



ISSN 1766-2796

ISSN en ligne 2261-1045

Le voyage de Jaussen en Jordanie, voyage par le biais des aliments

Mohamed Hasanat

Université d'Al Zawieh, Libye, Département de langue Française
Mhasanat2000@yahoo.com

Résumé

La lecture attentive du récit de voyage de Jaussen en Jordanie, publié en 1908, révèle l'amplitude de champ d'une tradition culinaire très ancienne, dont certaines recettes remontent à l'antiquité biblique et qui persistent jusqu'à nos jours. Chaque tribu cultive à travers son système alimentaire sa singularité, ses habitudes, ses secrets. L'ambition de cette recherche est de mettre en lumière le système alimentaire jordanien. Quels sont les aliments représentatifs de l'alimentation des Jordaniens, décrétés comme identitaire et spécifique et participent au sentiment d'appartenance collective? Quelle est la perception de l'Autre dans l'altérité culinaire? A quel ailleurs renvoie cette altérité culinaire? Et enfin, quelle est l'attitude du voyageur vis-à-vis des aliments et des pratiques alimentaires locales?

Mots-clés : Jaussen, récit de voyage, voyage en Jordanie, altérité culinaire

Jose's Trip In Jordania, A Travel Through Food

Abstract

A careful reading of Jaussen travelogue in Jordan, published in 1908, reveals the field amplitude of an ancient culinary tradition where some recipes are dating back to Biblical antiquity and which persist to this day. Each tribe cultivates food system through its singularity, habits and secrets. The aim of this research is to highlight the Jordanian food system. What are the foods representative of the power of Jordanians, decreed as identity and specific, and does it participate to collective feelings of belonging? What is the perception of the other in the culinary otherness? How else returns this culinary otherness? And finally, what is the attitude of the traveler against food and local food practices?

Keywords: Jaussen, travel stories, travel in Jordania, culinary otherness

Antonin (Joseph-Marie) Jaussen (1871-1962) s'était intéressé à l'Orient dès son jeune âge. Il est arrivé à Jérusalem à l'âge de 19 ans et il passera toute sa vie en Orient. *Coutumes des Arabes au Pays de Moab*, paru en 1908, est le fruit du voyage effectué par Antonin Jaussen en Jordanie pendant les étés de 1901 à 1905. Cet ouvrage est parmi les rares récits consacrés entièrement à ce pays. Il a connu une

réédition en 1948, date de l'occupation de la Palestine par Israël et il fut traduit en arabe dès la première publication en 1908.

Coutumes des Arabes au Pays de Moab (1948) est un long récit renfermant six longs chapitres de longueur inégale. Accompagné des appendices de 50 pages et de quelques planches, il exprime les penchants de Jaussen pour l'histoire et l'ethnographie. Des traductions littérales de l'arabe au français, avec des transcriptions phonétiques justes, parsèment généreusement le récit de Jaussen.

Esprit érudit, grand voyageur, orientaliste et arabisant, notre voyageur possède une formation intellectuelle encyclopédique: sociologue, ethnologue, épigraphiste, explorateur et photographe. Formé pour devenir professeur de théologie à l'École biblique de Jérusalem en 1896, le «cheikh Antoun», comme le surnomme les Arabes, y enseigne également l'arabe, le nabatéen, le sabéen, l'Islam et l'archéologie orientale.

Le titre concis et significatif évoque les procédés d'intitulation des romans. Le récit de Jaussen n'est pas une relation de voyage traditionnelle, c'est un traité systématique, sous forme de tableaux de synthèse, de géographie physique et humaine au sens large de terme, du pays visité. Le voyageur compose son ouvrage à partir d'un ensemble de tableaux développant chacun un thème précis:

- Chapitre I. Vie de famille
- Chapitre II. - La tribu
- Chapitre III. - Rapports des tribus
- Chapitre IV. - Droits
- Chapitre V. - La vie économique
- Chapitre VI. - Religion

Cette répartition a pour but de faciliter la lisibilité du texte et ouvre également au voyageur un champ maximum de recherche. En effet, *Coutumes des Arabes au Pays de Moab* présente tout un programme concerté d'études et de recherches très précises, comme en témoigne le contenu des chapitres consacrés à l'étude du pays.

Prenons à titre d'exemple le dernier chapitre qui traite de la religion. Cette rubrique est répartie de la façon suivante:

1. Allah ; 2. Welys ; 3. Ancêtres ; 4. Gins ; 5. Umm el-Geit ; 6. Arbres sacrés ;
7. Pierres sacrées ; 8. Immolation ; 9. Fedou ; 10. Circoncision ; 11. Semat ; 12. Vœux ; 13. Temps sacrés ; 14. Superstition ; 15. Faqîr.

