UFR HAA
Département d'anthropologie

Année universitaire 2025-2026

Se gou bouyon ki mete lang deyò : la mémoire, l'identité et le home-building à travers les pratiques alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie



Présenté par Hannah DOMARACKI

Sous la direction de Lucine ENDELSTEIN, Chargée de Recherche au CNRS

Mémoire présenté le 30 septembre 2026 devant :

- Lucine ENDELSTEIN, directrice du mémoire
- Mélanie JACQUEMIN, membre du jury

*Mémoire de **Master 2** mention **Anthropologie***
Parcours Anthropologie Sociale et Culturelle

RÉSUMÉ

À travers un terrain ethnographique, cette étude analyse les pratiques alimentaires des migrants haïtiens dans la région de Harrisburg, Pennsylvanie. En effet, les pratiques alimentaires, qui constituent l'objet central de l'étude, permettent de saisir les relations qu'entretiennent les interviewés avec les lieux d'origine (Haïti) et d'accueil (Pennsylvanie), articulées autour de trois temporalités (passé, présent et futur). L'enquête s'inscrit dans un contexte migratoire entre Haïti et les États-Unis, caractérisé par une situation politique récemment tendue. L'arrivée au pouvoir du président Donald Trump en 2025 a entraîné la suppression des programmes de permis de séjour humanitaire pour les Haïtiens, laissant de nombreux migrants haïtiens avec un avenir incertain. Le terrain s'est déroulé en deux phases, de janvier à février 2025, puis de janvier à février 2026. Il s'appuie principalement sur un réseau d'interviewés rencontrés lors des cours d'anglais dispensés par *Catholic Charities Immigration and Refugee Services*. La recherche démontre comment les Haïtiens mobilisent leurs pratiques alimentaires comme vecteur de création d'un espace de mémoire, de négociation identitaire et de construction d'un chez-soi, *home-building.*

MOTS-CLES

pratiques alimentaires, immigration, transmigrante, temporalités, Haïti, home-building, relations des lieux

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tous ceux qui m'ont aidée dans la réalisation de ce travail.

D'abord, j'exprime une profonde gratitude à ma directrice de mémoire, Lucine Endelstein, pour sa confiance constante, ses conseils précieux et son encadrement de qualité tout au long de ce travail.

Mes remerciements vont également à l'ensemble des enquêtés pour leur accueil chaleureux et leur volonté et leur enthousiasme de partager leurs connaissances culinaires. Leurs retours ont enrichi ce travail et ont guidé le cheminement de ce mémoire.

Je remercie surtout mon responsable professionnel à Catholic Charities Immigration and Refugee Services, Sara Beck, pour sa grande flexibilité et son encouragement au travail pendant cette période, ainsi que mes collègues pour leur soutien et les remplacements dans les cours durant mon parcours de master.

Ma gratitude s'adresse aussi à mes élèves pour l'inspiration de ce travail à travers nos discussions en cours.

Je remercie également mes anciennes enseignantes et mentors qui m'ont transmis les fondements de la langue française et de l'anthropologie culturelle, Dr. Brittany Bunting-Specht, Heather Dravk et Dr. Jenell Paris.

Enfin, je remercie mes parents pour leur soutien et leur amour inconditionnel qui traverse les océans, en plus de leur hébergement en Pennsylvanie pendant mon enquête de terrain, ainsi que ma sœur, Rachel et beau-frère, Evan pour l'hébergement à Mechanicsburg qui me servait comme un point d'ancrage à proximité des interviewés pendant les entretiens.

Sommaire

1. L'INTRODUCTION 6
1.1 La méthodologie 6
1.2 Le contexte de l'étude 7
2. L'ETAT DE L'ART 11
2.1 Le contexte historique et politique 11
2.1.1 L'histoire et l'économie 11
2.1.2 L'histoire de l'immigration des Haïtiens aux USA 12
2.1.3 CHNV « le programme Biden » 13
2.1.4 TPS (Temporary Protected Status) 13
2.1.5 L'arrivée de Trump en janvier 2025 14
2.1.6 Les changements de Trump 14
2.1.7 La Pennsylvanie et son rôle dans l'immigration pour les Haïtiens 16
2.2 Alimentation et la construction identitaire 17
2.3 Migration et alimentation 20
2.4 La création d'un chez soi (« home ») à travers l'alimentation 25
2.5 Alimentation et liens communautaires 25
3. LES SOUVENIRS DES HABITUDES ALIMENTAIRES D'HAÏTI 26
3.1 Les éléments de la nourriture haïtienne 26
3.2 En quoi consiste les repas haïtiens 29
3.3 Où manger en Haïti 34
3.4 L'apprentissage et la transmission des habitudes alimentaires en Haïti 35
3.5 Les changements économiques et leur impact sur l'alimentation 37
3.6 Les souvenirs et sentiments des habitudes alimentaires en Haïti 38
4. L'ETABLISSEMENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES EN PENNSYLVANIE 38
4.1 Aperçu des changements des habitudes alimentaires des Haïtiens 38
4.2 Où manger en Pennsylvanie 40
4.2.1 Les supermarchés de la Pennsylvanie 40
4.2.2 Le cadre des repas à la maison 44
4.2.3 Les restaurants haïtiens : à éviter ou à fréquenter ? 46
4.2.4 Sortir au restaurant 47
4.3 Les recettes qui manquent 48
4.4 Les changements et la persistance des techniques à travers la technologie 49

5. NEGOCIER SA PLACE EN PENNSYLVANIE À TRAVERS L'ALIMENTATION 51
5.1 La permanence des valeurs d'un repas 51
5.1.1 Les perceptions de la cuisine américaine 51
5.1.2 Les bienfaits de l'alimentation haïtienne 54
5.1.3 La moralité d'un repas 54
5.2 Un manque de la communauté une fois expérimentée en Haïti 57
5.3 Construire des communautés en Pennsylvanie 58
5.3.1 Comment vivre la communauté 59
5.3.3 Les influences alimentaires des pairs et des enfants 62
5.4 L'impact de la précarité 63
5.5 L'identité et le lieu 67
5.6 Connaissances et responsabilités genrées 68
6. L'ALIMENTATION ET LES RELATIONS AVEC HAÏTI UNE FOIS PARTIE 70
6.1 Préserver, rejeter, continuer 70
6.2 Les relations familiales entre deux pays 71
6.3 La nostalgie à travers la nourriture 72
7. CONSTRUIRE SON AVENIR À PARTIR DES HABITUDES ALIMENTAIRES 76
7.1 L'incertitude de l'avenir 76
7.2 Des ambitions du « rêve américain » 78
7.3 L'entrepreneuriat 79
7.4 Un « chez soi » pour l'avenir 82
8. CONCLUSION 85
BIBLIOGRAPHIE 89
LES ANNEXES 96
A. Les interviewés 96
B. Les recettes *d'epis* 98
C. Les aliments typiquement haïtiens trouvé à Derry Family Supermarket selon Irmine 99
D. Les aliments typiquement haïtiens trouvé à Giant selon Claudine 100
E. Les recettes 101
F. Les repas préférés des Haïtiens en Pennsylvanie 112
G. Les explications médicinales d'Adni à Derry Family Supermarket 112
H. Les supermarchés visités ou mentionnés 113
I. Les sources primaires 113

J. Les publications des rumeurs dans les réseaux sociaux 115

1. L'INTRODUCTION

Se gou bouyon ki mete lang deyò.

