Toutes ces femmes n'habitent pas dans la résidence, celle-ci étant réservée aux hommes. En revanche, les hommes qui tiennent des stands sont des résidents. Le week-end, notamment le dimanche, des enfants en bas-âge (entre 3 et 7 ans environ) sont présents dans la résidence. Étonnamment, la grande majorité d'entre eux sont des petits garçons et non des petites filles. D'ailleurs, parmi les femmes qui vendent de la nourriture, l'une d'entre elles — celle qui est toujours assise à proximité du deuxième escalier dans le couloir du rez-de-chaussée — vient chaque fois avec un enfant dans une poussette.

La plupart des personnes que nous croisons à la résidence sont noires, et donc doivent être originaires d'Afrique subsaharienne. De fait, de nombreux résidents nous ont indiqué que les personnes vivant ici viennent très majoritairement du Mali. De temps à autres, il n'est pas rare de croiser des hommes originaires d'autres pays : Sénégal, Mauritanie, etc. À les entendre eux, ils seraient moins minoritaires que l'affirment les personnes originaires du Mali. D'après ce que nous ont expliqué les résidents, il semblerait que les personnes soient regroupées selon leurs affinités ethniques. Par exemple, il y aurait l'étage des peuls ou encore l'étage des mauritaniens. Jusqu'à présent, toutes les personnes que nous avons croisé qui ne vivaient pas là mais qui étaient invitées par des résidents étaient noires également. En définitive, les seules personnes ayant un autre type de carnation qu'il est possible de rencontrer sont des vendeurs déambulant de cuisine en cuisine. Ces vendeurs, peu nombreux, ne vendent pas de nourriture mais des produits électroniques comme des chargeurs de téléphone. Ceux croisés jusqu'à présent devaient tantôt être originaires du Maghreb, tantôt de l'Asie du Sud. Pour le moment, nous n'avons jamais vu personne leur acheter quelque chose.

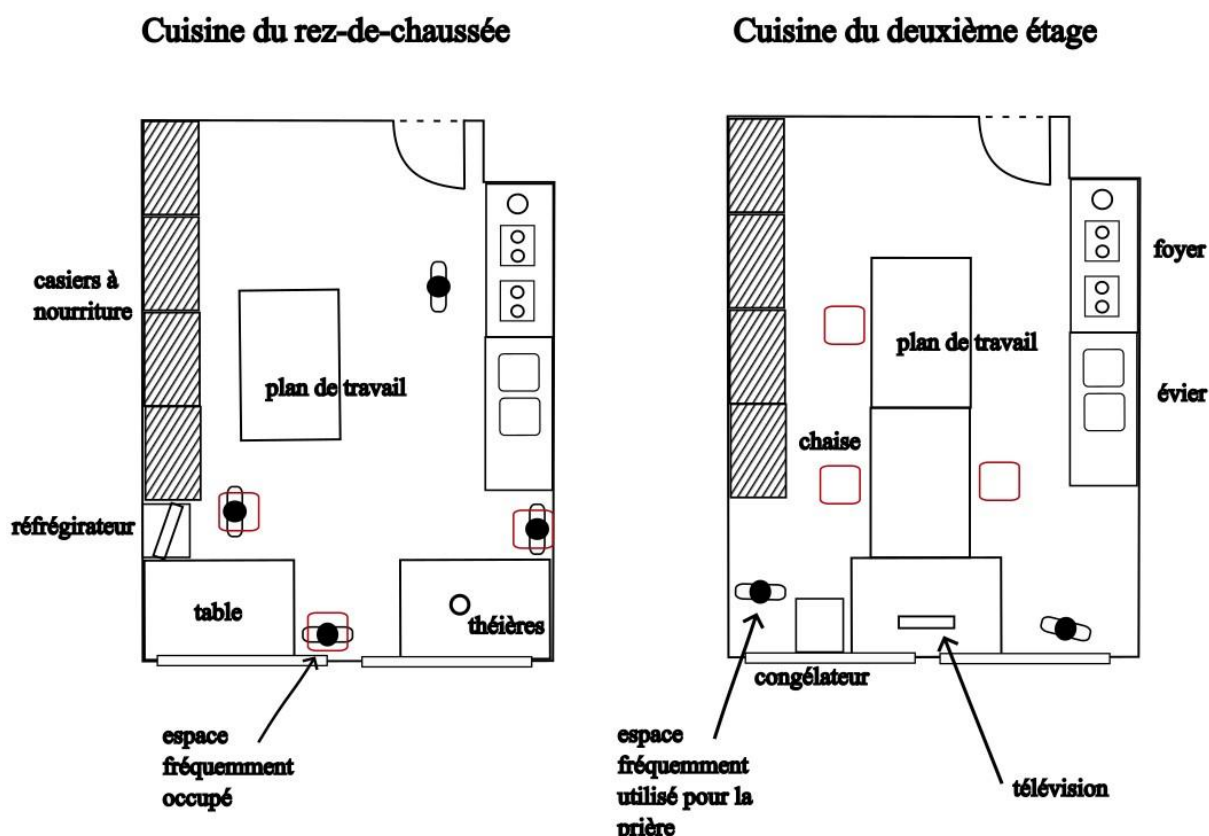
La résidence est un établissement intergénérationnel. D'après ce qu'il est possible de lire sur le site de l'association *Coallia*, cela n'a pas dû être pensé comme tel initialement. Dans la section Informations, le public accueilli est renseigné : « *Personnes fragilisées et isolées avec ressources, Jeunes actifs 18/30 ans, Travailleurs migrants* » Pourtant, nous avons croisé des résidents âgés de plus de soixante-dix ans. Eux habitent d'ailleurs à la résidence depuis un temps très long. Par exemple, nous avons rencontré un résident qui s'est installé en 1971, et qui a connu les différentes évolutions du lieu, telles que le changement de gestionnaires puis la rénovation des bâtiments qui a suivi. Plus généralement, de nombreux résidents habitent là depuis une vingtaine d'années. Par ailleurs, la majorité des résidents vivent en famille. Il est courant que trois générations d'hommes d'une même famille soient regroupées dans la résidence.

Une autre dimension importante au sujet des résidents est justement leur appartenance religieuse, qui transparaît de leur emploi des expressions en arabe évoquées précédemment. Pendant le mois du ramadan,

tous les résidents rencontrés pratiquent le jeûne. Puis, en passant du temps dans la cuisine, nous avons été amenés à voir de nombreuses personnes pratiquer la prière et ce même en dehors du ramadan. Les personnes qui viennent prier dans la cuisine n'ont pas de signes distinctifs particuliers : ni vestimentaires, ni générationnels, etc. Lorsqu'ils prient, les résidents parlent à voix basse, si ce n'est lorsqu'ils disent certaines choses très précises, telles que "*Allahu Akbar*". Certains résidents ont sur le front la *tabaâ*, une marque présente sur le front et témoignant d'une pratique régulière de la prière.

Décrire les tenues de tous les résidents serait fastidieux, étant donné qu'ils sont très nombreux. Si notre travail est focalisé sur un nombre restreint de cuisines, il n'empêche que dans chacune, plus d'une trentaine de personnes différentes en moyenne s'y croisent et s'y rencontrent (non simultanément). Dans la cuisine du rez-de-chaussée, c'est sûrement plus, étant donné qu'elle accueille davantage de résidents qui n'y sont pas rattachés directement (c'est-à-dire qui vivent à un autre étage et donc dépendent d'une autre cuisine). Si l'on se contente de jeter un bref coup d'œil aux tenues des résidents, on peut constater que deux types de tenues dominent : les tenues articulées autour d'un *qamis* ou d'un *boubou* (une robe portée aussi bien par les hommes que par les femmes en Afrique) et les tenues plus occidentales (tout du moins originellement). Il arrive que certains résidents passent d'une tenue occidentale au *boubou* dans la même journée. D'une tenue à l'autre, les chaussures sont l'élément qui ne change pas : la plupart des résidents portent des *claquettes*, en cuir ou en plastique. Les deux types de tenues présentés peuvent être portées aussi bien par des jeunes que par des résidents plus âgés, même s'il est plus fréquent que le *boubou* soit porté par un résident plus âgé (cela dit, c'est loin d'être systématique). En revanche, concernant les tenues plus occidentales, le vestiaire ne sera pas le même selon l'âge du résident. Les jeunes portent souvent des vêtements de sport (*joggings*, hauts en nylon ou maillots, vestes de survêtements, etc.), des pantalons cargo en toile, etc. Les résidents plus âgés eux ne portent pas de vêtements de sport, mais plutôt des vêtements un peu moins décontractés (des chemises par exemple). Maintenant, si l'on regarde les tenues plus en détails, il est notamment frappant de constater que le facteur discriminant est le niveau d'usure des vêtements. Ainsi, les tenues des résidents peuvent donner des indices sur leur niveau de richesse. À ce titre, les accessoires sont également informatifs. Quelques rares résidents arborent des accessoires assez *tape-à-l'œil*, comme des montres imposantes.

B. Description des deux cuisines enquêtées



La première cuisine que nous avons visitée se trouve au rez-de-chaussée de la seconde aile du bâtiment. Elle mesure approximativement vingt mètres carrés, le sol est couvert de carrelages blancs, les murs sont aussi blancs cassé, presque couleur sable tout comme le plafond entaché de graisse au-dessus des foyers. Les différentes tâches d'humidité, de moisissure et de graisse donnent une impression d'usure générale à la pièce bien qu'elle soit nettoyée plusieurs fois par jour par les résidents après la préparation de leur repas. En journée la pièce est relativement lumineuse mais le soir, la lumière émise par les néons jaunies accentue cette impression d'usure.

La porte fait face à un mur orné d'une baie vitrée qui donne sur un carré de pelouse. Contre ce mur sont disposées deux tables rectangulaires avec des plateaux en bois mélaminé dont les motifs sont usés et blanchis et dont les pieds en fer sont oxydés. Ces deux tables sont disposées dans des sens différents et séparées par deux chaises dépareillées. Lors de nos visites nous n'avons jamais vu personne les utiliser comme plan de travail. Des hommes y sont généralement accoudés. Celle de gauche sert principalement à y faire chauffer le thé ou le café. Un petit réchaud électrique y est branché à une multiprise. Les théières en inox contenant trois à quatre verres de thé sont mises à chauffer directement sur cette petite plaque. La table de droite est plus vide, en journée, il n'est pas rare qu'y soient disposées les cigarettes et divers produits non alimentaires vendus par l'un des résidents qui y est accoudé, faisant face à la télévision.

A quelques centimètres de cette table, sur le mur de droite, la télévision est posée sur une petite armoire verticale d'environ 1,60m. Souvent allumée, elle diffuse une chaîne d'informations malienne et parfois de la musique. A droite se trouve le réfrigérateur et contre le reste du mur de grandes armoires divisées en casiers. Dans cette cuisine, une dernière table est disposée contre ces casiers. Cette table est centrale et sert de plan de travail pour l'ensemble des cuisiniers. De même facture que les deux précédentes, lorsqu'elle est utilisée, elle est recouverte de saladiers, autres récipients, viandes, légumes et épluchures mais sert également à faire chauffer le thé ou le café (photographies 5, 10, 11, 12 de l'annexe).