Ainsi, le voyageur rompt avec la méthode impressionniste du voyage littéraire. Par cette structure, il évite la monotonie que pourrait susciter la lecture d'un traité didactique érudit et qui se veut exhaustif. Bref, la structure simple et sombre de la relation, confèrent à ce récit de voyage le cachet de la modernité.

Dans l'introduction de son récit, le voyageur s'explique sur les raisons de son voyage. Il veut écrire un livre dans lequel il note ses observations personnelles sur les nomades jordaniens. Pour réaliser son projet, le voyageur mène une étude anthropologique et sociologique du peuple et de la culture de la Jordanie contemporaine; il étudie la société civile actuelle, examine des problèmes politiques, religieux et économiques.

Néanmoins, il nous semble que Jaussen a effectué aussi son voyage pour d'autres motifs tout aussi légitimes. Ce voyage en Orient, qui intervient à une époque où la France et les autres pays d'Europe se préparent pour la première guerre mondiale, et à l'expansion coloniale, peut penser que cet ouvrage participe à l'édification de la «France coloniale» dont parle Agéron. Si l'on croit Agéron, dit Ouasti, le Parti colonial a développé au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle une immense propagande. Doté de plusieurs moyens de diffusion, il essaie d'informer l'opinion publique et de la sensibiliser à l'expansion coloniale de la France: presse spécialisée tels que le *Bulletin de la Société Géographique*, le *Journal des débats*, le *Tour du Monde...* . Ce parti encourage et subventionne les explorateurs, la publication des récits de voyage» (1991 :288).

D'ailleurs durant la guerre de 1914-18, il devient officier interprète du service de renseignement de la marine française. Sa tâche était de traduire de l'arabe les informations secrètes récoltées par les bédouins sur les arrières des troupes turques. «Ce travail, comme l'explique Jean-Michel de Tarragon, recoupait celui du colonel Lawrence d'Arabie, que Jaussen rencontra sur la côte d'Arabie, à bord d'un navire-espion français» (2004 : 43).

Tout l'appareil paratextuel (préface de l'éditeur et introduction de l'auteur) développe le discours sur une enquête géographique, sociologique et ethnologique. Pour ce faire, le voyageur multiplie les arguments. Il précise le ton de son œuvre en ses termes: «désirant connaître les nomades, je me suis décidé à recourir à la source elle-même, je suis allé au désert étudier les bédouins. Cet ouvrage est donc le résultat de mes observations personnelles; il ne renferme que des données puisées directement chez les Arabes» (1948 : 1-2).

Le voyageur ne cherche nullement à produire l'effet de réel à partir des procédés reconnus de crédibilité romanesque, mais par le moyen de l'objectivité et de la scientificité. Dans son introduction, le voyageur ne cesse d'insister sur la rigueur

scientifique du livre et sur son aspect exemplaire de livre unique, qui se suffit à lui-même: « Le procédé auquel je me suis astreint est fort simple: j'ai rarement interrogé un seul bédouin à part, mais en général au milieu d'un groupe, persuadé que la discussion est fort utile dans une enquête. ... J'écrivais alors sans crainte d'erreur les paroles que j'entendais» (1948 : 4). C'est pourquoi il dépouille son récit de l'itinéraire du voyage et de toute confiance personnelle.

Le voyage se présente sous forme d'une recherche qui prétend s'inscrire consciemment dans le progrès de la connaissance. Le voyageur observe, étudie, analyse les données. Pour le voyageur, l'écriture du voyage relève de la réflexion, de la comparaison, de la vérification. Jaussen proscrit tout effet d'imagination et refuse la synthèse et le «coup d'œil».» Je me suis proposé de soutenir aucune thèse ni d'étayer aucun système; j'ai voulu constater des faits, relever et noter des observations. Ce ne sera pas, je l'espère, sans utilité pour la connaissance générale des religions et des sociétés orientales» (1948 : 2). Ainsi, le voyageur met tout en œuvre pour inscrire son livre dans la tradition des lumières.