C'est le goût du bouillon qui fait sortir la langue.

La bonne nourriture mène à de bonnes conversations.

-Un proverbe haïtien[1]

Lorsqu'on déménage d'un pays, on a souvent l'impression que tout change : l'environnement, le climat, la culture et les coutumes, la langue et l'alimentation. Alors, on est obligé de s'adapter, de forger de nouveaux aspects de notre identité, d'expérimenter les répercussions de la mondialisation. Aux États-Unis, l'histoire du pays est fondée sur la répétition de ce processus et le mélange des cultures. La nourriture et les habitudes alimentaires, chargées de sens pour une culture, exemplifient cette transformation clairement à travers l'accès aux aliments, l'utilisation des technologies et les valeurs culturelles. Cette transformation des habitudes alimentaires se produit partout aux États-Unis ; on pourrait l'examiner dans des villes comme New York (Adams 2013) ou Miami (Gow 2021). Pourtant, les expériences vécues par les immigrés ne sont pas les mêmes selon qu'ils se trouvent dans de grandes villes, des petites villes ou à la campagne. Cette recherche ethnographique a eu lieu dans la région de Harrisburg, la capitale de la Pennsylvanie, située au centre sud de l'État. Harrisburg est une petite ville d'environ 50 000 habitants et les alentours, si on considère les comtés de Dauphin et Cumberland, comptent un peu moins de 600 000 habitants dans la région.

1.1 La méthodologie

Pour la réalisation de l'étude, deux ethnographies ont été effectuées, une à travers dix entretiens semi-formels et un entretien spontané, et une à travers onze entretiens semi-formels et un entretien spontané. La deuxième ethnographie inclut un entretien semi-formel de suivi et un entretien spontané de suivi. Vingt-et-une personnes différentes ont été interviewées au total. Les entretiens semi-formels ont duré entre une et cinq heures. Le premier entretien spontané était plus rapide et a duré 20 minutes dans un restaurant haïtien. Le deuxième a aussi pris 20 minutes, cette fois dans la boulangerie de l'interviewée. Pour les entretiens semi-formels, une observation participante a été menée dans la préparation de six repas ainsi que la réalisation des courses au

[1] Tous les proverbes haïtiens ont été retrouvés auprès de Lazarus ou le site-web https://creole-haiti.com/en/haitian-creole-proverbs/

supermarché à douze occasions. Trois entretiens se sont déroulés dans une bibliothèque et un autre par entretien téléphonique, car l'interviewée ne pouvait pas le faire en présentiel mais avait envie d'y participer. Les interviewés avaient tous entre 20 et 72 ans, et le groupe était composé de 17 femmes et 6 hommes. Il y avait deux paires mères-fils interviewés ensemble, une paire mère-fille interviewées séparément et un couple marié interviewé ensemble. Les profils des interviewés se trouvent dans l'Annexe A. Si on considère les trois phases de (re)socialisation alimentaire d'Étien et Tibère, bien que ces phases aient été construites uniquement depuis les jeunes adultes, on peut constater que presque chaque interviewé se place dans la première phase. Junior et Sandrine appartiennent à la deuxième, et Lazarus à la troisième (2013).

Les interviewés ont été contactés à travers l'organisation de Catholic Charities Immigration and Refugee Services où j'ai déjà établi des liens, à travers mon travail en tant que professeure d'anglais, avec les Haïtiens à Harrisburg et leurs familles, ainsi qu'une recommandation par une autre interviewée. L'analyse des repas est d'abord inspirée par le travail de Mary Douglas (1972), lequel s'appuie également sur Jean-Pierre Poulain (1997, 126) où elle dissèque et code des parties des repas. Elle les analyse en considérant la sphère sociale ainsi que les outils utilisés et les activités faites pendant le repas. Elle explique que même après avoir classifié tous ces éléments et trouvé des correspondances, il reste la question de la conscience. Est-ce qu'on est conscient de quelles règles et structures définissent nos habitudes alimentaires et pourquoi ? (Douglas 1972, 66). Cette méthode sera utilisée pour définir les habitudes alimentaires des Haïtiens à Harrisburg. Cette recherche imite aussi Audebert (2022) car sa méthode est socio-anthropologique en analysant les individus dans un environnement méso-social (leurs familles et leurs réseaux transnationaux) et en contemplant aussi les structures macrosociales (les gouvernements des Etats-Unis et d'Haïti), en essayant de comprendre la transformation des habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie. Elle repose fortement sur les idées de l'anthropologue Claude Fischler qui maintient que chaque culture possède sa propre cuisine et ses moyens pour la classifier (2001, 32), ainsi que l'anthropologue, Ghassan Hage et son analyse de "home-building" des migrants à travers l'alimentation.

1.2 Le contexte de l'étude

Ce sujet m'est venu pendant mon travail en tant que professeur d'anglais auprès des immigrés et les réfugiés venus du centre de la Pennsylvanie. Haïti est un des pays les plus représentés dans

les cours d'anglais. Et puis, j'ai découvert que les Haïtiens en particulier aimaient parler de la nourriture pendant notre session intitulée « Family, Friends, and Food » où les aliments étaient un des sujets principaux. Je voyais qu'ils avaient des histoires importantes à partager et qu'il y avait des moyens d'améliorer nos échanges de cultures à travers la nourriture pour mieux nous comprendre et vivre ensemble.

Le sujet est devenu encore plus pertinent dans la société américaine pendant les élections de novembre 2024. En septembre et octobre 2024, un post sur Facebook[2] rapidement relayée par des membres de groupes d'extrême droite, accusait des migrants haïtiens de manger des animaux domestiques tels que les chats ou les chiens. Cette idée a ensuite rapidement fait le tour des réseaux sociaux, et elle s'est dispersée à tel point que même le futur président, Donald Trump et futur vice-président, JD Vance, ont propagé la rumeur[3] ; par conséquent, les immigrés haïtiens se sentaient attaqués et condamnés pour une habitude alimentaire qui ne leur appartient pas du tout (Figueroa 2025, Wang 2024). Dans l'histoire, on peut trouver plusieurs exemples de populations ayant perçu la nourriture des autres comme un moyen de se distinguer ou de s'éloigner d'un groupe. Ce phénomène s'est déjà produit aux Etats-Unis contre d'autres groupes, comme les Chinois (Wang 2024). Avec les opinions anti-immigration de Donald Trump ainsi qu'un taux de culture numérique très bas aux Etats-Unis, il a été facile pour ces rumeurs de prendre effet. C'est pour cela qu'il est devenu encore plus important de montrer l'importance des habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie.