Sur le mur d'en face, près de la porte, on trouve trois brûleurs au gaz posés sur un plan de travail en inox et branchés sur une arrivée de gaz (du bâtiment) à l'aide d'un flexible. A chacune de nos visites peu importe l'heure, une marmite était presque toujours sur le feu (photographies 7 et 8). Sous ce plan de travail sont entreposées les nombreuses marmites noircies, poêles et couscoussier partagées par l'ensemble des usagers de la cuisine et au-dessus est fixée une hotte de ventilation permettant de ne jamais suffoquer dans la chaleur et l'humidité émise par la longue cuisson des plats en sauce même lorsque quatre plats cuisent en même temps. Pour cela une fenêtre est aussi généralement entrouverte.

Les ustensiles de cuisine sont nombreux mais assez peu diversifiés. Les couteaux sont utilisés pour couper la viande et les légumes, les éplucher et hacher de l'ail ou du piment. Les plats les plus répandus étant le tiep, le mafé, la sauce gombo, le couscous ou des mijotés de viandes avec divers assaisonnements les marmites sont les plus souvent utilisées, les ingrédients y sont remués à l'aide de cuillères ou d'écumoirs puis disposés dans de grands saladiers en bois ou en fer pour le service. Ces récipients comme des bassines en plastique sont également utilisés pour laver les ingrédients (riz, viande, légumes) ou égrainer la semoule (photographies 9 et 12).

La seconde cuisine ou nous avons passé du temps se trouve au deuxième étage de la troisième aile, plus reculées à l'intérieur de la résidence, elle est moins fréquentée et plus calme. Elle comporte sensiblement le même mobilier que la cuisine du rez-de-chaussée mais est agencée de façon différente. L'armoire des casiers se trouve également sur le mur de droite, les foyers, plan de travail et éviers sur celui de gauche mais les tables sont alignées au centre de la pièce depuis le mur du fond. La table contre ce mur accueille une télévision et un micro-ondes, à sa droite on retrouve un congélateur.

C. Qui occupe la cuisine et pour y faire quoi ? La cuisine, un espace multifonctionnel

Les cuisines de la résidence que nous avons enquêtées sont des espaces multifonctionnels. Loin d'être des endroits où les résidents (et leurs potentiels invités) cuisinent et mangent uniquement, ces cuisines supportent d'autres usages : lieu de prière, lieu de discussions entre amis, etc.

1. Pendant le ramadan

Pendant le ramadan, d'après nos observations, la cuisine avait trois fonctions principales : lieu de préparation des repas, lieu de sociabilité entre résidents, et lieu de prière. Et dans une moindre mesure, c'était

un lieu de consommation de repas. Après le ramadan, les fonctions de la cuisine étaient les mêmes. Mais, la différence majeure est que les pratiques de sociabilité que nous avons observées pendant le ramadan étaient davantage rythmées par les pratiques alimentaires et culinaires des résidents. Durant cette période, nous nous sommes surtout rendus à la résidence le soir. Nous nous y sommes rendus en début d'après-midi une seule fois. La principale différence est le calme qui régnait. Cet après-midi là, nous avons vu un résident plutôt âgé (soixante-dix ans ou plus) en train de prier dans la cuisine du rez-de-chaussée de la deuxième aile (l'une des deux cuisines où nous avons passé la majeure partie de notre temps). Une trentaine de minutes plus tard, nous y sommes retournés pour discuter avec un résident rencontré dans le couloir, très disposé à nous parler. Seul un autre résident était présent, plutôt âgé également. Il regardait vaguement la télévision et vendait des cigarettes à ceux qui passaient pour en acheter. Entre-temps, nous nous étions rendus dans une autre cuisine du rez-de-chaussée, parce que nous entendions du bruit. Six résidents étaient présents : trois jeunes (en dessous de trente-cinq ans³) et trois moins jeunes (au dessus de trente-cinq ans). Ce sont les plus jeunes qui cuisinaient, et l'une des personnes plus âgées aidait ponctuellement.

Extrait du journal de terrain de Théophane

Date : 26 mars 2024 ; Lieu : Cuisine du rez-de-chaussée, Aile 3

La première personne qui nous a parlé était une personne plutôt jeune (30-35 ans ?). Il était en train de couper des légumes quand nous sommes arrivés. L'échange avec lui fut bref. Il nous a mentionné que ses plats préférés étaient le thieb, le mafé, le saka saka. Il nous a expliqué qu'il cuisinait à cette heure-là car sinon il y aurait des embouteillages. Ils font la cuisine pour leur famille, et ils auront juste à faire réchauffer le soir. Lui, travaille le soir.

Ensuite nous avons parlé à l'homme qui était assis à côté de lui, juste devant la table. Il nous a expliqué que c'était son fils, et que tous les gens qui étaient là faisaient partie de sa famille. Nous lui avons demandé quand est-ce qu'il avait appris à cuisiner. Il nous a répondu qu'il avait appris dès l'enfance, surtout par observation au début. « Dès 12-14 ans, tu commences à préparer. » Mais ce n'est pas lui globalement qui cuisinait, ce sont plutôt les femmes : « Madame est là-bas. »

Quand on lui a demandé s'il cuisinait aussi bien que sa femme, il a répondu, « Je fais de mon mieux »

Ils mangent tous ensemble. Ils ne mangent pas dans la cuisine.

En parallèle, son fils et un autre fils s'activaient. Par exemple, l'un a transvasé le riz qui venait de finir de cuire dans une grosse bassine. La quantité de riz devait permettre de nourrir un certain nombre de personnes. L'autre coupait les légumes.

C'était donc les jeunes qui cuisinaient, ce que nous a confirmé le père, mais pas de façon très claire. Lorsqu'on lui a demandé qui cuisinait, il nous a répondu « Celui qui est motivé ». Et sa réponse était la même pour celui qui fait les courses.

Le père nous a montré le fils coupant les légumes pour souligner qu'il savait bien couper les légumes. Il aurait appris dans un restaurant.

Lorsque nous sommes allés à la résidence en journée, la cuisine du rez-de-chaussée de l'aile 2⁴ était donc à chaque fois occupée par un unique résident. À l'inverse, les deux soirs où nous nous y sommes rendus, il y avait toujours du monde dans cette cuisine. Ces deux soirs-là, les résidents présents étaient d'âges variés. De même, dans la cuisine du 2^e étage. La principale différence entre la cuisine du rez-de-chaussée et la cuisine du 2^e étage (que nous n'avons observé qu'une fois pendant la période du ramadan, le dimanche 7 avril) est que dans la première, une partie des gens venaient y passer du temps sans nécessairement cuisiner, alors que dans la seconde, tous les gens qui étaient là effectuaient des tâches en rapport avec la cuisine ou priaient. Personne n'était là sans raisons apparentes. Ce dimanche là, nous sommes arrivés vers 16h30 et nous sommes restés

³ L'âge limite pour discriminer les jeunes et les moins jeunes est choisi arbitrairement.

⁴ Lorsque nous écrivons simplement « la cuisine du rez-de-chaussée » sans préciser davantage, nous faisons référence à la cuisine de l'aile n°2. De même, lorsque nous écrivons « la cuisine de l'étage », nous faisons référence à la cuisine de l'aile n°3. Soient les deux cuisines considérées comme « enquêtées » dans lesquelles nous avons passé un temps conséquent.

plus de quatre heures dans la cuisine. En tout, nous avons vu cinq plats différents être préparés. La coupure du jeûne était prévue vers 20h30. À partir de 19h45, la cuisine a commencé à être beaucoup plus animée : des résidents passaient pour réchauffer leurs plats, d'autres pour laver de la vaisselle, pour jeter leurs déchets.

2. Après le ramadan

En dehors de la période du ramadan, ce que nous pouvions observer variait significativement d'une cuisine enquêtée à l'autre, raison pour laquelle ces deux cuisines pourront être traitées séparément. Par ailleurs, ce que nous pouvions observer variait beaucoup entre le milieu de la journée et le soir. Nous discriminerons donc en fonction du moment de la journée également.

La première fonction des cuisines de la résidence est, bien sûr, d'être un espace pour cuisiner. Nous ne nous étendrons pas là-dessus dans cette partie, étant donné que les pratiques culinaires feront l'objet de la partie suivante.

Les cuisines sont des espaces de commensalité. Là encore, nous y reviendrons dans la partie suivante. Il faut déjà préciser que cet usage de la cuisine est plus anecdotique. En onze visites à la résidence, dont sept après le ramadan, nous avons seulement assisté à deux repas. Une hypothèse pourrait être que nous faisons fuir les résidents, mais tous ceux que nous avons interrogés sur les lieux où ils mangeaient nous ont indiqué qu'ils prenaient rarement leur repas dans la cuisine.

Passons à une fonction très prégnante des cuisines, non systématiquement liée aux pratiques alimentaires et culinaires. Les cuisines sont des espaces de sociabilité. Au sein des cuisines, et plus particulièrement dans la cuisine du rez-de-chaussée, les résidents passent du temps ensemble. Si les résidents partageaient peu de repas au sein de la cuisine, ce temps passé ensemble pouvait s'articuler autour de la préparation des repas, mais ce n'était pas une obligation.

Dans la cuisine du rez-de-chaussée, nous n'étions présents qu'une seule fois pendant la journée (un samedi en début d'après-midi). Ce jour-là, nous avons observé successivement deux résidents y cuisiner, seuls. Convivialité n'était donc pas le mot d'ordre, mais impossible de statuer sur la représentativité de cette situation. Après le ramadan, nous⁵ nous sommes en revanche rendus deux fois en fin d'après-midi/soirée dans la cuisine du rez-de-chaussée. L'ambiance y était radicalement différente. La première fois, un samedi, c'était d'autant plus frappant que j'avais [Théophane] déjà passé une heure dans la cuisine du deuxième étage, où il ne s'était pas passé grand-chose de particulièrement saillant. Alors que la cuisine est plus exiguë que celle de l'étage, neuf hommes s'y trouvaient. Ils ne cuisinaient pas (sauf un), ils semblaient juste passer du temps ensemble. La porte était d'ailleurs fermée. Il faisait chaud. À l'exception de deux personnes, dont celle qui cuisinait, toutes les personnes présentes étaient plutôt jeunes. Elles devaient avoir entre 25 et 35 ans. La personne qui cuisinait elle devait plutôt avoir autour de 50 ans. C'était d'ailleurs le seul homme en tenue traditionnelle. L'autre personne devait avoir autour de 60 ans et se tenait debout vers l'entrée, il est parti peu de temps après mon arrivée. Toutes les chaises étaient occupées (sachant qu'il y en avait donc plus que dans l'autre cuisine). Un des

⁵ La première fois, j'étais [Théophane] toute seule et la deuxième fois nous étions en groupe. J'emploie tout de même le nous pour ne pas alourdir l'écriture.