Le thème alimentaire

Bien que l'alimentation apparaisse comme un acte journalier et insignifiant, elle semble être d'une grande complexité. La grande variété des pratiques alimentaires, leurs significations et leurs règles démontre sans aucun doute l'aspect culturel de cet acte. L'approche de l'alimentation en tant que «phénomène social», aux dires de Mauss (1973 : 147), se rattache indubitablement au domaine de la culture et du social. Au XIX^e siècle, les critiques s'intéressent surtout à la dimension religieuse de l'alimentation. Au XX^e siècle, les études qui abordent le thème de la nourriture portent essentiellement sur la fonction sociale de la nourriture. En effet, nombreux travaux ont mis en relief le rôle de l'alimentation comme vecteur de l'identité collective (Balvet, 2002). Claude Lévi-Strauss (1974) assimile l'alimentation à un langage aidant à exprimer la structure d'une société et la forme que prennent leurs activités. Marcel Mauss, dans «*Manuel d'ethnographie*» (1967), recommande de pencher sur les mets, leur nature, leur assaisonnement, leur préparation, leur conservation, leur rapport avec les pratiques religieuses et la magie, et les outils de la consommation. Pour Mary Douglas (1979), l'alimentation est un code. Il faut alors le déchiffrer afin de comprendre la spécificité des faits culturels. Désormais, l'alimentation participe de manière irréfutable à l'étude de l'identité culturelle de l'individu et son appartenance à sa communauté.

En effet, chaque groupe marque son appartenance à une communauté par son attachement à la consommation de certains produits et par des pratiques

collectivement partagées. Chez les Bédouins jordaniens, sujet de notre étude, des liens de fraternité s'établissent avec ceux qui partagent et absorbent la même nourriture qu'eux. La personne qui partage le sel et le pain sous la tente du Cheick a droit à sa protection. Ces deux aliments élémentaires assurent une protection efficace et rendent intouchable celui qui en est l'objet. Cette protection est même projetée en quelque sorte en dehors de la tente sur la personne qui a pris la nourriture, qui est entrée en communication de vie avec la famille et la tribu et qui «emporte dans son ventre le pain et le sel». Et «lorsque le bédouin demande à un autre Arabe d'où il vient, il désire fort souvent se renseigner sur son protecteur éventuel (Jausсен, 1948: 88). L'acte de manger ensemble est ainsi considéré comme quelque chose de «solennel et de sacré». L'Arabe qui croise son ennemi «refusera de manger avec lui ou de lui offrir un peu de nourriture» (Jausсен, 1948 :86) car il n'a pas envie de lui accorder sa grâce. Ce refus donne l'occasion au voyageur d'insérer sur la trame du récit une digression historique lui permettant d'interpréter et de comprendre le comportement de Saladin vis-à-vis de Renaud de Châtillon après la bataille de Hattin: «on connaît le fait de Saladin après la bataille de Hittin, empêchant Renaud de Châtillon de boire un verre d'eau sous sa tente, parce qu'il avait juré de ne point lui faire grâce» (1948 : 86).

La meilleure preuve du respect des Arabes pour leur alimentation s'incarne «dans le pardon accordé à leurs ennemis, qui ont mangé sous leurs tentes»(Jausсен, 1948 :92). En témoignage de réconciliation, ils partagent le pain. Ces lois sont appliquées non seulement à l'égard d'une seule personne mais aussi à l'égard de tout un groupe.

Lors de son voyage en Jordanie, Jausсен examine minutieusement les pratiques alimentaires locales. Il constate que la consommation des aliments est régie par des règles strictement codifiées, régulées et normées qui donnent à cet acte physiologique sa dimension sociale et culturelle. Le Jordanien ne mange pas n'importe quoi. Jausсен relève les aliments que le Jordanien peut manger et ceux qu'il ne peut pas manger (cf. 1948 :66-67). En dehors des animaux domestiques (poules, moutons, chèvres, vaches, chameaux, chevaux), les Arabes jordaniens mangent « la gazelle, le lièvre, le lapin, la vache sauvage et l'autruche. Le serpent, l'hérisson, la gerboise et la hyène servent de nourriture aux pauvres. Les oiseaux mangés par les Bédouins jordaniens sont: la perdrix, le pigeon, le *semaq* (oiseau blanc), l'outarde et le canard sauvage. Le corbeau, l'aigle, la cigogne, le hibou ne sont point mangés. Les Arabes préfèrent apaiser leur faim en mangeant des racines et que de manger la viande du cochon ou du sanglier. Les animaux et les oiseaux, doivent être saignés avant la consommation de leur viande. Cette loi, comme le confirme Jausсен, «est absolue et fidèlement observée, au moins quant à la lettre» (1948 :67).