Historiquement, les Haïtiens font face à beaucoup de stéréotypes aux Etats-Unis, alors cette rumeur répandue par le président n'est pas surprenante. Par exemple, les Haïtiens ont reçu de nombreuses insultes, appelés « boat people », (*les gens du bateau*) ou bien blâmés pour des crises de VIH / SIDA (Chrisphonte 2024 ; Wang 2024). Néanmoins, les stéréotypes exercent une influence fortement destructive aux Haïtiens aux Etats-Unis ; cela pousse les jeunes venus d'Haïti a rejeté leur identité et mène parfois au suicide (Léopold 2016). Les insultes, en particulier liées à la nourriture, non seulement dénigrent les autres mais déshumanisent également l'altérité (Jones 2007). L'anthropologue, Claude Fischler insiste également sur le poids que représente la condamnation de manger un aliment considéré non comestible. « Partout

[2] Voir ce poste dans l'Annexe J
[3] Voir ce poste dans l'Annexe J

consommer des aliments classés non comestibles, impurs, est un acte ignoble qui contamine son auteur. Seules les puissances du mal font une anti-cuisine avec des ingrédients immondes… » (Fischler 2001, 37). Bien que les rumeurs aient été falsifiées, l'acte de condamnation des Haïtiens avec leurs pratiques alimentaires a déjà pris effet.

Au lieu de voir les habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie à travers les stéréotypes, cette recherche prend en considération la multitude des perspectives. Elle met en avant les histoires de transformation racontées par des Haïtiens en Pennsylvanie. Elle examine l'importance de la relation avec un « lieu » au fil du temps via des pratiques alimentaires. Elle s'articule autour de la question : En quoi les pratiques alimentaires des migrants haïtiens en Pennsylvanie constituent-elles un espace de mémoire, servent d'instrument de négociation identitaire en Pennsylvanie au présent et permettent aux Haïtiens de se projeter vers un avenir incertain ?

Pour répondre à cette question, le mémoire se déploie en trois temporalités, divisés en cinq parties.

Dans un premier temps, nous verrons les pratiques alimentaires des Haïtiens en Haïti afin de poser les bases et d'analyser les habitudes du passé. Ce chapitre étudie le paysage alimentaire (foodscape) des Haïtiens en Haïti. Il examine certaines aspects clés de la nourriture haïtienne, tels que le *pikliz*, *l'epis*, la *soupe Joumou* et le *lalo*. Ces habitudes alimentaires forment le socle des connaissances culinaires des Haïtiens, au sein duquel le déroulement des repas, les rôles de genre, la réciprocité et les processus d'apprentissage et de transmission joue un rôle majeur. Ces pratiques sont également influencées par les conditions gouvernementales et météorologiques à travers le temps.

Ensuite, nous examinerons l'établissement actuel des pratiques alimentaires des Haïtiens une fois installés en Pennsylvanie, y compris l'approvisionnement de la nourriture et les premières adaptations. Cette section analyse la manière dont les Haïtiens reconstruisent un nouveau paysage alimentaire en Pennsylvanie. Elle s'intéresse aux lieux d'approvisionnement, aux produits achetés, à l'atmosphère autour de la table, ainsi qu'aux aliments manquants en Pennsylvanie et à l'impact des évolutions technologiques sur leurs techniques culinaires.

Nous poursuivrons avec une étude des aspects sociaux des pratiques alimentaires actuelles en Pennsylvanie. Cette partie questionne une dimension plus profonde des habitudes alimentaires. Les Haïtiens possèdent une forte moralité alimentaire ainsi qu'une grande valorisation de la convivialité autour des repas, ce qui oriente leurs choix alimentaires. Elle analyse également le développement de l'identité haïtienne et des rôles de genre depuis leur arrivée en Pennsylvanie, en prenant en compte les formes de précarité auxquelles ils sont confrontés.

Puis, nous décrirons la relation des Haïtiens avec Haïti une fois partie, en nous focalisant sur la nostalgie alimentaire. S'installer en Pennsylvanie ne signifie pas rompre le lien avec Haïti. De nombreuses personnes maintiennent le contact par des méthodes diverses, et cette partie interroge les manières différentes de vivre cette relation. Le thème central de la nostalgie alimentaire s'exprime aussi à travers des formes et des définitions diverses et démontre les symboles du rattachement à Haïti.

Finalement, nous examinerons l'avenir à travers les pratiques alimentaires ainsi que les perspectives des Haïtiens sur leur relations avec les deux pays. Cette dernière section prend en considération les objectifs et les projets d'avenir des Haïtiens, souvent marqué par l'incertitude. Nous questionnerons la volonté de rester en Pennsylvanie, l'entrepreneuriat, et l'enjeu principale de la construction d'un chez soi (home-building).

Ce travail offre de nouvelles perspectives à certaines thématiques anthropologiques. La migration des Haïtiens est souvent discutée autour des Caraïbes (Audebert 2022 ; Gow 2021). Haïti expérimente une émigration substantielle depuis des années à cause des situations politiques et météorologiques dans le pays (Chalmers et al. 2023) ; cependant, cette migration n'est pas autant étudiée dans les petites villes au nord-est des Etats-Unis, comme Harrisburg. En effet, l'historien britannique, Christopher Mitchell en appelle aux anthropologues pour étudier les liens transnationaux des Haïtiens aux endroits divers, en précisant également qu'il reste beaucoup à apprendre de la diaspora haïtienne et sa relation avec les « lieux » (Mitchell 2004 in Audebert 2022), ce qui est contemplé dans cette étude à travers les habitudes alimentaires. Cette recherche s'inscrit au croisement des thématiques de transnationalisme (Glick Schiller et al. 1995 ; Glick Schiller 1995 ; Gow 2021 ; Adams 2013) et de mémoire (Hage 2010 ; Parveen 2016 ; Mannur 2007 ; Walder 2009) à travers une approche d'analyse des repas inspirée par Mary Douglas (1972). En outre, la situation politique aux Etats-Unis pendant cette étude est

remarquable. Elle s'inscrit dans un contexte où les opportunités pour les immigrés, surtout les immigrés haïtiens, disparaissent de plus en plus. L'administration du président Trump a mis en avant les stéréotypes des Haïtiens et continue de forcer de nombreuses personnes à quitter le pays (Figuroa 2025 ; Blaise et al. 2025).