résidents regardait le foot, installé vers la fenêtre. Le son du match était assez fort. Il se mélangeaient aux discussions (à bâtons rompus) des autres résidents présents. Ce n'était pas vraiment, à ce moment-là, une discussion collective. Mais, les configurations de conversations changeaient d'un moment à l'autre. Certains par exemple étaient sur leur téléphone, puis ne l'étaient plus et discutaient avec les autres. À un moment, quatre résidents ont discuté autour du match de foot. Une dizaine de minutes après mon arrivée dans la cuisine, un jeune résident, Gaye, est entré pour cuisiner. Pendant qu'il préparait son plat de viande, deux résidents s'affairaient pour préparer le thé pour l'ensemble des personnes présentes. Leurs gestes étaient minutieux. Ils étaient assis à proximité de la table située devant la fenêtre. Sur cette table, deux théières en métal étaient posées sur des plaques chauffantes et deux étaient posées à même la table. Sur deux plateaux en métal, quatre petits verres étaient disposés. Pendant plus de quinze minutes, ces deux résidents ont à tour de rôle oxygéné le thé (photographies 1 à 4 de l'annexe). D'abord en versant et reversant le contenu d'une théière à l'autre. Puis en reversant et reversant le contenu d'un verre à l'autre. Par la suite, ils ont servi le thé aux résidents présents. Il y avait plus de résidents que de verres disponibles. Les verres passaient donc de mains en mains. De temps en temps, ils étaient rincés, directement dans les petits plateaux en métal. Il y a eu deux services successifs. Pendant ce moment du thé, la configuration des personnes assises et de celles debout à côté d'elles était aussi mouvante. Précisément lorsque le thé passait de mains en mains, il s'agissait d'un vrai cercle. Un cercle de jeunes convivial, où les discussions étaient animées. Mais, c'était très changeant. Il y avait beaucoup d'allées et venues dans la cuisine qui modifiaient également les configurations de parole. Puis, un peu plus d'une heure après mon arrivée dans la cuisine, un groupe de résidents plus âgés est arrivé (ils devaient avoir cinquante ans en moyenne). Rapidement, le centre de gravité de l'ambiance de la pièce s'est déplacé vers eux. Ils sont restés debout. Peu de temps après, je suis partie.

Extrait du journal de terrain de Théophane

Date : 21 avril 2024 ; Lieu : Cuisine du rez-de-chaussée, Aile 2

Alors que je prenais des photographies de Gaye en train de cuisiner, Garam me propose du thé et me tend un petit verre.

Je le bois à proximité de Gaye, qui me dit, « *tu es sûre que tu vas le boire ?* ». Je lui demande pourquoi. Je n'ai pas trop compris sa réponse, je crois qu'il me parle de l'estomac (la première fois qu'on en boit cela peut remuer l'estomac ?!). Nous avions parfois un peu du mal à nous comprendre car il ne parlait pas très fort et pas toujours très distinctement (et il y avait du bruit ambiant). Juste après, lui a bu de ce fameux thé d'une traite.

Quand j'ai eu fini mon verre de thé, je m'apprêtais à le laver. Garam m'a dit, non ce n'est pas la peine. « *Le thé, tu bois, après toi, puis toi... Faut pas laver* ». En fait, ils disposent de peu de verres (et c'est peut être volontaire). Chacun boit son verre de thé à tour de rôle, dans le même verre (ou plutôt dans les quelques verres qui circulent).

J'ai eu le droit à deux verres de thé. Le premier verre était très amer, très fort. Le deuxième était beaucoup plus doux et sucré, j'ai préféré.

Sans que je sache vraiment dire pourquoi, il m'est apparu assez clairement que les jeunes résidents qui occupaient cette cuisine instauraient une atmosphère assez différente de celle de la cuisine de l'étage. Les gens semblaient beaucoup plus détendus, moins sérieux. Et ce n'est pas juste parce qu'ils étaient tous jeunes pour la plupart. Je trouve justement qu'ils avaient une attitude différente de celle des résidents du même âge de l'étage.

La deuxième fois où nous nous sommes rendus dans la cuisine du rez-de-chaussée en soirée, un dimanche, celle-ci était également occupée. Lorsque nous sommes arrivés, quatre résidents étaient présents. Une fois de plus, ils étaient plutôt jeunes (entre 25 et 35 ans). Trois étaient sur leur téléphone, et deux avaient leurs écouteurs. Les deux même avaient enlevé leurs tongs. Un autre résident était en train de préparer un plat assez complexe à base de semoule. Plusieurs personnes faisaient des allers et retours dans la cuisine. Contrairement

à la dernière fois, la table près de la fenêtre était vide — ni théière, ni plaque chauffante n'étaient visibles. L'atmosphère contrastait fortement avec celle du samedi soir de la semaine passée. Par moment, il pouvait y avoir jusqu'à six ou sept personnes dans la cuisine. Les résidents qui n'étaient pas assis étaient adossés au mur ou contre les casiers. La plupart des personnes présentes étaient sur leurs téléphones. Chacun était davantage dans son coin. De temps en temps, des discussions entre deux résidents pouvaient avoir lieu, mais elles ne duraient pas. Pour autant, aucunes tensions ne se faisaient sentir, et la situation ne paraissait pas non plus anormale. Les résidents ne semblaient pas mécontents d'être ensemble, bien au contraire.

Dans la cuisine du deuxième étage, nous étions présents trois fois pendant la journée et deux fois pendant la soirée. Commençons par la soirée, puisque c'est dans la continuité du paragraphe précédent. Les deux jours où nous y sommes allés en soirée sont les mêmes que pour la cuisine du rez-de-chaussée. Les différences entre ces deux cuisines étaient ainsi d'autant plus criantes. Lorsque nous arrivions à la résidence, nous commencions par aller dans la cuisine de l'étage. Puis, au bout d'une heure environ, comme il ne se passait pas grand chose, nous prenions la décision de descendre dans la cuisine du rez-de-chaussée, espérant qu'il y aurait plus d'animation. La première fois, dans la cuisine du deuxième étage, uniquement des personnes seules passaient brièvement (pour des motifs variés : laver une assiette, faire réchauffer un plat dans le four à micro-ondes, prier, téléphoner, etc.). Cette inactivité dans la cuisine était d'autant plus déconcertante que les espaces communs de la résidence étaient particulièrement animés (comme tous les soirs lorsque nous venions le week-end). La deuxième fois, de même, nous avons uniquement observé des personnes seules venir succinctement (principalement pour prier). Ainsi, lorsque nous descendions dans l'autre cuisine, nous étions très enthousiastes d'y sentir bien plus de vie.

Les trois fois où nous nous sommes rendus dans la cuisine du deuxième étage, il y avait toujours des résidents présents, et l'espace était donc plus animé. La différence majeure avec la cuisine du rez-de-chaussée est que la sociabilité des résidents à ces moments-là paraissaient plus organisée autour des pratiques culinaires et alimentaires. La première fois, quatre résidents étaient réunis pour partager un repas (plus de détails seront donnés dans la partie suivante). Juste après, Bakary et Diowara, deux amis (ils se sont présentés comme tels) ont cuisiné en même temps, et discutaient par intermittence pendant la préparation de leurs plats respectifs. Le plat de Diowara était plus rapide à préparer. Lorsque son plat fut prêt, il l'a fait goûter à Bakary en lui demandant si c'était bon. La deuxième fois, lorsque nous sommes arrivés dans cette cuisine, une réunion était en cours. Nous n'avons rien pu observer à ce propos, puisque notre venue a fait fuir les résidents (cf. introduction). Ce jour-là, quelques personnes sont passées brièvement, par exemple pour laver de la vaisselle sale. Nous avons compris plus tard que c'était un jour particulier pour les résidents. Un résident était décédé, et un grand nombre de résidents s'étaient réunis dans les espaces communs extérieurs pour lui rendre hommage. Des prières collectives en extérieur ont par exemple été organisées. Enfin, la troisième fois où nous nous sommes rendus dans cette cuisine en journée, l'atmosphère était proche de celle de la première fois. Lorsque nous sommes arrivés, vers 11h30, Camara Oumarou venait de finir de cuisiner et un autre résident était en train de petit-déjeuner. Une dizaine de minutes plus tard, Bakary est venu pour cuisiner et peu de temps après, un autre résident est également venu pour petit-déjeuner (à ce moment-là, l'autre résident avait fini son petit-déjeuner et avait quitté la cuisine). Fréquemment, des résidents passaient brièvement dans la cuisine. Ils saluaient tout le monde, et discutaient un petit peu, mais ne s'asseyaient pas. Cela dit, toutes les chaises étaient occupées. C'est d'ailleurs une grande différence avec la cuisine du rez-de-chaussée : il y a deux fois moins de

chaises disponibles. Si l'atmosphère de la cuisine était paisible ce jour-là, elle était aussi particulièrement chaleureuse. Les résidents discutaient ici et là, et paraissaient contents d'être ensemble.

Les cuisines sont des espaces qui supportent les pratiques religieuses de certains résidents. Si c'est dans la cuisine du rez-de-chaussée que se déployaient davantage des pratiques de sociabilités telles que le partage autour du thé⁶, c'est dans la cuisine du deuxième étage que des pratiques religieuses étaient bien plus fréquemment visibles. Cependant, là encore, difficile de conclure que les résidents qui fréquentent cette cuisine sont plus tournés vers la religion, étant donné que nous y étions plus souvent pendant les heures de prière que dans l'autre cuisine (voir tableau n°2 de l'annexe pour plus de détails).

Toujours est-il qu'en dehors du ramadan, nous n'avons vu qu'une seule personne prier dans la cuisine du rez-de-chaussée, et il s'agissait d'un résident qui habitait un autre étage (donc qui n'était pas rattaché à cette cuisine). De même, nous n'avons vu qu'une seule personne venir faire ses ablutions dans cette cuisine, et lui n'était même pas résident⁷.

À l'inverse, dans la cuisine de l'étage, nous avons très régulièrement vu des personnes venir prier, si bien qu'il est arrivé que deux personnes soient en train de prier en même temps dans la cuisine. Par exemple, le dimanche 21 avril, je [Théophane] suis arrivée dans cette cuisine vers 17h45, et je suis partie à 19h. En 1h15, six personnes sont venues prier, sachant que ce jour-là, la prière *Asr* (celle du milieu de l'après-midi) était à 17h42, d'après le site *Muslim Pro*. La première personne observée finissait de prier lorsque je suis entrée dans la cuisine. La dernière personne a terminé de prier vers 18h35. Parmi les six personnes, deux résidents sont venus prier en même temps, et les autres sont venus seuls. Lorsqu'ils étaient seuls, les résidents priaient à proximité du congélateur, dans le coin derrière les casiers, soit l'endroit le moins visible de la cuisine. Lorsqu'ils étaient deux, le deuxième résident s'installait en face des casiers, à côté de l'entrée. La durée de la prière était variable d'un résident à l'autre. En moyenne, elle durait cinq-sept minutes, en excluant le résident qui a prié plus longtemps (quinze minutes environ). Par ailleurs, régulièrement, des personnes venaient également faire leurs ablutions dans la cuisine. Toutes ne restaient pas pour prier dans la cuisine et devaient donc retourner dans leur chambre. Le dimanche 21 avril, personne n'est venu uniquement pour faire ses ablutions. Mais, parmi les résidents qui sont venus prier, deux ont également fait leurs ablutions dans la cuisine. Enfin, il était assez rare qu'un résident vienne directement avec son propre tapis de prière. Généralement, comme dans la cuisine du rez-de-chaussée, ceux qui venaient prier utilisaient les tapis de prière entreposés derrière la télévision.