Le non-respect de ces règles provoque la transgression des règles culinaires et produit le dégoût et même le rejet de la communauté en question. Prenons le cas de la consommation du lait, aliment sacré et dont l'usage est bien codifié. A ce sujet, Jaussen rapporte qu'«un Arabe voulut fumer un nargileh; n'ayant point d'eau sous la main, pour le préparer, il se servit de lait. Les voisins s'en aperçurent et le blâmèrent fortement, protestant que c'était un crime d'agir ainsi.» (1948 :70). Lorsque les Bédouins commencent à traire le bétail, en hiver et surtout au printemps, «personne n'oserait boire le premier lait; ce serait un crime» (1948 : 364). Même les étrangers et les hôtes de distinctions ne seraient guère permis à violer cette règle catégorique. Jaussen explique cette interdiction absolue par l'attente des Arabes que ce lait devienne beurre. On en prélève tout d'abord une offrande des prémices, destinée à être offerte à un wély ou à Allah. Par cette offrande, l'interdiction d'en consommer est aussitôt levée.

Ainsi en exerçant une maîtrise sur son alimentation, le mangeur contrôle son identité. La consommation des aliments constitutifs de système alimentaire local par les membres de la communauté confirme la cohésion et l'appartenance de ces individus à l'identité collective et s'inscrit dans un système qui présente un certain conformisme.

L'univers alimentaire jordanien

L'intérêt pour la cuisine orientale en France pourrait remonter au temps des Croisades, c'est-à-dire aux XII^e et XIII^e siècles (cf. Ketcham, 1984 et Régnier, 2006). En Orient, les croisés ont découvert de nouveaux fruits, comme les dattes, les bananes, les oranges, les figues et les citrons. Le voyage en Orient renforce également ce goût très précoce pour l'altérité alimentaire orientale. Il constitue un mode de découverte de produits et de plats orientaux. Cette curiosité pour la cuisine orientale sera encore plus prononcée au moment de l'expansion coloniale française.

L'alimentation est une référence culturelle distinctive. Chaque communauté a le droit de revendiquer ses droits à la différence dans la pratique alimentaire. Cette différence participe sans aucun doute au renforcement du sentiment d'altérité. Ceci nous amène à nous questionner sur ce que nous apprend le récit de voyage de Jaussen en Jordanie sur les aliments en général. Quels sont ces aliments représentatifs de l'alimentation des Jordaniens et qui sont décrétés comme identitaire et spécifique et participent au sentiment d'appartenance collective?

Le thème de l'alimentation est omniprésent dans le récit de voyage de Jaussen. Les nombreuses allusions à l'alimentation sont généralement soumises à la visée

didactique déclarée du récit. Nous allons tout d'abord esquisser ce que le récit nous renseigne sur le domaine alimentaire en général.

Le premier aliment cité par Jaussen comme étant spécifique de la région est le pain. Les Bédouins le consomment sous les tentes pour «développer et entretenir la vie» (1948 :62). A côté du pain (cf. 1948 :62), les habitants utilisent le froment, le *sameh* (petite graine d'une plante qui croît en abondance à l'est de Maan) et le *tummer*, sorte de tubercule assez semblable à la pomme de terre. Le lait des troupeaux, les dattes de Teima ou de l'intérieur de l'Arabie, les lentilles de Kérak, et le riz importé des villes maritimes entrent pour une grande part dans la nourriture des tribus. L'orge, la viande, le maïs, le beurre, l'huile du Gébal, et le leben achèvent de constituer la nourriture de ces tribus.

Il est vrai que la viande n'est pas la base de l'alimentation du nomade. Mais pour tous les bédouins, elle est signe de l'identité de cette région. Jaussen nous rapporte les différentes manières de préparer la viande :

«Elle est souvent bouillie avec du leben dans la marmite. Le *sagieh*: coupée en morceaux, mise sur le *sag* et rôti avec du beurre. Elle est rôtie sur la braise, *shuaieh*. Le *Zarb*: on creuse un trou en terre, on y fait un feu violent de manière à ce que les pierres soient presque rouges; on retire la cendre, et l'agneau est mis dans cette cavité, qu'on ferme hermétiquement» (1948 : 65).

Chez le Bédouin jordanien, la viande est investie d'une valeur affective très forte. Elle entre dans la préparation du manssaf, plat emblématique par excellence, cuisiné par les bédouins lorsqu'ils reçoivent des gens d'autres tribus ou des étrangers et aussi lors des occasions festives (mariage, naissance, circoncision, etc.). Quant à la recette, «Dans un plat, on place une couche de *serakeh* (sorte de pain très fin); on met ensuite du riz cuit au beurre, puis la viande cuite au leben et nageant dans le beurre, et on présente le tout aux hôtes qui puisent avec la main» (Jaussen, 1948 : 63). Cet aliment est générateur d'une image valorisante aussi bien pour le maître que pour l'invité, «s'il éprouve une légitime satisfaction à déguster un morceau de mouton rôti, ne dédaigne pas non plus de se voir flatté et honoré, et, dans l'immolation d'un agneau ou d'une chèvre, il attache très souvent une importance plus grande à l'honneur qui rejait sur sa personne qu'au mets qui lui est servi» (Jaussen, 1948 : 349).