2. L'ETAT DE L'ART

2.1 Le contexte historique et politique

2.1.1 L'histoire et l'économie

L'alimentation joue un rôle dans les problèmes politiques actuels et à travers l'histoire d'Haïti. Cette histoire a façonné les habitudes alimentaires en Haïti et explique en partie la raison pour laquelle des milliers de personnes ont décidé d'émigrer d'Haïti (Léopold 2016). Dans les années 1960, l'agriculture occupait une place très importante pour l'économie nationale. 80% des travailleurs étaient dans le secteur de l'agriculture qui représentait 50% du PIB du pays et constituait 90% de toutes les exportations. À l'époque, il n'y avait peu d'importations, et le secteur agricole était protégé par les tarifs douaniers. Tout cela a basculé après la chute du dictateur, Jean-Claude « Baby Doc » Duvalier en 1986, en laissant le gouvernement haïtien sans argent. Le Fonds monétaire international (FMI) leur a accordé un prêt de 24,6 millions de dollars ; pourtant, en contrepartie, Haïti a dû baisser les tarifs et ouvrir son marché pour davantage d'importations. Les droits de douane sur le riz ont baissé de 40/50 % à 3 %, ouvrant la voie aux exportations massives de riz américain (Carolan 2018). En 2023, Haïti était le deuxième marché mondial le plus important pour l'exportation de riz des États-Unis (Chalmers et al. 2023, 131). Les agriculteurs haïtiens se sont retrouvés incapables de rivaliser avec ce riz importé, surnommé le « riz Miami ». À court-terme, l'importation de riz a facilité l'achat de nourriture en Haïti, mais les impacts à long-terme ont été beaucoup plus négatifs. Au cours de l'année 2008, les prix des aliments de base, comme le riz, les haricots et le lait concentré, ont augmenté de 50%, alors que 80% de la population vivait avec moins d'un dollar par jour. En avril 2008, des émeutes contre l'augmentation des prix de la nourriture ont poussé le peuple à demander la démission du président René Préval. Tout cela a aggravé l'insécurité alimentaire pour les Haïtiens (Carolan 2018).

La deuxième crise alimentaire d'Haïti est survenue en 2017. Depuis 2015, une grande sécheresse dans le pays s'est accompagnée de nombreuses difficultés pour les agriculteurs, et en même

temps, le nombre de Haïtiens en situation d'insécurité alimentaire a atteint 1,5 million (Chalmers et al. 2023). En même temps, la devise de la gourde s'est beaucoup dépréciée. Les Etats-Unis avaient un surplus de cacahuètes en 2016, alors le département de l'Agriculture des Etats-Unis (USDA) a décidé de donner environ 455 000 kilogrammes de cacahuètes pour nourrir 140 000 écoliers haïtiens pendant un an. Bien que ce don ait paru généreux, immédiatement, de nombreux groupes d'aide se sont rassemblés pour déplorer l'arrêt de ce programme (Carolan 2018). Les cacahuètes sont un aliment essentiel pour l'agriculture d'Haïti car elles sont résistantes et ne demandent pas énormément de ressources. Ce don de cacahuètes a déstabilisé les producteurs locaux, qui dépendaient de la production et de la vente de cacahuètes, ainsi que l'économie nationale du pays qui dépendait aussi des cacahuètes haïtiennes (Chalmers et al. 2023).

L'insécurité alimentaire persiste en Haïti même aujourd'hui. Les agriculteurs, ne trouvant pas d'autre travail, continuent de travailler leurs champs, ce qui signifie qu'environ deux tiers de la population d'Haïti dépendent de l'agriculture pour gagner sa vie. De plus, sur le plan macroéconomique, il n'y a plus de revenu généré par les exportations, une baisse d'investissements et une capacité de commerce réduite (Carolan 2018). Haïti est le pays le plus pauvre de la région d'Amérique latine et des Caraïbes selon l'indice de développement humain de l'ONU, classé 170e sur 189 pays en 2020 en termes de PIB (Chalmers et al. 2023, 121). Cette combinaison d'événements météorologiques, de politique et d'insécurité alimentaire a considérablement influencé le pays et contribué aux habitudes alimentaires ainsi que sur les raisons pour lesquelles les Haïtiens quittent leur pays.

2.1.2 L'histoire de l'immigration des Haïtiens aux USA

L'immigration d'Haïti vers les États-Unis remonte à l'époque de la Révolution haïtienne lorsque Philadelphie, étant la capitale des États-Unis à l'époque, attirait du monde en raison de son statut de centre culturel, politique et économique (Lundy 2006, Spivey 2022). La prochaine vague d'immigrés est arrivée bien plus tard. En 1956, les gouvernements oppressifs de François « Papa Doc » et puis de Jean-Claude « Baby Doc » Duvalier ont incité l'immigration d'un grand nombre de personnes qui voulaient échapper à la torture et à l'emprisonnement. En même temps, il y a eu une récession économique. « Baby Doc » Duvalier a essayé d'industrialiser le système d'agriculture d'Haïti avec sa politique néo-libérale, contraignant des agriculteurs à abandonner leurs terres. « Baby Doc » a été évincé du pouvoir en 1986, pourtant, il y avait déjà des vagues

de personnes qui quittaient le pays pour se mettre en sécurité ailleurs. (Pierre-Louis 2013). Cinq ans après, en 1991, un régime militaire a forcé l'exil du président Jean-Bertrand Aristide. Puis, la population haïtienne a été persécutée, donnant encore des raisons politiques pour les Haïtiens de quitter leur pays (Cenatus et al. n.d.). En 2010, Haïti a vécu un grand tremblement de terre qui a fait de grands dégâts. Après cet évènement, l'estimation des immigrés haïtiens aux Etats-Unis était entre 3 et 4 millions de personnes (Léopold 2016). Pourtant, les Haïtiens ne sont toujours pas sortis des problèmes politiques. Le président Jovenel Moïse a été assassiné en 2021, ce qui a déstabilisé le pays et a mené des gangs au pouvoir. Cette violence des gangs continue de menacer le pays aujourd'hui et de donner aux Haïtiens des raisons de partir pour leur sécurité (Blaise et al. 2025).

2.1.3 CHNV « le programme Biden »

En 2023, il y a eu une augmentation de l'immigration entre Haïti et les Etats-Unis grâce au programme CHNV (Cuba/Haïti/Nicaragua/Venezuela), aussi appelé le « programme Biden ». Ce programme a proposé un permis de séjour temporaire à titre humanitaire pour les immigrés de ces quatre pays et a commencé le 9 janvier 2023. C'était un moyen pour 30 000 migrants d'entrer légalement et en toute sécurité aux Etats-Unis pour vivre et travailler pendant deux ans. Le programme a établi un accord avec le Mexique qui donnait aux Etats-Unis le pouvoir d'envoyer jusqu'à 30 000 migrants de ces pays au Mexique chaque mois, ce qui signifie que ces personnes ne peuvent pas demander d'asile aux Etats-Unis et que l'expulsion se faisait au Mexique et non pas vers les pays d'origine de ces personnes. Dans les premiers mois, environ 1,5 million de personnes ont soumis les formulaires nécessaires pour ce programme. L'USCIS a choisi la moitié des personnes selon la date à laquelle elles avaient postulé et l'autre moitié par tirage au sort (American Immigration Council 2023). Pour demander le permis de séjour humanitaire, il faut avoir un sponsor et utiliser l'application CBP (Customs and Border Protections) One qui donnait un moyen légal pour entrer aux Etats-Unis en mettant en place des rendez-vous pour effectuer les demandes et qui, lui aussi, aidait à réduire le nombre de personnes ayant franchi les frontières sans autorisation. Depuis janvier 2023, environ 531 000 migrants sont venus aux Etats-Unis, la majorité d'entre eux étant haïtienne (Blaise et al. 2025).