⁶ Dans la cuisine de l'étage, non seulement nous n'avons jamais observé de résidents partager un moment autour du thé, mais nous n'avons même jamais vu le matériel adéquat (théières et plaques chauffantes) entreposé dans la cuisine. En revanche, une fois, nous avons vu un résident passer dans la cuisine pour laver un service à thé (en l'occurrence, une théière en porcelaine — et non en métal, un plateau en plastique et deux petits verres). Lorsque nous lui avons demandé pourquoi il préférait boire le thé dans sa chambre, il nous a répondu : « *parce que c'est rapide, en dix minutes c'est prêt, j'utilise une plaque chauffante* ».

⁷ Lorsque nous l'avons interrogé sur les raisons de sa présence à la résidence, il nous a répondu « *tout le monde peut venir ici* » (même ceux qui ne connaîtraient personne à la résidence). Il nous précise ensuite qu'il ira prier à la mosquée la plus proche de la résidence. Une dizaine de minutes plus tard, il est repassé dans la cuisine, où trois hommes étaient arrivés entre-temps. L'un d'entre eux lui a dit en riant : « *tu fais quoi ici dans notre cuisine ?* »

Extrait du journal de terrain de Théophane

Date : 1er mai 2024 ; Lieu : Cuisine du 2e étage, Aile 3

Deux personnes sont entrées dans la cuisine, pour faire leurs ablutions. Elles ne sont pas restées prier. Elles sont parties juste après.

Peu de temps après, Diowara est entré dans la cuisine. Il m'a adressé un grand sourire. Il m'a demandé : « *tu as écrit beaucoup de choses ?* » Puis, il a pris un tapis de prière, et a prié vers le congélateur.

D'après les informations trouvées sur internet, la prière Asr du jour devait avoir lieu à 17h48. Il était 17h54. Après Diowara, un autre homme est venu prier dans la cuisine.

Je me demande si certains résidents prient plus que d'autres. Selon quelles logiques. Je me demande si les personnes que je vois passer dans le couloir ont déjà prié. Pourquoi certains préfèrent la cuisine et pourquoi certains leurs chambres ou d'autres espaces ?

Pourquoi certains font leur ablutions dans la cuisine et pas d'autres ? Quoique, il n'est pas toujours nécessaire de les refaire. Est-ce que tout le monde alors les fait dans la cuisine ?

Le fait que là, il ne se passe rien dans la cuisine, si ce n'est la prière, ça doit raconter quelque chose sur les lieux de sociabilité des résidents de cet étage.

Enfin, les cuisines sont des lieux de vente. C'est essentiellement le cas de la cuisine du rez-de-chaussée. Nous avons observé des activités commerciales autant pendant le ramadan qu'après, mais nous le détaillons uniquement ici. Dans la cuisine du rez-de-chaussée, il est possible d'acheter des cigarettes, presque en permanence. Une glacière en tissu est alors posée sur la table, et contient des paquets de cigarette. Les cigarettes sont vendues à l'unité ou en paquets. Le résident qui les vend change régulièrement, il doit donc y avoir un système de comptes assez précis derrière cette activité. En outre, dans cette cuisine, des hommes passent régulièrement tenter de vendre des choses en tout genre. Par exemple, nous avons croisé fréquemment un résident nommé Djibril, qui a essayé de vendre, dans l'ordre : des vêtements de la marque C&A, une télévision, une blouse aux motifs d'inspiration ethnique. D'autres vendeurs passent plus ponctuellement, pour vendre du matériel électronique, du parfum, etc. (photographie 17).

3. Quelques perspectives

En définitive, ce qui nous a semblé particulièrement frappant, en dehors des nuances entre l'organisation des uns et des autres pendant et après le ramadan, sont les différences marquées entre la cuisine du rez-de-chaussée et celle de l'étage. Contrairement à la cuisine du rez-de-chaussée, les pratiques de sociabilités au sein de la cuisine de l'étage s'articulaient surtout autour des pratiques culinaires, alimentaires. et religieuses. Et puis, les résidents qui se rencontraient dans la cuisine de l'étage appartenaient à des générations différentes. Après le ramadan, dans la cuisine du rez-de-chaussée, les groupes de résidents qui passaient du temps dans la cuisine étaient intragénérationnels. Nous en avons discuté plus spécifiquement avec l'un des résidents qui nous avait expliqué qu'il aimait bien passer du temps dans la cuisine, notamment lorsqu'il fait froid. L'été, lui et les personnes qu'il fréquente ont tendance à se retrouver dehors. Spontanément, il a ensuite ajouté que la cohabitation n'était pas toujours simple dans la chambre avec les autres membres de sa famille. Passer du temps à la cuisine est une opportunité pour passer du temps avec ses pairs. « *On reste entre générations* » témoigne de cette propension à la sociabilité intragénérationnelle. De fait, un dimanche très ensoleillé, nous avons passé du temps dans les espaces communs extérieurs de la résidence. De nombreux

résidents étaient présents. Des groupes s'étaient formés, de taille plus ou moins importante — entre cinq et dix personnes en moyenne. Nous avons été frappés de constater que tous les groupes formés étaient intragénérationnels. Les résidents d'âges différents ne se mélangeaient pas. La variabilité au sein d'un groupe devait être de cinq ans tout au plus.

Nous nous sommes interrogés sur l'existence de personnes pouvant se sentir exclues des cercles de sociabilités, et qui potentiellement pourraient être gênées par l'occupation informelle régulière de la cuisine. Nous avons tenté deux fois de poser la question frontalement à un résident, mais ces derniers nous ont toujours assurés qu'il n'y avait pas de conflits. Outre le résident qui s'était plaint auprès de nous lorsque nous étions venu rencontrer les gestionnaires, nous n'avons rencontré qu'un seul résident mécontent. Ce jour-là, nous étions seuls dans la cuisine, le résident qui y cuisinait quelques minutes plus tôt étant parti. Un homme, assez chétif, en tenue traditionnelle marron est entré. Ses vêtements paraissaient très usés. Spontanément, il nous a adressé la parole. Nous avons échangé cinq minutes. Il nous a expliqué être arrivé en France du Mali cinq ans auparavant. Il aurait été transbahuté de lieux en lieux : Nice, Limoges, etc. Il nous a précisé qu'il était sans-papier. Nous sentions qu'il mettait surtout en avant ses conditions de vie difficiles. Ses difficultés à trouver un emploi par exemple. Précédemment, il avait un travail mais il est resté deux mois seulement car il a rencontré des problèmes avec d'autres employés. Il y a eu une bagarre, quelqu'un a voulu lui couper le doigt (il nous a montré la cicatrice sur sa main, qui effectivement témoignait d'une blessure violente). Il nous a ensuite dit que s'il n'y avait pas son père qui vivait dans la résidence, il ne serait pas là. « *Il y a des gens jaloux [...] des mauvais compagnons* » a-t-il dit pour se justifier.

D. Comparaison avec le Mali

La plupart des résidents interrogés sont originaires de l'agglomération de Bamako ou d'autres agglomérations urbaines de la région de Kayes. L'habitat le plus répandu dans ces agglomérations est désigné sous le terme de *concession*. Celles-ci se composent de constructions quadrangulaires articulées autour d'une cour centrale. Ces constructions sont divisées en entités nommées *chambre-antichambre* constituant une unité d'habitation pour un des ménages nucléaires appartenant à la famille propriétaire de la concession.

Au sein des espaces ruraux, le modèle de la case ronde est prédominant. *La logique du morcellement de la concession en ville s'oppose au principe du développement de l'habitat en milieu rural ou l'absence de contraintes de place et de réglementations urbanistiques autorisent un accroissement spatial de l'habitat avec le temps : schématiquement, au fur et à mesure qu'une famille augmente, les habitants construisent de nouveaux bâtiments et des enclos qui se greffent au noyau initiale.* (Sinou, 1987). Comme le sous-tend cet extrait, le morcellement des unités lignagères est plus important en ville, cependant il reste un système déterminant dans les modes d'habiter. Au sein de la résidence la présence de plusieurs générations ou de parents collatéraux ne constitue pas un changement majeur.

L'absence de femme est elle par ailleurs significative. Certains résidents sont mariés avec une épouse restée au Mali, d'autres ont des sœurs en France mais elles n'habitent pas à la résidence. Au Mali, l'entretien corporel, matériel et éventuellement affectif de l'ensemble des personnes habitant l'unité domestique mobilise

en revanche uniquement la main d'œuvre féminine. Parmi les tâches qui en font partie, on peut mentionner l'approvisionnement en eau, le nettoyage des espaces de l'unité domestique et de ses alentours, la lessive, la vaisselle, les soins et enfin la préparation et le service des repas. (Feldman, 2013) Cette absence des femmes a une incidence sur la culture alimentaire des résidents. Ils font aujourd'hui la cuisine ce qu'ils disent ne pas faire au Mali. Ce changement est cependant exprimé comme un événement insignifiant, de nombreux résidents nous ont expliqués qu'avoir vu faire la cuisine avait suffi pour qu'ils puissent le reproduire une fois en France.

Au sein de la résidence la sociabilité extra-familiale est aussi assez similaire avec les pratiques sociales décrites au Mali. Des groupes de résidents d'une même classe d'âge se forment autour de discussions et de la consommation du thé, ceux-ci s'apparentent à des *grins*. Les jeunes se réunissent parfois dans les cuisines notamment du rez-de-chaussée alors que les groupes de résidents plus âgés privilégient les chambres ou le parking lorsque le temps le permet.

III. CUISINE, ALIMENTATION : PRATIQUES

En tant qu'espace, les cuisines de la résidence participent indéniablement de la vie sociale de ceux qui y vivent. Si nous nous focalisons maintenant sur les pratiques alimentaires et culinaires spécifiquement, de quelle manière concourent-elles à la sociabilité des résidents ?

Dans cette partie, nous allons notamment suivre le fil d'un repas, de sa préparation à sa dégustation. Nous serons amenés à considérer qui cuisine, quoi, à quel moment, l'organisation sous-jacente que cela implique, qui mange où, etc.

A. Qui cuisine et pour qui ?

Chaque fois que nous rencontrions un résident qui cuisinait, nous lui demandions : « *pour combien est-ce que tu cuisines ?* ». Cette question, centrale à nos yeux, devait nous permettre d'obtenir des détails sur les liens entre les résidents, et sur l'organisation des repas. La première fois, que nous l'avons posée, c'était lors de notre première visite, à un résident qui se tenait à l'entrée de la cuisine du rez-de-chaussée. Il nous avait répondu que les plats pouvaient être pour vingt personnes, et que les gens avaient l'habitude de laisser de la nourriture sur la table pour ceux arrivant après. De façon notable, c'est la seule et unique fois qu'on nous a tenu un tel discours. De fait, nous n'avons jamais vu de la nourriture laissée sur table à cet effet. Par la suite, les résidents nous disaient qu'il préparait un plat pour 2 à 7 personnes (rarement moins, rarement plus). Dans la majorité des cas, ils cuisinaient pour des membres de leur famille. La plupart du temps, c'était pour cinq ou six personnes. Les résidents étaient très rarement précis, c'est-à-dire qu'ils ne donnaient jamais un nombre exact (ils disaient « *cinq ou six* », ou encore « *quatre ou cinq* »).