Aussi symboliques que la viande, le lait et le beurre sont présentés par Jaussen comme représentatifs de l'alimentation des Bédouins jordaniens. Le lait est une boisson précieuse. Il joue d'une grande importance dans la vie nomade. Jaussen en distingue trois sortes que les Arabes utilisent: lait de brebis et de chèvre, lait de vache et lait de chamelle. (cf.1948: 67). Le lait de petit bétail, brebis et chèvre est le préféré des Arabes. Il occupe sans aucun doute la première place. Tout de

suite après, vient le lait de chamelle. En dernière place, se classe le lait de vache car il est considéré comme «dur à l'estomac et nuisible à la santé» (1948 :68). Les Jordaniens ne consomment pas le lait de jument ni celui d'ânesse, mais ils les utilisent comme remède contre la toux.

Le beurre est un aliment très présent dans le système alimentaire jordanien. Il sert à marquer la spécificité culinaire jordanienne. Il est considéré comme de «bon» aliment, c'est-à-dire appréciable. Il est servi à toutes les occasions qu'elles soient festives ou intimes. Le nomade garde toujours sous sa tente une provision de beurre pour recevoir l'hôte avec honneur.

La cuisine jordanienne use beaucoup de beurre. On en met dans tous les plats. Les productions laitières relèvent du domaine des femmes. Ce sont elles qui écrèment le lait et fabriquent le beurre et le laben (le lait fermenté). Le voyageur nous décrit la fabrication du beurre avec plus ou moins de précisions: «Le lait reçu dans le *mahlab* est versé aussitôt dans une peau de brebis nommée *saqa* chez les *fellahin* et *sein* chez les Arabes. Elle est pendue à un support en bois pour être agitée. C'est la manière de battre le lait pour obtenir le beurre. Lorsque le *sein* a été suffisamment agité, le contenu est versé dans un grand vase en cuivre. Le triage se fait; le petit lait s'écarte et le beurre est placé dans l'outre en cuir, (appelée le *mizbad*)» (1948 :68). La conservation, la technique de stocker le beurre suscitent également de riches et abondants commentaires. Les femmes «en réunissent une certaine quantité, de soixante à soixante-dix kilogrammes, le jettent dans une grande marmite avec une poignée de blé concassé au fond, pour le purifier lorsqu'il entrera en ébullition. Ils obtiennent ainsi le beurre fondu *semneh*, qui est réservé dans des outres, appelées *madâhin* ou *zurouf*. « (1948 : 365).

Le beurre est hautement valorisé dans la société jordanienne. Et si les habitants de Madaba sont solides et costauds, c'est parce qu>'ils ont du bon pain et du beurre excellent» (1948 : 258).

Le beurre sert également d'unité et de terme de comparaison pour les échanges considérables: «on offre tant d'outres de beurre à un cheikh pour obtenir sa protection». (1948 : 259).

Cette représentation rapide de l'alimentation dévoile la diversité et la simplicité de la cuisine jordanienne. Cette simplicité contraint les habitants à s'accommoder à toutes les privations, notamment dans le désert aride. Jaussen rapporte que «plusieurs personnes ont affirmé avoir passé six mois sans goûter le pain; ils se nourrissent de dattes et de lait» (1948 :62).

Le voyageur s'intéresse également à l'intérieur des maisons et notamment à la cuisine. Il en donne des informations bien détaillées. Il adresse une très longue liste des instruments et des ustensiles qu'on peut y trouver. (cf. 1948 :73).

L'ameublement de la tente ressemble à celui de la maison; on y rencontre les ustensiles pour préparer le pain (*saq*), on y trouve aussi des vases pour faire cuire les repas et des instruments pour préparer le café.

Le café ou la «liqueur noire» (1948 :76), comme se plaît Jaussen à le surnommer, est une boisson fort appréciée dans la vie sociale des bédouins jordaniens. La cérémonie du thé au Maroc, que relate brillamment Bernoussi, ressemble à celle du café en Jordanie (1999 : 9). Servir le café n'est lié à aucune contrainte temporelle ou sociale; c'est une cérémonie qui s'inscrit hors du temps. «Présenter une tasse de bon café noir est le premier acte d'hospitalité» (Jaussen, 1948 :250). La longueur et la répétition de la cérémonie surprennent notre voyageur: à peine entré; «il (l'hôte) est salué par les assistants, qui se lèvent en son honneur, et lui offrent une bonne place sur le tapis étendu par terre. Et aussitôt commencent les salutations et le café est apporté dans un petit sac de cuire; sur l'heure il est grillé, moulu, ou plutôt broyé, préparé et servi. La tasse est présentée au moins deux fois, tous les assistants reçoivent leur part, quelques gouttes, ordinairement dans la même tasse» (1948 :81). Bien que la cafetière soit quasi pleine, mais dès que le convive pénètre dans la tente, l'usage exige qu'on fasse à nouveau du café à son honneur.