2.1.4 TPS (Temporary Protected Status)

Établi en 1990, le Temporary Protected Status (le statut de protection temporaire) ou TPS est un programme du gouvernement des Etats-Unis qui permet au gouvernement d'accueillir des

personnes venant de pays classés comme « dangereux », où le retour au pays pourrait mettre en danger la personne. Ce danger pourrait être politique ou météorologique, pourvu qu'il s'agisse d'un danger extraordinaire et temporaire. Ce programme est contrôlé par le Department of Homeland Security, DHS (le département de la Sécurité intérieure des Etats-Unis). En recevant cette désignation, les citoyens du pays en danger peuvent faire une demande de permis de séjour pour venir vivre et travailler aux Etats-Unis pour une durée de six, 12 ou 18 mois, renouvelable selon le DHS (Dallas 2026). L'aspect du travail est crucial dans ce programme, permettant aux migrants de véritablement s'installer aux Etats-Unis et gagner leur vie. Le TPS a été ouvert aux Haïtiens en 2010, à la suite du tremblement de terre (Howe 2026). En mars 2025, il y avait 330 735 Haïtiens avec le titre de TPS aux Etats-Unis, plus que tout autre pays, à l'exception du Venezuela qui en compte plus de 600 000 personnes avec le titre de TPS (Dallas 2026). Ces personnes comptent sur le programme de TPS pour rester en sécurité.

2.1.5 L'arrivée de Trump en janvier 2025

Avec l'arrivée de Trump à la présidence en janvier 2025, tout a rapidement changé pour les migrants d'Haïti aux Etats-Unis. D'abord, Trump a décidé de désactiver l'application CBP One (Customs and Border Patrol One) lors de son premier jour en tant que président. Cette décision apporte énormément d'incertitude aux familles haïtiennes qui sont soit en train d'attendre leurs familles, soit en train de s'inquiéter pour leur avenir aux États-Unis. De plus, L'Immigration and Customs Enforcement (ICE) a été autorisé à utiliser la violence pour obliger les personnes en situation humanitaire dont le statut expire prochainement à quitter le pays (Blaise et al. 2025, « Over 530,000 Cubans, Haitians » 2025). Une fois expulsées, ces personnes sont considérées comme criminels en Haïti et aux Etats-Unis, et on ne peut donc plus revenir aux Etats-Unis (Léopold 2016). En effet, cette décision a posé des questions pour un grand nombre de personnes au sujet de leur avenir, et les changements suivants continuent de perpétuer cette ambiguïté.

2.1.6 Les changements de Trump

Dès sa première semaine en tant que président en 2025, Trump a essayé de restreindre les droits pour les populations migratoires aux Etats-Unis. Il a tenté d'augmenter le nombre d'expulsions, en faisant 1 000 au bout de quatre jours (Yousif 2025). En plus, il a supprimé le droit des migrants d'arriver à la frontière pour demander l'asile. Il a terminé le programme de relocalisation de réfugiés ainsi que le programme CHNV. Il a contraint les migrants de tous pays à attendre la résolution de leurs demandes d'asile au Mexique, peu importe leur pays d'origine,

cela étant un ordre qu'il a aussi implémenté pendant son premier mandat et qui a impacté environ 71,000 personnes (Yousif 2025).

L'un de ces changements les plus marquants réside dans la suppression de l'application CBP One pour les smartphones, ce qui a permis aux migrants de planifier facilement des entretiens pour l'accès aux Etats-Unis avec les agents de la frontière (Yousif 2025). En outre, Trump donne plus de pouvoir à ICE, ce qui a engendré plusieurs conflits et est devenu un aspect très médiatisé des changements de Trump, à cause de leur agressivité et apparent manque de respect pour toute personne (Haddock & Roy 2026). Il y a même des situations où l'agent ment sur son niveau d'agression, contrairement à ce que montrent les caméras sur place (American Immigration Council 2026). Le pouvoir d'ICE est devenu une situation inextricable pour les populations migrantes. ICE peut demander les documents légaux de quelqu'un dans la rue. La personne a le droit de partir au lieu d'être interrogée par les agents, pourtant, si les agents croient que la personne va partir avant que l'agent puisse remplir un mandat administratif, l'agent pourrait arrêter la personne directement. Cela laisse les personnes questionnées sans aucun véritable moyen de se soustraire à la situation (American Immigration Council 2026).

En juillet 2025, Trump a donné plus d'argent, environ 170 milliards de dollars à l'exécution de sa politique d'immigration, y compris ICE, à travers le « One Big Beautiful Bill Act » (OBBBA) (Haddock & Roy 2026). Beaucoup de personnes aux Etats-Unis vivent dans la crainte constante de ce service. Parmi les autres grands changements de Trump, il a déclaré l'état d'urgence à la frontière sud une en déployant l'action militaire à la frontière. Il a permis la déportation des migrants sans la documentation nécessaire sans procès, privilégiant ainsi leur expulsion rapide, et il a créé une nouvelle unité opérationnelle, appelée le « Homeland Security Task Forces » pour combattre le crime à travers les cinquante états (Haddock & Roy 2026). Le président continue de mettre en place des changements pour rendre la migration aux Etats-Unis plus compliquée.

La secrétaire du DHS sous la nouvelle administration du président Trump, Kristi Noem, souhaite terminer le TPS pour 13 pays, y compris Haïti (Dallas 2026). Bien que les Américains soient fortement découragés de visiter ces pays à cause du danger présent, l'administration de Trump insiste sur le fait qu'il n'y a plus de danger pour les migrants (Totenburg 2026). En février 2026, elle a tenté de révoquer le titre. Pourtant, un procès de la Cour suprême, intitulé Trump vs. Miot, conteste cette décision et prolonge le titre de TPS pour les Haïtiens au moins jusqu'à la fin du

procès, en juin 2026 (Howe 2026). À la fin du mois, la Cour suprême a donné à l'administration de Trump la possibilité de renvoyer les Haïtiens avec le titre de TPS en Haïti par un vote de 6-3 (Totenburg 2026). Cette décision séparera des familles, enlèvera une partie considérable de la main d'œuvre dans plusieurs secteurs et mettra la vie de ces personnes de nouveau en danger.