Lorsque nous nous étions rendus à la résidence pour la deuxième fois (toujours en excluant la visite initiale), nous avons discuté avec un père de famille qui nous avait indiqué que celui qui cuisine est « *celui qui est motivé* » (cf. extrait du journal de terrain du 26 mars). Implicitement, il désignait les plus jeunes de la famille.

De fait, dans la cuisine du rez-de-chaussée, nous n'avons vu qu'une seule fois un résident âgé cuisiné. Sinon, le plus vieux cuisinier devait être âgé de trente-cinq ans au plus. Pour autant, dans la cuisine du rez-de-chaussée, pendant le ramadan, les gens que nous avons vu faire à manger n'étaient jamais seuls dans la cuisine. Comme expliqué précédemment, une des spécificités de cette période est que la cuisine du rez-de-chaussée supportait une sociabilité intergénérationnelle (ce qui n'était pas le cas ensuite). Cependant, toutes les personnes présentes ne participaient donc pas à la préparation du repas. Ce sont effectivement les plus jeunes qui s'activaient et les plus âgés qui étaient en retrait.

Après, le ramadan, les gens cuisinaient peu le soir. Les nombreux résidents interrogés à ce propos nous l'ont confirmé. Nous nous sommes rendus une fois dans la cuisine du rez-de-chaussée pendant la journée après le ramadan. Nous avons vu deux jeunes y cuisiner, successivement. Chaque fois, ils étaient donc seuls dans la pièce. Le premier, Moussa, devait être âgé de vingt ans tout au plus. Le second, Youssouf, devait avoir entre trente et trente-cinq ans. Nous avons pu prendre le temps d'échanger avec Moussa, qui est resté environ une heure et vingt minutes dans la cuisine (il commençait à peine sa recette lorsque nous sommes arrivés). Nous lui avons demandé quels plats ils aimaient cuisiner. « *Je n'aime pas cuisiner* » nous a-t-il répondu en souriant⁸.

⁸ Un autre jeune croisé une dizaine de jours plus tard nous a dit exactement la même chose.

Lorsque nous avons creusé, il nous a répété qu'il n'aime vraiment pas cuisiner, mais qu'il n'a pas le choix parce que c'est le plus petit de la famille. Toute sa famille vit dans la résidence, mais lui n'y vit pas. Il n'habite pas très loin, et vient donc faire la cuisine expressément⁹. À deux reprises, son père (Moussa nous a indiqué leur lien de filiation) est passé dans la cuisine. La première fois, il l'a réprimandé légèrement (pas de manière spécialement méchante). La seconde fois, lorsque la recette de Moussa était plus avancée, il a soulevé le couvercle de la casserole comme s'il voulait s'assurer que tout se déroulait correctement. Pendant tout le temps où son plat cuisait, Moussa a quitté la cuisine uniquement lorsqu'il lui manquait un ustensile ou un contenant. Dans les moments d'attente (ce qui doit tout de même représenter 60 à 70% du temps consacré à la préparation du plat), il regardait vaguement une émission sur son téléphone posé sur la table. Puis, nous nous sommes rendus deux fois le soir dans la cuisine du rez-de-chaussée après le ramadan. Chaque fois, nous avons vu un jeune cuisiner. La différence est qu'ils n'étaient pas seuls, mais entourés de leurs pairs (qui eux ne cuisinaient pas en revanche). Par exemple, le soir du partage autour du thé, Gaye cuisinait. Il préparait un plat de viande de mouton sautée à la poêle, avec des oignons (photographie 3). Gaye ne disait pas qu'il n'aimait pas cuisiner, mais ce jour-là il n'aimait pas le plat qu'il devait cuisiner. Il disait que son père adore la viande, que c'est la raison pour laquelle il en cuisine. Mais, lui en a marre, il préférerait manger autre chose, en particulier il n'aime pas la viande avec du pain. Sa stratégie de contournement consistait à mettre beaucoup d'oignons dans la préparation, pour camoufler le goût de la viande. Il ne pouvait pas en mettre trop non plus, sachant que son père n'aime pas spécialement les oignons.

Dans la cuisine de l'étage, la différence entre le ramadan et la période qui a suivi tenait surtout au moment où les gens cuisinaient. Pendant le ramadan, les résidents cuisinaient surtout l'après-midi et le soir, alors qu'ensuite, les résidents cuisinaient plutôt le matin et en début d'après-midi. À part cela, ce que nous pouvions observer dans la cuisine ressemblait sensiblement. Dans cette cuisine, la préparation des repas n'était pas imputée aux jeunes uniquement, nous avons rencontré des résidents de tout âge en train de préparer à manger. C'est également dans cette cuisine que nous avons rencontré des résidents cuisinant, non pas pour des membres de leur famille, mais pour des amis ou pour des « collègues ». Par ailleurs, les résidents étaient rarement tous seuls lorsqu'ils cuisinaient. Souvent, deux résidents préparaient à manger en même temps. Nous avons aussi observé à plusieurs reprises un résident en train de cuisiner être aidé ponctuellement par un autre résident présent à ce moment-là (toujours plus jeune que lui). Par exemple, le plus jeune pouvait aider à couper les légumes, ou encore à transvaser le plat d'un contenant à un autre (photographie 15).

La plupart des résidents ne savaient pas cuisiner en arrivant en France. Quelques rares avaient appris auparavant, notamment par observations. Par exemple, Moussa avait appris à cuisiner quand il était enfant, en Afrique. Il sait notamment cuisiner le thieb, pas le mafé encore. Si sa famille souhaite manger du mafé, c'est son grand-frère qui cuisine. Les processus d'apprentissages une fois arrivés au foyer ne sont pas très clairs — aucun

⁹ Si certains comme Moussa n'habitent pas dans la résidence, mais viennent y cuisiner, d'autres au contraire n'habitent pas non plus, mais viennent y manger ce qu'un résident a cuisiné. C'est par exemple le cas d'un homme que nous avons rencontré dans la cuisine du rez-de-chaussée. Il était cuisiner depuis 14 ans, dans un ehpad. Il nous a dit qu'il venait très souvent manger ici, que son frère cuisinait. Lorsque nous lui avons demandé si lui cuisinait parfois, il a soufflé, comme s'il voulait signifier que la cuisine étant son métier, il ne se voyait pas en plus être obligé de cuisiner pour lui-même et les autres.

résident ne nous les a décrit avec précisions. L'un des premiers résidents à qui nous avons posé la question nous a dit avoir appris par observation également. Il avait précisé que cuisiner pour une personne est simple, ce qui est compliqué c'est de cuisiner pour dix personnes. Plusieurs résidents nous ont aussi dit travailler dans la restauration (certains s'étaient spécialisés dans ce secteur avant même d'arriver en France), ce qui aurait accéléré leur apprentissage. L'un des résidents nous a évoqué qu'il appelait parfois sa femme, pour lui demande conseils. Précédemment, nous racontions que des résidents pouvaient cuisiner en même temps, en prenant l'exemple de Bakary et Diowara. Ce jour-là, un de leur ami était passé les voir dans la cuisine pour discuter. À plusieurs reprises, ils nous ont fait l'éloge de cet ami, en soulignant que c'était lui qui leur avait tout appris, et que c'était un grand cuisinier.

B. Quels systèmes d'organisation supportent les pratiques culinaires ?

Au sein de la résidence, une personne cuisine pour plusieurs autres. Potentiellement, ce sera la même personne qui fera également les courses. Tout cela nécessite une certaine organisation financière préalable, de telle sorte que ladite personne ne porte pas en plus la charge financière des repas. Lorsque nous interrogeons les résidents à ce propos, tous nous répondent la même chose : « *on cotise* ». La majorité des résidents rencontrés cotisent à l'échelle de leur famille. Le jour où nous avons rencontré Camara Oumarou, il venait de faire des courses. Lorsque nous l'avons questionné sur ses habitudes alimentaires, spontanément il est allé chercher son sac de courses dans sa chambre pour nous montrer ses derniers achats et mieux incarner son propos. Il avait fait ces achats dans un magasin à proximité de la résidence (Super Marché K-10, à Aubervilliers, à 5 minutes à pied). Dans son sac de courses, il y avait des gombos (environ 500g), de la dakatine (pâte d'arachide, à 3,15€), des tomates et des poivrons. C'étaient des courses pour 5-6 personnes, de la famille et des amis. Nous lui avons demandé si le groupe au sein duquel il cotisait variait, il nous a répondu que non. « *C'est toujours les mêmes, on avance ensemble* ». Puisqu'il ont un système de cagnotte commune, il fallait garder le ticket de caisse, qu'il a donc pu nous montrer, afin de conserver une preuve des achats effectués. Enfin, nous lui avons demandé qui cuisinait, et il nous a répondu « *ceux qui cuisinent, ce sont ceux qui ont du temps* ». Lui vit à la résidence depuis vingt-quatre ans (et il est né en 1971), il cuisine très régulièrement, alors même que son petit-frère que nous avons rencontré vit aussi à la résidence (ce qui confirme que dans cette cuisine, ce ne sont pas uniquement les plus jeunes qui cuisinent).

Une cuisine partagée pose la question de la répartition des tâches ménagères. Une fois de plus, les deux cuisines enquêtées se distinguent. En moyenne, la cuisine de l'étage était toujours propre. Le seul jour où celle-ci était sale, était le jour où des funérailles étaient organisées à la résidence. À l'inverse, la cuisine du rez-de-chaussée n'était jamais très propre sans être affreusement sale non plus. Par exemple, il était fréquent que la poubelle déborde, que le sol soit recouvert de quelques détritiques et que des restes traînent sur la table. De telles choses n'étaient pas monnaie courante dans la cuisine de l'étage. La bazar subsidiaire qu'on trouvait fréquemment au rez-de-chaussée contribuait étonnamment à la sensation de plus grande convivialité de cette cuisine. En effet, cela donnait l'impression que l'espace était davantage approprié par les résidents (comme s'il s'agissait d'un espace où l'on se sent suffisamment bien pour se permettre d'être laxiste). Enfin, toujours est-il qu'il est nécessaire de faire le ménage de temps en temps. Nous n'avons jamais discuté de la répartition des tâches ménagères avec les résidents. Ce qu'on observait laisser à penser que cela s'organisait spontanément,

au gré des humeurs des résidents de passage. Par exemple, Youssouf qui avait cuisiné juste après Moussa dont nous avons parlé précédemment, avait d'abord commencé par laver l'ensemble de la cuisine du rez-de-chaussée : il a lavé l'espace à proximité des plaques de gaz, puis il a passé le balai et la serpillière. Lorsque nous l'interrogeons sur ses motivations, il nous répond que c'est important pour lui que la cuisine soit propre avant de commencer à cuisiner.