Les repas consommés, qu'il soit dans le domaine du quotidien, ou dans des moments de rencontres, sont des repas à mets unique. Ces derniers ne sont composés que d'un mets principal constitué par l'aliment de base et sans mets d'accompagnement. Le Jordanien privilégie ainsi le potentiel nutritif au détriment des saveurs, des couleurs et des odeurs.

Les repas sont servis dans un seul plat où tout le monde mange directement. Les convives se tiennent tous autour du plat en question. Ils y puisent directement avec les mains, sans aucun autre ustensile (fourchette, cuillère), mais quelquefois, la main est prolongée avec un morceau de pain. Les Jordaniens utilisent la main selon des règles strictes: seulement la main droite et jamais la main gauche et rien que trois doigts.

Les repas sont pris séparément: hommes, femmes, enfants et domestique selon «un système de valeurs régies par des critères économiques et religieux» (Bernoussi, 1999 :6). En effet, la tente est divisée en deux compartiments; «l'un pour la famille, c'est le *mahram*, l'autre pour les hôtes, c'est le *siq*, endroit séparé, destiné aux étrangers, qui peuvent y manger, dormir et séjourner» (Jaussen, 1948 :75).

Tout ce qui précède nous montre que les valeurs attachées à la pratique culinaire en Orient vont à l'opposé de celles liées à l'Europe. Mais comment le voyageur présente-t-il la différence à travers l'altérité culinaire? A quel ailleurs renvoie cette altérité culinaire? Quelle est la perception de l'autre dans l'altérité culinaire?

Les pratiques culinaires des Bédouins jordaniens restent suffisamment différentes pour notre voyageur. L'altérité culinaire mène ainsi à une reconnaissance de la différence de l'Autre. Les couleurs, les odeurs, les modes de cuisson, les saveurs peuvent aider à sa découverte.

La confrontation à l'Autre à travers son altérité culinaire dévoile les attitudes de Jaussen vis-à-vis de ce qui n'est pas soi. Jaussen dans son récit exprime une difficulté à approcher la cuisine jordanienne. «A l'est, on broie des sauterelles avec des dattes pour composer un gâteau; je ne l'ai pas goûté» (1948 :62).

Ces attitudes révèlent sa crainte, voire même sa répulsion et son rejet.

Le manque de raffinement lors de la préparation alimentaire à la consommation pourrait expliquer en partie ce phénomène de rejet chez le voyageur. La façon dont les Arabes préparent leur pain, à titre d'exemple, est restée toute simple et primitive. D'après Jaussen, le pain est apprêté de la façon suivante: «On verse un peu d'eau dans un vase en bois, on y met un peu de farine et commence à pétrir, on ajoute un peu de sel. Un brasier, mélangé de beaucoup de cendres. La pâte placée au milieu du brasier et de cendre. On le retire du feu, et on le mange tout chaud.» (1948 :63).

Le rejet ne se limite pas au mets. La façon de le manger et l'aspect collectif semblent choquer un voyageur européen qui conçoit le plaisir de table comme un plaisir privé voire même intime:

« Quelle que soit la pitance préparée, elle est placée devant les hôtes sur un grand plat de cuivre ou de bois. Tous se lavent sommairement la main droite avec un peu d'eau versée par un serviteur, et s'accroupissent autour d'un plat posé par terre. Un premier geste pour retrousser la manche du vêtement, et à l'invocation de «au nom d'Allah très miséricordieux», toutes les mains droites plongent à la fois dans le plat. Rarement le chef mange avec les hôtes; il veille à ce que chacun soit servi et excite les et les autres par ses propos *eflahou, eflaho* « (1948 :81). Au milieu du repas, arrive le cheikh, qui «vient constater si tous ont leur part de nourriture, et apporte généralement un vase plein de beurre fondu qu'il répand sur la viande déjà fortement imprégnée. C'est un manque de générosité et une manière d'honorer son hôte. Il s'arrête même bien souvent à lui choisir dans le plat, avec ses doigts, les morceaux les plus tendres pour les déposer devant lui.» (1948 :129).