2.1.7 La Pennsylvanie et son rôle dans l'immigration pour les Haïtiens

À travers l'histoire, la Pennsylvanie était un endroit choisi par les immigrés. L'État, fondé en tant que colonie par William Penn, promouvait des valeurs comme la tolérance et la liberté, et était la plus cosmopolite des colonies (Downey & Hardy 2025). Plus précisément, la Pennsylvanie accueillait les Haïtiens depuis le XVIIIe siècle, surtout à la fin du siècle, quand il y a eu une vague d'immigration à cause de la Révolution haïtienne (Lundy 2006 ; Downey & Hardy 2025). À l'époque, la capitale des Etats-Unis était Philadelphie, en Pennsylvanie. Philadelphie était le centre culturel et politique du pays et attirait les nouveaux arrivants dans la ville. Elle était aussi une ville libre dans un État abolitionniste, où l'esclavage n'était pas légal, et une ville au centre de la réforme de la justice et de la fonction publique de l'époque en pensant à la liberté, à l'éducation, et à la santé publique (Lundy 2006). La Pennsylvanie semblait alors un endroit évident pour s'installer pendant ces années.

Pendant ce temps, les Afro-Américains venant des pays des Caraïbes et du sud des Etats-Unis étaient responsables d'un grand nombre de cuisines à Philadelphie. Ensuite, ils ont établi les fameuses « familles de restauration », connues pour leur cuisine au XIXe siècle (Spivey 2022, 95). Pierre (Peter) Augustin était parmi les plus connus. Né en Haïti, il a déménagé aux Etats-Unis pour travailler en tant que cuisinier pour l'ambassadeur d'Espagne. Après ce travail, il s'est installé à Philadelphie où il est devenu restaurateur principal. En effet, il a formé la gastronomie aux Etats-Unis, avec une influence répandue même jusqu'à Paris (Spivey 2022, 101).

Et puis, au début du XIXe siècle, Harrisburg a été nommée la capitale de la Pennsylvanie, ce qui a petit à petit changé les centres dynamiques de l'état. Pendant ce temps, on pouvait voir que les enfants des immigrés d'Haïti ont déménagé de Philadelphie à Harrisburg[4], et qu'à Harrisburg, on valorisait la culture haïtienne à travers les défilés pour fêter la fin de l'esclavage en Haïti dans la seconde moitié de la XIXe siècle[5]. En outre, "The Old Eighth Ward," à Harrisburg au début du

[4] L'article se trouve dans l'Annexe I
[5] L'article se trouve dans l'Annexe I

20ème siècle, était connu en tant que lieu où habitèrent beaucoup d'immigrés et beaucoup d'Américains d'origine africaine, témoignage à une époque toujours très ségrégée aux Etats-Unis. Cependant, selon le recensement de 1900, dans ce quartier, il y avait 34 % de personnes afro-américaines, et 16 % de personnes étaient des immigrés ou des enfants des immigrés (Culler 2020). La vague suivante de migration d'Haïtiens en Pennsylvanie se déroula en 1965, une fois que l'« Immigration and Nationality Act of 1965 » avait arrêté le système de quota de l'immigration implémenté après la Première Guerre Mondiale (Downey & Hardy 2025). Harrisburg représentait aussi une partie importante du chemin de fer clandestin.

De nos jours, la Pennsylvanie reste un état désirable pour les immigrés. En 2020, un résident sur quatorze de la Pennsylvanie est un.e immigré.e (American Immigration Council 2020), et l'économie de la Pennsylvanie est enracinée dans le monde de l'industrie qui se développe davantage avec la croissance de la population migratoire en PA (American Immigration Council 2020). En 2024, environ 1 million de résidents de la Pennsylvanie sont des immigrés et plus de la moitié sont des citoyens des Etats-Unis (Rahman 2024). Les immigrés représentent 9 % de la main-d'œuvre de Pennsylvanie. Souvent, les immigrés déménagent là où ils ont déjà de la famille ou des amis, donc on peut s'attendre à ce que la Pennsylvanie soit encore choisie par les prochaines familles qui souhaitent s'installer aux Etats-Unis. De plus, le gouverneur actuel de la Pennsylvanie, Josh Shapiro, est réputé pour son opposition à la politique de Trump et la Pennsylvanie contient treize localités de sanctuaire (Allegheny, Bucks, Chester, Clarion, Dauphin, Delaware, Franklin, Lehigh, Lycoming, Montgomery, Montour, Northampton et Westmoreland) ainsi que la ville de Philadelphie, une ville sanctuaire, longtemps ciblée par des politiciens de droite pour sa politique favorable à l'immigration (Prose 2024). Harrisburg se trouve dans la localité de Dauphin, une des localités de sanctuaire, qui la rend encore plus attirante pour s'y installer, en sachant qu'il y a plus de sécurité et de soutien légal dans cette localité.

2.2 Alimentation et la construction identitaire

Les habitudes alimentaires sont riches en symboles qui jouent un rôle central dans la construction et l'expression des identités culturelles et sociales. Elles sont ancrées dans l'histoire et dans toutes les cultures diverses, car les êtres humains interagissent sans cesse avec la nourriture. « La nourriture comme symbole ne doit pas nous surprendre, on le voit tous les jours de notre

naissance jusqu'à la mort » (Jones 2007, 132). Le choix de la nourriture reflète qui on est et qui on aimerait être. Il est clé dans la construction de notre position identitaire dans une société, autant que les langues ou la musique (Étien & Tibère 2013).

Comme le souligne l'anthropologue et folkloriste américain, Michael Owen Jones, « les symboles évoquent les émotions, agissent sur les opinions et influencent les actions »[6] (2007, 136), ce qui est illustré par l'exemple du président général des « Daughters of the American Revolution », Sarah Mitchell Guernsey, qui a condamné certaines personnes aux Etats-Unis pour « l'atmosphère de choucroute et de fromage Limburger » ainsi que « l'homme qui a toujours une haleine qui sent l'ail »[7], en disant que ces personnes ne pouvaient pas être américaines (Jones 2007, 136). Ce rejet basé sur des symboles alimentaires montre à quel point les symboles de la nourriture sont fortement ancrés dans les identités des autres et que ces symboles pourraient devenir un outil d'exclusion. Par conséquent, cela pourrait influencer les opinions et les perceptions des autres.

Les rumeurs sur l'alimentation transforment également les perceptions d'un peuple. Le psychologue Paul Rozin a lancé une expérience aux Etats-Unis pour montrer l'effet des stéréotypes alimentaires, prouvant qu'on décrit les personnes selon ce qu'elles mangent. Les participants croyaient prendre part à une étude sur les préjugés inter-ethniques. Pour effectuer l'expérience, il a divisé le groupe en deux, donnant à un premier groupe une histoire de civilisation fictive qui se nourrissait principalement de tortues et chassait les sangliers pour se défendre. Au second groupe, il présentait l'histoire inverse. La civilisation consommait principalement des sangliers et chassait des tortues pour leur carapace. Lorsque Rozin leur a demandé de décrire la civilisation, la civilisation mangeant les tortues était décrite avec les caractéristiques d'une tortue et la civilisation mangeant les sangliers avait les caractéristiques d'un sanglier (Rozin & Fallon 1987 in Fischler 2001, 67). Cette expérience montre la gravité de la perception de la consommation alimentaire.