C. Qu'est qui est cuisiné ?

Nos observations et la redondance des réponses apportées lors de nos discussions avec les résidents nous ont permis d'établir une liste des plats fréquemment consommés. Aux questions qu'aimez-vous manger ? Quel plat mangez-vous le plus souvent ? et que cuisinez-vous ? La réponse était quasi systématiquement le *tiep*. Ce plat est une variation de thiéboudiène, soit riz gras au poisson, emblématique du Sénégal mais que l'on retrouve dans l'ensemble de l'Afrique de l'Ouest. A la résidence il était communément préparé avec du poulet.

Pour préparer ce plat, des résidents épluchaient et hachaient des oignons et de l'ail ainsi qu'une carotte et un morceau de choux blanc qu'ils coupaient grossièrement (photographies 6 et 11). Les oignons, l'ail et quelques cuillères de concentré de tomates étaient mis à rissoler dans l'huile puis recouverts d'eau. Après quelques minutes un bouillon-cube est émietté dans la préparation en y ajoutant du sel et du poivre. Les carottes et le choux sont plongés dans ce bouillon en légère ébullition et en sont sortis une fois cuits. Le bouillon ayant réduit, les résidents y ajoutent de l'eau, un nouveau bouillon-cube émietté puis les morceaux de poulet préalablement lavés. Le poulet est sorti lorsqu'il est cuit. Le riz cassé est lavé puis cuit à la vapeur et finalement incorporé au bouillon, toujours sur le feu jusqu'à ce que celui-ci infuse le riz.

Ce riz gras est déposé dans un grand plat, couvert de poulet et de légumes pour être servi au groupe.

Le *tiep* ainsi que le *mafé* peuvent être caractérisés par ce qu'Emmanuel Calvo nomme un *plat totem* : *c'est un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation culturelle. Il se dégage de la confrontation entre les différents styles alimentaires au point de pouvoir devenir, à l'occasion, l'objet médiateur d'une identité* (Calvo, 1985). En effet ces plats ne nous étaient pas uniquement présentés pour la récurrence de leur consommation mais servaient à nous présenter le groupe à travers un aspect de sa culture alimentaire.

Non seulement les résidents mettaient très régulièrement en avant le *tiep*, mais surtout, ils cuisinaient donc ce plat très régulièrement. Cependant, derrière une appellation commune, les variations possibles sont nombreuses. Par exemple, à deux reprises, Bakary nous a indiqué qu'il cuisinait du *thiep*, alors que les légumes et la viande utilisés étaient très différents. En nous rendant à la résidence, nous avons eu la chance de goûter plus de cinq *thiep* différents en deux mois. Si l'esprit était le même, chaque plat avait sa singularité.

Outre le tiep et le Mafé, les plats les plus fréquemment cuisinés étaient la sauce gombo, le couscous ou le mouton aux oignons¹⁰. La viande entre dans la composition de tous les plats préparés, le mouton et le poulet sont les viandes les plus consommées. Dans les féculents, ce sont le riz, le couscous, le pain (baguette) et les pâtes (rarement consommées).

Il est toutefois important de nuancer en soulignant que l'homogénéité à première vue des pratiques alimentaires est discutable. D'abord, certains résidents ont des habitudes alimentaires très spécifiques. Nous avons par exemple rencontré un résident disant ne manger que du couscous et jamais de riz (*« le riz c'est béton, alors que le couscous ça va nettoyer le ventre »*). De plus, certains résidents cuisinent des plats originaux qui leurs sont propres. C'est par exemple le cas d'Ali, rencontré pendant le ramadan, qui était fier de nous expliquer que la recette qu'il cuisinait était une invention personnelle (en l'occurrence, un sauté de cœur de mouton, avec des condiments peu fréquemment utilisés à la résidence).

La quantité de légumes consommées est assez faible, ils semblent essentiellement servir de condiments. Lors de notre entretien, Camara nous a cependant dit que la principale différence entre la cuisine dans la résidence et celle qu'il consommait au Mali était l'abondance des légumes, denrée chère au Mali et essentiellement disponible dans les grands centres urbains.

Enfin, nous avons très rarement vu des gens consommer des aliments sucrés et encore moins les cuisiner. Le café et le thé sont les deux seules préparations sucrées que nous avons pu observer.

D. Autour des repas

De prime abord, nous avons une vision plutôt idyllique des rapports sociaux au sein de la résidence vus sous le prisme des activités culinaires et alimentaires. Autrement dit, nous percevions les cuisines partagées comme des espaces incontournables producteurs de convivialité, et encourageant la commensalité. Nos observations ne remettent pas entièrement ce présupposé en cause, mais viennent le nuancer. À ce stade, il est important de distinguer les sociabilités intra familiales ou amicales.

En dehors du ramadan, les sociabilités étaient surtout extra familiales et intragénérationnelles dans la cuisine du rez-de-chaussée. Si plusieurs résidents d'une même famille passaient du temps ensemble, c'est généralement qu'ils appartenaient à la même tranche d'âge. Après le ramadan, nous avons une seule fois rencontré deux personnes de la même famille, ensemble dans la cuisine, tout en étant d'âge très différent. Il s'agissait d'un homme et de son grand-père. De temps en temps, le résident s'amusait à taquiner son grand-père. Ces sociabilités ne s'organisent pas nécessairement autour des pratiques culinaires, au contraire. Dans la cuisine du premier étage, si les sociabilités sont plus fréquemment extra familiales et intergénérationnelles, elles s'organisent majoritairement autour des pratiques culinaires d'après nos observations.

¹⁰ Ce plat, plus rapide à préparer (vingt-trente minutes contre une heure à deux heures), était surtout consommé au petit-déjeuner et le soir.

Au fil de nos venues à la résidence, si nous avons pu constater les différences entre les deux cuisines enquêtées, nous n'avons pas réussi à identifier des premiers éléments réponses permettant de les expliquer. Plus généralement, nous avons rencontré des difficultés dans nos tentatives de compréhensions des liens unissant les résidents entre eux. Par exemple, nous n'arrivions jamais à obtenir la liste des membres de la famille d'un résident donné vivant aussi à la résidence. À cet égard, la barrière de la langue nous posait très concrètement problème.

L'un des constats qui nous a conduit à remettre en question nos aprioris sur la convivialité et la commensalité concerne les repas. En onze visites à la résidence, nous avons observé deux repas uniquement — un dans chaque cuisine. Et pour cause, la plupart du temps, les résidents mangeaient dans leurs chambres. Parfois, nous avons l'opportunité d'assister au moment où l'un des résidents quittait la cuisine avec le plat cuisiné et revenait ensuite avec le plat vide. Cela nous permettait d'évaluer la durée du repas. Chaque fois, c'était assez court, de l'ordre d'une quinzaine de minutes maximum. Le premier repas que nous avons observé, et auquel nous avons participé, a eu lieu dans la cuisine du rez-de-chaussée, pendant le ramadan. Un plat de thieb était disposé sur la table la plus au centre, et nous étions tous debouts autour de la table. En plus de nous, cinq résidents étaient présents. Tous les résidents autour de la table avaient environ le même âge — nous ne leur avons pas demandé à ce moment-là mais il se pourrait que nous ayons participé à un repas entre amis. Le plat que nous partagions était un plat de thieb avec du poisson. Les résidents, qui nous avaient donné des cuillères, mangeaient avec leurs mains, en formant des boules dans leurs paumes de mains. Le repas fut bref, il a duré dix minutes environ. Le deuxième repas que nous avons observé, auquel nous n'avons pas participé¹¹, a eu lieu dans la cuisine de l'étage.

¹¹ Lorsque nous sommes arrivés dans la cuisine du 2e étage ce jour-là, Amadi était présent et venait de finir de préparer un déjeuner. Quelques minutes plus tard, trois autres résidents sont venus dans la cuisine pour manger avec lui. Sur les quatre résidents présents autour de la table, nous en connaissions trois, dont deux qui nous avaient déjà partagé une partie de leur repas pendant le ramadan. Tout de suite, ils ont à nouveau proposé de partager leur déjeuner avec nous. Comme il était 14h, nous avons répondu que nous avions déjà mangé, surtout parce que nous étions très gênés à l'idée de profiter une nouvelle fois de leur nourriture.

IV. CONCLUSION

Notre objet d'étude qui est la sociabilité induite par les pratiques culinaires et alimentaires a émergé suite à la confrontation de notre problématique initiale au terrain. Il est le fruit de multiples reformulations volontaires et imposées par le terrain. Dans ce cadre la sociabilité est exprimée par la constitution de groupes autour d'intérêts communs qu'ils soient culturels et matérialisés par un *plat totem* ou socio-économiques avec les caisses de solidarité. Les pratiques alimentaires peuvent également mobiliser des formes de sociabilité qui les précèdent comme les relations de parenté ou l'organisation de la vie religieuse.

C'est assez tardivement que nous avons identifié les références bibliographiques traitant de foyers maliens. Concernant les pratiques alimentaires et culinaires, nous avons observé des choses proches de ce que Nathalie Calandre et Evelyne Ribert décrivent dans leur article. En revanche, elles mentionnent l'existence de caisses de solidarités pouvant impliquer jusqu'à une centaine de résidents. Nous n'avons rien observé de tel. Elles mettent également en avant des formes de commensalité, ce qui de façon notable, n'était pas fréquent dans les cuisines que nous avons enquêtées. Leur description des habitudes alimentaires d'hommes vivants seuls apporte du relief en permettant d'interroger ce qui est produit par la vie en collectif. « *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* ». Nous pouvons regretter que ces deux autrices ne s'attardent pas sur la cuisine en tant qu'espace, ce qui aurait sans doute permis d'éclairer ce qu'elles décrivent au sujet des pratiques alimentaires et culinaires. Le travail de Céline Leuenberger étant focalisé sur un foyer dans son ensemble, elle s'attarde peu sur les pratiques culinaires, et décrit une organisation proche de celle que les autrices et nous décrivons. Par contre, elle dédie toute une partie aux réseaux de sociabilité, et aux hiérarchies locales. C'est très intéressant, car, cela confirme qu'une vision idyllique des rapports sociaux dans ce type d'établissements est naïve. Ce sont des questionnements que nous aurions aimé creuser (toujours en entrant par le prisme de la cuisine et de l'alimentation).

En définitive, nous sommes convaincus que nous pourrions encore passer plusieurs années dans cette résidence, tant il y a de choses à explorer. De nombreuses pistes pourraient être suivies : l'organisation entre alimentation et travail, les raisons des différences entre les deux cuisines enquêtées, les différents niveaux d'appropriation de l'espace, etc.