Cette façon de manger met notre voyageur mal à l'aise, ce qui apparaît gênant pour lui, c'est la participation à la même action, car «il est extrêmement délicat, non de manger ensemble, mais de participer à la même chose, d'avoir comme objet de plaisir (culinaire) le même morceau de viande» (Bernoussi, 1999 :8). Le sentiment de dégoût lié à une profusion alimentaire et non varié est fréquent. Lors

d'un repas du manssaf, plat emblématique du Jordanien, la simple présence de la viande d'un mouton entier sur le même plat semble déplaire à notre voyageur et provoque chez lui un sentiment de répugnance et de satiété: «La *dabiheh* est tout entier pour l'hôte, fût-il seul ou accompagné d'une seule personne. On dépose devant lui la brebis ou la chèvre, sur un grand plat de cuivre porté par des serveurs» (1948 :349).

Ainsi le recours au thème alimentaire dans le récit permet au voyageur d'affirmer sa propre identité occidentale et ses propres valeurs, basées sur l'individualité, la finesse et la propreté. Le regard que le voyageur porte sur l'Autre est souvent empreint de préjugés réducteurs voire même humiliants. Dans sa rencontre avec l'Autre, le voyageur perd ses repaires, il a tendance à refuser tout ce qu'il ne comprend pas en employant des qualificatifs péjoratifs comme: avide, peu civilisé, archaïque. Ces qualificatifs sont récurrents dans le récit de Jausсен. On trouve ici la racine du faux évolutionnisme social qui fait ravage au XIX^e siècle et qui donne à l'Europe une légitimité de «civiliser le monde». Il ne faut pas oublier que le voyage de Jausсен survient à la veille de la première guerre mondiale qui a généré le protectorat français dans certains pays en Orient. Donc cette vision rousseauiste enferme le voyageur dans l'égoïsme et le pousse au rejet de l'Autre, au nom de ses propres valeurs culinaires: raffinement, propreté, variété.

Enfin, malgré le rejet, la répulsion et la crainte vis-à-vis de l'alimentation jordanienne, de leur préparation et la façon de les consommer, nous signalons quelques progrès dans l'attitude du voyageur. Le voyageur se libère de ses propres certitudes alimentaires en marquant son approbation et son désir d'imitation:

«Les Bédouins s'approchent des chamelles et traitent le lait savoureux qui réconforte l'estomac avide du bédouin. Je manifeste le désir de goûter à ce breuvage et aussitôt un des parents du cheikh s'empresse de m'en apporter une pleine écuelle de bois. Le matin le lait de chamelle offre encore un déjeuner excellent. C'est la seule gourmandise permise au désert!» (1948 :76).

C'est donc l'aspect rationnel des aliments qui semble attirer l'attention du voyageur. Le voyageur avoue, dans l'introduction de son livre, une petite faiblesse pour le «mouton rôti», «le beurre frais» et le «lait savoureux et parfumé» de la chamelle. Le rôti serait dans la plupart des cuisines considéré comme plat de cérémonie digne d'un étranger qu'on respecte. Quant au lait de la chamelle, il est accepté pour ses vertus thérapeutiques et diététiques car il est, aux dires de Jausсен, «très léger, laxatif et très doux» (1948 :68). Et le cas est le même pour le plat de *Senieh*. Jausсен accepte ce plat varié qu'il considère digne des gens civilisés, car il contient de la viande, des légumes et cuit au four.

L'altérité culinaire permettrait également le jugement critique du propre monde du locuteur. Faustine Régnier dans son ouvrage, «L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre», affirme que «l'un des topoï de l'exotisme qu'il permettrait le jugement critique du propre monde du locuteur. A travers l'évocation de l'Autre exotique, les Européens parlent d'eux-mêmes» (2006 :192). Ainsi l'évocation de l'altérité culinaire jordanienne permet à Jausen de mettre le lecteur en garde contre certains maux qui rongent la société occidentale, comme l'individualisme et l'égoïsme:

« Jamais un Arabe ne mangerait un morceau de pain, en route ou sous sa tente, sans inviter à prendre part à son repas tous ses compagnons ou les étrangers présents. Les nomades trouvent fort extraordinaire que les Européens dans leurs voyages ne comprennent point la beauté de cet usage; ils les regardent manger avec une curiosité mêlée d'étonnement, et si, à la fin du repas, quelqu'un d'entre ces spectateurs reçoit un morceau de pain ou de pitance, il ne la garde pas pour lui, mais le divise aussitôt entre tous ses compagnons» (1948 :78).