Les symboles d'un repas ne se limitent pas aux aliments : les couverts, le nombre ou la taille des repas ou le choix du lieu d'achat deviennent aussi des marqueurs identitaires. Jones décrit comment les symboles des habitudes alimentaires sont directement liés aux identités. Dans leur

[6] Traduction de l'autrice
[7] Traduction de l'autrice

étude des Marocains en France, les anthropologues Marie-Pierre Étien et Laurence Tibère ont observé les objets de cuisine apportés du Maroc comme des symboles d'une identité ancrée dans ses origines. Dans ce cas, le traitement des objets révèle le lien entre la personne et sa terre natale. « L'entretien et la création du lien passent aussi par ces objets ; ils impliquent un désir de continuité et d'intégration à l'histoire d'un groupe. Ils peuvent aussi être oubliés, délaissés ou abandonnés ; dans ce cas, loin de marquer une volonté de rupture, ils traduisent le désir d'aller vers l'autre et de le découvrir » (Étien et Tibère 2013, 6). Parfois l'identité se révèle en fonction du nombre de repas consommés. Aux États-Unis on entend souvent des personnes dire « Je ne mange pas de petit-déjeuner. Je ne suis pas une personne matinale. » Les personnes s'identifient aussi à travers la quantité de nourriture mangée ; on peut dire qu'on est gourmand ou bien peu mangeur. Pour les Haïtiens, par exemple, c'est le repas du soir qui pourrait être supprimé. De plus, la quantité servie à table peut signaler une appartenance culturelle. Lorsque je mangeais chez les Haïtiens, un homme a demandé à sa mère de me servir en petite quantité car je mange les « portions européennes », considérées de manière stéréotypée comme petite par rapport aux portions américaines ou haïtiennes. On construit aussi une identité à travers des symboles de l'endroit où on achète de la nourriture. Si on essaye de manger bio, si on évite ou choisit certains magasins par rapport à leur qualité, leur éthique, ou bien si on va uniquement au marché ou dans un supermarché en particulier, cela révèle qui l'on est en tant que personne, établissant la moralité des pratiques alimentaires (Jones 2007).

Les symboles font aussi référence à une identité commune. Cela est exemplifié par Tibère (2006) qui explique comment les immigrés à la Réunion ont adapté leur cuisine en fonction de l'environnement et ce qui soutenu par les travaux d'Adams qui décrit comment les immigrés trouvent un chez-soi là où ils retrouvent la nourriture de leur pays, souvent accompagnée d'autres symboles, tels qu'un drapeau ou des décorations qui font référence à leur pays (2013). Tibère explique qu'à la Réunion, les opérations culinaires « participent de l'enracinement sans pour autant couper le lien entre « ici » et « là-bas » » (Tibère 2006, 513). J'observe cela lorsque les Haïtiens parlent de la nourriture en classe ; il existe une joie et une compréhension plus profondes entre eux que le reste de la classe ne peut saisir pleinement. Ils partagent cette nourriture, ces pratiques culinaires et les symboles qui les entourent.

On voit aussi que les sens et les symboles donnés à la nourriture ne sont jamais complètement définis mais constamment transformés à travers les pratiques et les représentations. Ceci pourrait être exemplifié par l'intérieur, où certains repas haïtiens ont une signification plus fort en Pennsylvanie avec une nostalgie pour Haïti, ou par l'extérieur, comme les rumeurs propagées par le gouvernement. Malgré cela, la cohérence d'une culture et ses normes établissent les paramètres pour ce qui est acceptable dans le monde de la cuisine (Parasecoli 2014, 416). Certains symboles persistent dans la culture haïtienne même en Pennsylvanie, comme l'importance de la soupe Joumou. D'autres sont donnés, transformés et rejetés par la culture américaine, comme l'idée que les Haïtiens mangent des chats. D'autres restent inconnus pour la plupart du monde en Pennsylvanie, comme la presse utilisée pour écraser les bananes plantains frites.

2.3 Migration et alimentation

Fabio Parasecoli a établi quatre catégories ou échelles par lesquelles on pourrait examiner les expériences culinaires des migrants : personnelle, communale, collective et institutionnelle. L'échelle personnelle est créée par les souvenirs, expériences et émotions d'un individu. L'acte de manger peut générer une situation où les migrants doivent interagir avec l'altérité physiquement, émotionnellement et cognitivement. Bien que les personnes répondent différemment aux situations, certains adoptent les nouveautés, phénomène appelé la néophilie par Claude Fischler (2001 in Parasecoli 2014) tandis que d'autres résistant et préservant leurs pratiques culinaires d'avant parfois avec une peur des substances inconnues, la néophobie, toutes les actions contribuent à la transformation d'un lieu sans familiarité en un lieu signifiant (2014).

Les expériences communales reposent sur des groupes qui partagent les mêmes informations autour de leurs compréhensions personnelles de la nourriture, concernant la façon d'obtenir la nourriture, sa provenance, les fournisseurs ainsi que la manière de la cuisiner, de la conserver et de la consommer. En général, sauf si une personne est complètement isolée, l'adaptation à un nouveau lieu est faite par les interactions avec les autres. Les souvenirs partagés contribuent à la transformation des habitudes alimentaires où les migrants apprennent et partagent les pratiques de la cuisine avec ceux qui les entourent (Parasecoli 2014). Ces partages impactent les habitudes alimentaires de la communauté déjà installée dans un lieu, à travers de nouveaux produits qui apparaissent dans les marchés ou bien les nouveaux restaurants ou les conseils des nouveaux

amis, ainsi que les habitudes alimentaires des migrants qui s'adaptent en prenant ou en rejetant les pratiques et les produits déjà existants dans le lieu. Les interactions imposées par l'altérité dans les situations des migrants peuvent aussi engendrer des ambivalences émotionnelles où les migrants se sentent coincés entre la nourriture qui leur donne du confort et la connaissance que cette même nourriture pourrait être mal vue par la société d'accueil et que la consommation d'une telle nourriture pourrait les désigner comme « *outsiders* » (Parasecoli 2014).

Les expériences collectives sont partagées par les individus et les groupes qui ne sont pas forcément en contact, mais qui partagent les mêmes origines et histoires[8] (Parasecoli 2014, 421). Même s'ils viennent de régions différentes d'un même pays, les migrants qui se retrouvent dans un même endroit pourraient trouver des similitudes et former des liens rapidement à travers leurs expériences partagées. Les migrants, surtout les migrants de première génération, maintiennent souvent des liens forts avec leur lieu d'origine à travers la famille, les amis et les voyages pour les fêtes. Cependant, dans un nouvel endroit, la signification des repas des fêtes est souvent amplifiée et prend une nouvelle forme et importance dans la vie des immigrés (Parasecoli 2014). Pour les Haïtiens en Pennsylvanie, on peut penser à la soupe Joumou, le repas national pour fêter l'indépendance d'Haïti le 1er janvier[9].