BIBLIOGRAPHIE

- Bondaz, J. (2013). Le thé des hommes: Sociabilités masculines et culture de la rue au Mali. Cahiers d'études africaines, 209-210, 61-85. <https://doi.org/10.4000/etudesaficaines.17244>
- Calandre, N. & Ribert, E. (2010). 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. Hommes & Migrations, 1286-1287, 162-173. <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.1742>
- Calvo, E. (1985). Migration et alimentation. In: Cahiers de sociologie économique et culturelle, 4., pp. 51-97. DOI : <https://doi.org/10.3406/casec.1985.1519>
- Calvo, E. (1997). Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation , Politique africaine, 67, 1, « La France et les migrants africains », [En ligne] https://www.persee.fr/doc/polaf_0244-7827_1997_num_67_1_6064
- Feldman, N (2013). « Division sexuelle du travail et mobilités géographiques féminines ». Géocarrefour 88, n° 2 : 97-106. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.9015>.
- Forsé, M. (1981). La sociabilité. In: Economie et statistique, n°132, Collectivités locales / Le commerce en 1980 / La taille et le poids des Français. pp. 39-48.
- Ka, A. & Leport, J. (2023). Le ceebu jën, un plat révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise entre approbation sociale et dévalorisation sanitaire. Anthropology of foods, 17. <https://journals.openedition.org/aof/14113>
- Le Bars, J. (2018) « Accéder à un espace à soi. Contraintes de genre, luttes de classement et résistances en situation administrative précaire », Annales de géographie, 720.
- Le Bris, E; Marie, A; Osmont & Sinou, A. (1987) Famille et résidence dans les villes africaines. Dakar, Bamako, Saint-Louis, Lomé, Paris, L'Harmattan.
- Lefebvre, H. (2000). La production de l'espace. 4e éd. Ethno-sociologie. Paris: Anthropos.
- Leuenberger, C. (2004), « Les Soninké du foyer Pinel, lieux de vie et organisation », mémoire de maîtrise de sociologie urbaine, sous la direction de rabbia Bekkar, université de Paris-X Nanterre.
- Lévy-Vroelant, C & Mbodj-Pouye, A. (2022). Un continuum foyer-résidence et des discriminations qui perdurent. Plein droit n° 132, "[Des foyers de résidence surveillée](#)"
- Sall, M. (2010), « Vivre le Fouta à Mantes-la-Jolie », Hommes & migrations, 1283, 2010, [En ligne]
- Semin, J. (2007). L'argent, la famille, les amies : ethnographie contemporaine des tontines africaines en contexte migratoire. Civilisations, 56-1, 183-199. <https://doi.org/10.4000/civilisations.636>
- Tibère, L; Poulain, J-P; Fischler, C & Bricas, N. (2013) « Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations ». Anthropology of food, n° 17 . <https://doi.org/10.4000/aof.14256>.

ANNEXE

Grille d'entretien

Fils conducteurs : Évolution des pratiques culinaires et alimentaires, et spatialité.

Remarque : la grille d'entretiens a volontairement été formulée en partie sous forme de mots-clés, de façon à nous permettre de formuler les questions de façon plus spontanée en fonction de l'enquête.

Introduction : données factuelles

- Nom
- Âge
- Emploi
- Lieu de naissance
- Mariage & Enfants

1. Enfance et adolescence au Mali

- Lieu d'habitation et type de logement(s) (description du logement).
- Frères et sœurs, et ce qu'ils sont devenus.
- **Cuisine :**
 - Qui cuisinaient ? Étiez-vous présent pendant les moments de la cuisine ?
 - À quoi ressemblaient les cuisines ?
- **Alimentation :**
 - Qu'aimiez-vous manger ?
 - Origine des aliments.
 - Les repas, surtout en famille ou partagés plus largement ?

2. Arrivée en France et adaptation

- Date d'arrivée en France. Âge. Êtes-vous arrivés seuls ou accompagnés ?
- Raisons de la venue en France et difficultés rencontrées.
- Comment êtes-vous arrivés en France puis au foyer ? Qui vous a aidé ?
- Travaux exercés jusqu'à présent et insertion professionnelle.
- Avez-vous tout de suite été en foyer ou avez-vous connu d'autres types de logements ?
- Temps passé au foyer ? Est-ce vécu comme provisoire ou pérenne ?

3. Le foyer et actuellement

- **Vivre au foyer :**
 - Détails sur les réseaux familiaux
 - Combien êtes-vous par chambre ?
 - Est-ce que vous vous sentez bien au foyer ?
 - Est-ce que vous aimeriez vivre ailleurs ?

- À quoi ressemble une journée type ? Dans quelles pièces aimez-vous passer du temps ?
- **Cuisiner :**
 - Qu'est qui guide le choix des plats ?
 - *Apprentissage*
 - Comment avez-vous appris à cuisiner ?
 - Est-ce qu'il y a des plats que vous trouvez plus durs que d'autres ?
 - Est-ce qu'il y a des plats que vous auriez aimé apprendre à cuisiner ?
 - Est-ce que vous avez déjà inventé une recette ?
 - *Aspects symboliques*
 - Lavage des aliments : lesquels et pourquoi ?
 - Choix des aliments : lesquels et pourquoi ?
 - Qu'est qui est important pour vous dans un repas ? Qu'est qui fait un repas équilibré ?
 - Pourquoi rincer tous les ustensiles ?
 - *Cotisations*
 - Qu'est qui motive le fait de cotiser ?
 - Qui choisit le plat qui va être cuisiné ?
 - Comment le groupe de cotisant a-t-il été déterminé ?
 - Est-ce que tout le monde cotise à la même hauteur ?
 - Est-ce que des personnes sont exclues du système de cotisation ?
- **L'espace cuisine :**
 - Est-ce que vous aimez cette cuisine en tant qu'espace ?
 - Qui a organisé la cuisine de cette façon ? Est-ce que vous auriez voulu l'organiser différemment ?
- **Alimentation :**
 - Moment du repas
 - Où mangez-vous la plupart du temps ? Et comment ?
 - Est-ce que vous aimez l'endroit et la façon dont vous prenez vos repas ?
 - Est-ce que vous mangez parfois au restaurant ?
 - Est-ce que si vous viviez en appartement ou seul, vous cuisineriez différemment ?
 - Qu'est qui serait différent si vous viviez seul ?
 - Est-ce que plus largement vous aimeriez manger autre chose ?
 - Est-ce que vous avez découvert des aliments ou des plats en France que vous appréciez ?
 - Est-ce qu'il y a des différences entre l'alimentation des jeunes et des plus âgés ?
 - Comment se passe l'alimentation sur le lieu de travail ?
- **Rapport au Mali :**
 - Est-ce que le Mali vous manque ?
 - Qu'est qui vous manque du Mali ?
 - Est-ce que vous y retournez ?
 - Avez-vous l'impression de manger différemment ici ?

Tableau

N° Visite	Heure visite	Prières tombant pendant que nous étions à la résidence (d'après <i>Muslim Pro</i>)	Cuisine concernée et Temps passé dans cette cuisine	Nombre de résidents venus prier dans la cuisine concernée	Remarques
1	18h15-20h30	<i>Maghreb</i> 19h11	/	/	Période du ramadan
2	13h-15h	<i>Dohr</i> 12h57	<i>Cuisine du rez-de-chaussée</i> 1 minute vers 13h	1	
3	18h30-20h30	<i>Maghreb</i> 19h21	<i>Cuisine du rez-de-chaussée</i> 2 heures	1	
4	16h30-21h	<i>Asr</i> 17h33 <i>Maghreb</i> 20h33	<i>Cuisine du 2e étage</i> 4 heures et 30 minutes	2	
5	14h-16h	<i>Dohr</i> 13h52	<i>Cuisine du rez-de-chaussée</i> 2 heures	1	
6	17h40-20h	<i>Asr</i> 17h42	<i>Cuisine du 2e étage</i> 1 heure et 15 minutes de 17h45 à 19h	6	
7	12h-14h	<i>Dohr</i> 12h42	<i>Cuisine du 2e étage</i> 2 heures	0	
8	17h45-20h	<i>Asr</i> 17h48	<i>Cuisine du 2e étage</i> 1 heure de 17h45 à 18h45	3	
9	15h-16h30	/	<i>Cuisine du 2e étage</i> 1h30	1	
10	11h20-14h	<i>Dohr</i> 13h48	<i>Cuisine du 2e étage</i> 2h40	0	

Tableau n°2 : Nombre de résidents observés en train de prier pendant que nous étions dans les cuisines enquêtées

Photographies

Les numéros des photographies sont entre parenthèses.



Cuisine du rez-de-chaussée, Dimanche 21 avril, 18h33 (1)

Photographie masquée, voir dossier original

Cuisine du rez-de-chaussée, Dimanche 21 avril, 18h37 (2)

Photographie masquée, voir dossier original

Cuisine du rez-de-chaussée, Dimanche 21 avril, 19h14 (3)

Photographie masquée, voir dossier original

Cuisine du rez-de-chaussée, Dimanche 21 avril, 19h17 (4)



Cuisine du 2e étage, Dimanche 28 avril, 11h36 (5)



Cuisine du 2e étage, Dimanche 28 avril, 12h17 (6)



Cuisine du 2e étage, Dimanche 28 avril, 12h23 (7)



Cuisine du rez-de-chaussée, Mercredi 1er mai, 17h43 (8)



Cuisine du rez-de-chaussée, Mercredi 1er mai, 17h43 (9)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 10h48 (10)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 10h51 (11)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 10h53 (12)

Photographie masquée, voir dossier original

Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 11h11 (13)

Photographie masquée, voir dossier original

Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 11h02 (14)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 11h06 (15)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 12h16 (16)



Cuisine du 2e étage, Mercredi 8 mai, 12h47 (17)

Impressions personnelles

1. Familiarité et étrangeté dans un contexte ethnographique (Cristòbal)

Les premières impressions lors de la visite d'un lieu pour la première fois sont fondamentales pour le travail ethnographique. Ce moment initial est celui où l'on ressent l'étrangeté maximale ; par la suite, on s'adapte à l'environnement et l'expérience devient plus normale. La première fois est celle où tout se passe : les émotions sont plus intenses, les observations plus vives et des détails apparaissent qui pourraient passer inaperçus lors de visites ultérieures. En général, c'est lors de la première observation que surgit la problématique à aborder, tandis que les visites suivantes ne sont souvent que des répétitions plus fades de cette expérience initiale.

Dans le cas des visites à la résidence des travailleurs migrants, l'endroit m'est complètement étranger, à commencer par les langues. Dans mon expérience de travail de terrain au Chili, la communication était plus simple ; nous parlions tous espagnol, ce qui facilitait les interactions avec les gens. Au Chili, j'ai fait de l'ethnographie dans la région de l'Araucanie, une zone marquée par la pauvreté et une forte présence de la population indigène mapuche. L'Araucanie est contiguë à la région dont je suis originaire, donc en me présentant comme « sudiste », les gens s'ouvraient plus facilement et des liens de confiance se créaient rapidement. Cet environnement de familiarité neutralisait le double exotisme qui aurait pu se produire : d'une part, l'anthropologue vu comme exotique par les Mapuches, et d'autre part, les Mapuches vus comme exotiques par un anthropologue étranger.