Jausen attire également l'attention contre la consommation alimentaire excessive, favorisée par les nouvelles habitudes d'une société en plein essor économique et culturel, qui nuit gravement à la santé. Malgré la pauvreté des Bédouins, le voyageur les présente comme des êtres fiers qui se satisfont de très peu de nourriture. Ils n'achèvent jamais complètement tout ce qui est dans leur plat pour en laisser un peu aux pauvres de la tribu qui attendent leur tour. Ils sont aussi piqués de certaine politesse et attention à l'égard de l'hôte. Jausen rapporte: «Bien que les Arabes se jettent avec une certaine avidité sur la nourriture, ils savent cependant se tenir devant un visiteur, et se piquent d'une certaine politesse à son égard. Chaque fois que j'ai pris un repas avec eux, je n'en ai jamais vu un qui portât la main au plat, avant que je n'en eusse goûté le premier. Ils étaient aussi attentifs à ne pas manger plus vite que moi, afin de ne pas passer pour gloutons et grossiers» (1948 : 129).

Arrivant au terme de cette recherche, nous tenons à signaler le foisonnement des mots étrangers liés au système alimentaire jordanien (ustensiles, aliments, plats, etc.) dans le récit de Jausen. Cette abondance dévoile la prétention du voyageur de faire voyager le lecteur non seulement dans l'espace et dans le temps mais aussi dans les mots. Dans le domaine alimentaire, le nom, aux dires de F. Régnier, «stimule le goût du dépaysement». Car «le dépaysement créé par l'usage de termes en langue étrangère accroît l'effet d'exotisme et ces mots étrangers font rêver, par le mystère qu'ils introduisent, par leur jeu de sonorités, en particulier quand le voyageur ne fournit pas la traduction» (2006: 10). Ainsi le voyage dans l'alimentation, qu'il soit spatial, temporel ou encore lexicale, contribue largement

à la découverte de l'Autre en dévoilant le secret de son système alimentaire assez compliqué.

Bibliographie

- Agéron, 1978. *France coloniale ou parti colonial?* Paris: PUF.
- Balvet, D. 2002. *La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : Pratiques et représentations alimentaires*, Université Lumière Lyon 2.
- Bernard, N. 2004. «Imaginaire alimentaire et maladie dans *The Journal to Lisbon* de Henry Fielding (1755)». *Etudes Epistémè*, n° 6 (automne), p. 178-197.
- Bernoussi, M. 1999. «Le préjugé alimentaire, ou le salut par le fantôme». *Eighteenth-Century Life*, mai, 23 (2), Johns Hopkins University Press, p. 6-12.
- Calvo, M. 1982. «Migration et alimentation». *Information sur les sciences sociales*, 21 (3), p.383-448.
- Douglas, M. 1979. « Les structures du culinaire », *Communications*, n° 31, p.145-170
- Garine, I. de. 1988. « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité », *Ecologie humaine*, vol. VI, n° 2, p.21-40.
- Jausсен, A. 1948 [1908]. *Coutumes des Arabes au pays de Moab*, Paris: Librairie d'Amérique et d'Orient, Adrien-Maisonneuve, 448 p.
- Ketcham, W. 1984. *L'office et la bouche*, Paris: Calmann-Lévy.
- Lévi-Strauss, C. 1974 [1958]. *Anthropologie structurale*, Paris: Plon, 480 p.
- Mauss, M. 1967 [1947]. *Manuel d'ethnographie*, Ed: Payot, 264 p.
- Mauss M. 1973 [1950], *Sociologie et anthropologie*, P.U.F., Paris, LII-482 p
- Quasti, B. 1991. *Image(s) du pays des pharaons dans le récit de voyage égyptien de Vivant Denon à Gérard Nerval (1802-1850)*, Université Sidi Mohammed Abdallah, Fès.
- Régnier, F. 2004. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. PUF, coll. «Le lien social».
- Régnier, F. Lhuissier, A. Gojard, S. 2006. *Sociologie de l'alimentation*, coll. Repères, La Découverte.
- Régnier F. 2006, «Le monde au bout des fourchettes: Voyage dans l'exotisme culinaire». *Lemangeur-ocha.com*. 11p.
- Tarragon J.M. de. 1999. «Bibliographie des travaux d'Antonin Jausсен», *Acte du colloque Antonin Jausсен: Sciences sociales occidentales et patrimoine arabe*, Amman : CERMO, p.227-229.
- Tarragon, J.M. de. 2004. «Deux baroudeurs du désert, pionniers de l'École biblique», *Biblia*, « 40 années de plaintes », n° 32, octobre, Paris : Éditions du Cerf, p. 40-43.
- Verdier, Y. 1979. *Façon de dire, façon de faire*, Paris: Gallimard.