Ici, tout est très différent et il est difficile de distinguer entre l'étrangeté et l'exotisme. Les personnes sont très différentes, les odeurs, les ingrédients et les plats sont étranges, et la religion et les pratiques religieuses me sont complètement étrangères. Par exemple, dans la résidence, les cuisines ne servent pas seulement à la préparation quotidienne des aliments, elles se transforment aussi en lieux de dévotion et de spiritualité. Les résidents utilisent les cuisines partagées pour leurs prières quotidiennes.

La pratique ethnographique consiste à produire un point de vue particulier sur un phénomène spécifique. C'est ici que réside le paradoxe de notre discipline, qui repose sur un double mouvement entre la subjectivité propre du chercheur et la quête d'une objectivité scientifique. En d'autres termes, la production scientifique se base sur la construction d'un point de vue particulier qui, évidemment, est toujours subjectif.

Dans ce sens, la familiarité que je ressentais lors de mes terrains au Chili comporte de nombreux désavantages par rapport à l'étrangeté ressentie dans la résidence des migrants ici. La familiarité te rend confortable, et le confort anesthésie la créativité et empêche de produire un point de vue particulier. Souvent, se sentir mal à l'aise est un signe que l'on est au bon endroit pour faire de l'ethnographie. L'inconfort et l'étrangeté aiguisent les sens et permettent d'observer des choses qu'une personne appartenant à ce lieu pourrait négliger.

Par conséquent, bien que la familiarité puisse sembler un avantage, c'est l'étrangeté qui enrichit réellement la pratique ethnographique, permettant au chercheur de saisir des détails et des nuances qui autrement resteraient cachés.

2. Retours sur une pratique photo-ethnographique (Théophane)

En préambule d'une discussion plus approfondie sur ma pratique photographique à la résidence, j'aimerais commencer par évoquer quelques réflexions que je me suis formulées concernant mon rapport au terrain et aux enquêtés.

- Chaque fois que nous nous rendions à la résidence, j'avais une sensation de continuité temporelle. C'est comme si, peu d'éléments nous rappelaient que du temps s'était écoulé depuis la dernière fois que nous étions venu.
- Il me semble que les liens que nous nouions avec les résidents, notamment dans la cuisine du rez-de-chaussée, étaient particuliers. Si je devais les caractériser, je dirais qu'ils étaient, étonnamment, transitoires et permanents à la fois. Transitoires, ils l'étaient vis-à-vis des possibilités d'échanges approfondis. Il était fréquent que nous ayons une fois l'opportunité d'échanger en profondeur avec quelqu'un, et que cette opportunité ne se représente pas, comme si ce qui rendait cela possible résultait de la combinaison ponctuelle de facteurs bien précis. Permanents, ils l'étaient au regard des salutations enjouées que nous nous adressions mutuellement avec tous les résidents avec qui nous avons passé plus de cinq minutes à discuter. Ce comme si nous étions devenus de grands amis, alors même justement que nos échanges étaient bien plus limités.
- Au fur et à mesure, j'ai eu le sentiment que les questions que nous nous formulions devenaient de plus en plus intéressantes, mais qu'à l'inverse, mon journal de terrain s'appauvissait, comme si j'étais moins frappée par les choses (et donc que je prenais moins de notes).

Passons maintenant à la photographie. J'ai introduit un appareil photo à la résidence pour la première fois le dimanche 21 avril. Par la suite, je l'ai utilisé à trois reprises. Soit, en tout, deux fois dans chaque cuisine.

En me rendant à la résidence, le dimanche 21 avril, j'appréhendais la réaction des résidents. Cela faisait précisément un mois que notre ethnographie avait débuté. Je ne voulais pas leur faire peur, ou leur laisser penser que ce n'était qu'une étape vers des comportements de plus en plus intrusifs à leur égard. Pourtant, j'aurais dû me souvenir du conseil qu'une réalisatrice de films documentaires, avec laquelle j'ai suivi une formation cette année, nous avait transmis. « *Les gens ne vous donneront que ce qu'ils ont envie de vous donner.* » Elle cherchait notamment à nous inviter à oser poser des questions pouvant paraître trop intimes. De fait, ce jour-là, les résidents n'ont pas du tout été gênés par la perspective que je fasse des photographies, bien au contraire. J'ai pu entre autres photographier Gaye en train de cuisiner et le moment de partage autour du thé. Avec du recul, c'est ce jour-là qu'il a été le plus agréable pour moi de prendre des photographies. Pour deux raisons : les résidents étaient spécialement réceptifs, et j'ai eu le sentiment que cela participait à m'intégrer dans le groupe de ces hommes qui échangeaient autour du thé (comme si, tout à coup, j'avais, moi aussi, un rôle, une place — la photographe). Je me suis demandée si le rôle du photographe n'était pas, en définitive, plus lisible que celui d'ethnographe. Il faut dire que ce moment du thé se prêtait particulièrement à la prise de clichés, car, les résidents comprenaient aisément en quoi cela pouvait m'intéresser. Cela fait écho au sentiment que nous avons eu parfois, de ne pas vraiment réussir à faire comprendre ce pourquoi nous étions là et ce qui nous intéressait fondamentalement. D'ailleurs, c'est tenter d'adopter la double casquette d'ethnographe/photographe qui a été compliqué ce jour-là. D'ordinaire, lorsque nous étions dans une cuisine, nous étions souvent assis légèrement en retrait, et nous prenions des notes comme bon nous semblait (et *a priori*, cela ne posait de

problème à personne, en tout cas personne ne nous l'a fait ressentir). Cette fois, j'étais debout, et je me déplaçais dans la cuisine au gré de ce qui me paraissait intéressant à photographier. Et puis, toutes les cinq minutes environ, j'attrapais mon carnet que j'avais posé sur la table pour noter en vrac les éléments importants des scènes photographiées. Pour se faire, je me tenais debout, adossée aux casiers. Pour la première fois, deux résidents m'ont fait des réflexions : ils se sont moqués de moi gentiment. Cela m'a permis de réaliser que ma posture devait évoquer une enquêtrice (qui prendrait des notes tout en regardant la scène de haut), et potentiellement provoquer une gêne.

Les fois suivantes, j'ai photographié des résidents en train de cuisiner. Dans la cuisine de l'étage, j'ai photographié deux fois Bakary, et dans la cuisine du rez-de-chaussée, un homme qui cuisinait un plat de semoule très spécifique. Étant donné que je leur avais expliqué que je souhaitais les photographier en train de cuisiner, j'ai eu le sentiment ensuite d'être cantonné à cet usage de la photographie uniquement. Ce d'autant plus que les deux m'avaient demandé de ne pas photographier leur visage. Je me suis sentie assez frustrée. Je sentais qu'il y avait de nombreuses photographies que j'aurais aimé pouvoir faire, mais qui m'étaient interdites (en tout cas, pour l'instant). Dans tout cela, ce qui me paraît finalement intéressant est que la pratique photographique pourrait être considérée comme un thermomètre (sans doute très imparfait) de notre niveau de proximité avec les enquêtés. La deuxième fois, Bakary était plus à l'aise avec le fait que je le photographie pendant qu'il cuisinait.

3. Découverte du travail de terrain ethnographique (Paul)

Il me semble que le moment le plus mémorable de ce travail ethnographique est une rencontre effectuée le 23 mars, lors de notre première visite à la résidence. N'étant tous les deux (Théophane et moi-même) pas familier avec cet exercice, nos premiers pas furent aveugles. L'effervescence apparente des premiers couloirs associés au bonheur d'enfin entamer une ébauche de terrain ethnographique se voyaient contrepesés par la crainte de déranger les habitants.

Nous avons erré dans les couloirs, hésité devant des portes, fait des allers-retours pour finalement oser entrer dans une cuisine au premier étage à gauche de la dernière aile du bâtiment. La porte était ouverte et deux personnes semblaient cuisiner. Les deux résidents furent d'abord décontenancés de nous voir entrer carnet en main et aussi confus. Après avoir répondu à nos bonjours, ils nous ont demandé si l'on cherchait quelqu'un ?

Le calme ambiant n'était pas parvenu à me rassurer, je me suis tourné vers Théophane et l'ai laissé entamer une explication de notre démarche. Elle a expliqué à nos interlocuteurs que nous étions étudiants, travaillons sur la cuisine dans la résidence et qu'en rencontrant des gens nous souhaitions comprendre comment cela fonctionne. Un seul des deux hommes comprenait le français et a alors traduit au second la raison de notre présence. Il me semble qu'ils nous ont identifiés comme travailleurs sociaux (grande récurrence au sein de notre enquête). L'homme qui parlait français a approuvé notre présence et nous a ensuite invité à lui poser des questions.

Nous sommes venues, un certain nombre de questions, plus ou moins préparées sur ce qu'il cuisinait ? pour qui ? cuisinait-il souvent ... ? Au fil de notre conversation plusieurs personnes sont passées dans la cuisine interrogeant notre interlocuteur sur la raison de notre présence (ce n'est plus arrivé après quelques visites car les résidents parvenaient à nous identifier). Un vieil homme est entré et a également questionné notre présence, il parlait français. Les autres personnes dans la pièce nous l'ont vite désigné comme un interlocuteur de choix. A priori intéressé par nos questions, cet homme nous a invité à venir discuter dans sa chambre. D'un pas difficile, le dos courbé il nous a emmener à travers le couloir jusque dans sa chambre.

Sa chambre, comme l'ensemble des chambres était d'une taille assez modeste, dans l'entrée une porte sur la droite mène à la salle de bain et deux mètres plus loin il y a une pièce avec un lit, une étagère, un bureau, deux chaises, un réfrigérateur et une télévision. L'homme nous a invité à nous installer sur ces deux chaises face à lui qui était assis sur le lit. Content de parvenir à un premier échange privilégié, je ne tarissais pas de questions. Cependant je n'avais préparé aucunes questions préalables permettant d'établir un fil directeur à la conversation. De questions de vie pratiques sur la manière d'habiter la chambre et la résidence nous sommes rapidement venus lui poser des questions sur sa vie. Il est arrivé en France dans les années 1970 et a depuis habité dans différents foyers du nord de la région parisienne. Il habite ce foyer depuis maintenant 30 ans et est à la retraite.

Au cours de notre entretien, un jeune homme est venu lui apporter un repas, notre interlocuteur nous a alors appris que les jeunes cuisinaient ici pour les personnes plus âgées, lui n'étant plus capable de cuisiner. Après une demi-heure la conversation s'est progressivement tari et nous sommes partis pour laisser l'homme manger.

A la sortie nous étions allègres de cette rencontre et de ce qui semblait être le début d'un riche travail de terrain. Cependant j'ai rapidement réalisé que nous n'avions même pas demandé le nom de notre interlocuteur.

Ce moment de notre ethnographie illustre ma découverte du terrain, l'enthousiasme d'apprendre au fils de conversations et que ce soit l'objet de mon travail, mais également l'appréhension liée à la rencontre avec de nouvelles personnes. Cette première visite m'a également encouragée à établir une grille d'observation et des questions en amont. La rencontre avec le vieil homme a également été le catalyseur d'une certaine réflexion quant à ma position d'étudiant-chercheur. Il m'a été difficile d'être accueilli par cet homme, se voir donner de son temps sans sensiblement pouvoir lui apporter quelque chose en retour.