Finalement, les expériences institutionnelles se trouvent à travers les impacts des entreprises, des gouvernements ou des institutions culturelles qui protègent ou promeuvent certains aliments et certaines pratiques culinaires (Parasecoli 2014). On pourrait voir cela en Haïti avec les subventions accordées pour le riz ou les arachides par le gouvernement des Etats-Unis mais aussi par les supermarchés à Harrisburg qui ajoutent à leurs magasins des produits communs pour les Haïtiens.

Souvent, les immigrés haïtiens aux Etats-Unis participent à une migration transnationale. Défini par Nina Glick Schiller, Linda Basch et Cristina Szanton Blanc, le terme « transmigrant » inclut des immigrés dont la vie quotidienne reste liée à des relations transfrontalières. Ces personnes ont une identité qui les lie avec au moins deux pays. Ils vivent et s'engagent dans un deuxième pays où ils résident, cependant, ils continuent de forger des liens, mener des activités

[8] Traduction de l'autrice

[9] Pour plus d'information concernant l'histoire de la soupe Joumou, voir la page 27

commerciales et influencer les événements dans les pays depuis lesquels ils ont migré[10] (Glick Schiller et al. 1995). Les autrices postulent que l'identité transmigrante des Haïtiens a commencé avec le discours politique du président Aristide en 1991, où il a désigné la diaspora haïtienne comme "le dixième département d'Haïti", en incorporant les personnes étant parties d'Haïti dans l'Etat-nation d'Haïti : il a ainsi créé une nation déterritorialisée. Cette idée veut dire que les actions des Haïtiens dans les autres pays, contribuent au bien-être d'Haïti et montrent leur loyauté (Glick Schiller et al. 1995). Elles donnent l'exemple d'Haïtiens qui envoient de l'argent à leur famille en Haïti, qui accueillent d'autres membres de la famille chez eux aux Etats-Unis (souvent les enfants), qui participent aux organisations d'aide pour Haïti, qui continuent de gérer les business depuis les Etats-Unis et qui visitent régulièrement Haïti pour apporter les produits des Etats-Unis et y retourner avec les produits d'Haïti. Le transnationalisme montre qu'avec la mondialisation, des migrants contemporains trouvent l'incorporation totale dans un deuxième pays impossible ou indésirable. Cependant, la politique aux Etats-Unis a travaillé contre l'idée de transnationalisme. Le gouvernement incitait une peur des immigrés sans-papiers et les blâmait pour les problèmes d'infrastructure et le manque de services publics. Cette peur impacte même les personnes qui ont immigré légalement aux Etats-Unis, qui souvent se trouvent en train de défendre ce qu'ils ont obtenu, en tournant le dos aux immigrés sans-papiers. Ces idées ne fonctionnent pas pour améliorer les conditions aux frontières, mais pour renforcer le racisme, en examinant minutieusement le comportement des personnes non considérées comme « blanches », en créant un désir pour « *belonging* » dans un système qui rejette les aspects de leur identité (Glick Schiller et al. 1995).

Ce qui a été écrit il y a 30 ans reste vrai dans la rhétorique politique des Etats-Unis aujourd'hui. Le gouvernement des Etats-Unis, actuellement sous la direction du président Trump, a fait voter de nombreuses lois contre l'immigration. Le président peine à éliminer la citoyenneté de droit de naissance, et il met en avant la dénaturalisation des immigrés aux Etats-Unis, en décidant que tous les cas de dénaturalisation seront dirigés par le litige civil, qui n'oblige pas le gouvernement à fournir un avocat pour le procès. D'autres trouvent que ce processus viole le droit du quatorzième amendement aux Etats-Unis[11] ; pourtant, le gouvernement ne le reconnait pas (Diaz

[10] Traduction de l'autrice

[11] Le 14ème Amendement donne le droit de la citoyenneté à tous ceux qui ont été né ou naturalisé aux Etats-Unis (https://www.archives.gov/milestone-documents/14th-amendment)

et Kim 2025). *The New York Bar Association* a compilé une liste de 80 pages des actes de l'administration du président Trump contre l'immigration aux Etats-Unis depuis qu'il a repris le pouvoir du gouvernement en janvier, en expliquant les nouvelles lois ainsi que toute inquiétude légale ou inconstitutionnelle avec les informations des procès légaux. Cette liste inclut des lois telles qu'une exclusion de certaines nationalités des Etats-Unis le 9 juin 2025, une augmentation des quotas d'ICE à 3 000 détentions par jour en juin 2025, des amendes de 998 dollars par jour pour ceux qui se sont vu demander de quitter les Etats-Unis et refusent, et une augmentation de la sécurité à la frontière avec le Mexique (Shafiqullah 2025). Ces décisions prises par le gouvernement créent des identités racialisées où les immigrés sont considérés « autres » par le discours du gouvernement, et cette altérité de race ou de culture est mise en avant au public (Cloos et al. 2016).

L'anthropologue Jamella N. Gow prend l'idée de Glick Schiller et propose que les migrants haïtiens aux Etats-Unis existent au milieu de l'identité d'une diaspora et l'identité des transmigrants. En effet, les Haïtiens restent très connectés à Haïti et en même temps sont très connectés avec les autres migrants aux Etats-Unis. Khachig Tölölyan a nommé cette idée « transnationalisme diasporique ». Les Haïtiens renforcent les liens entre eux à travers leurs liens réels et imaginaires avec l'Haïti (Tölölyan in Gow 2021). Par exemple, les Haïtiens envoient du soutien à la famille et les amis en Haïti, et en même temps, ils s'entraident pour trouver les ingrédients aimés ou pour donner de l'aide pour trouver un bon travail en Pennsylvanie. Avec l'histoire de l'impérialisme des Etats-Unis envers l'Haïti les migrants haïtiens ont depuis longtemps connu une marginalisation et une discrimination aux Etats-Unis. Le transnationalisme diasporique est un moyen de combattre cette marginalisation en trouvant le soutien des autres personnes qui s'identifient et qui expérimentent les mêmes conditions et défis (Gow 2021), ce qui devient souvent important pour établir un chez soi dans un nouveau pays.

Jennifer Adams, docteure en éducation urbaine et professeure de l'enseignement des sciences, ajoute que l'idée de « *lieu* », la relation d'une personne avec un endroit, pour les transmigrants est faite de plusieurs endroits : le contexte géographique actuel, les expériences vécues, la mémoire de soi et des autres, et les liens avec la culture et l'identité dans les autres endroits. Elle considère que l'idée d'un « *lieu* » n'est pas seulement créée par des facteurs externes, tels que l'environnement, l'histoire, la politique et la géographie, mais que cette idée est également

influencée par des facteurs internes, dans les souvenirs, les valeurs et les émotions. Dans les expériences transnationales, ces facteurs internes peuvent devenir encore plus importants pour la construction d'un « *lieu* » à travers les histoires orales et les souvenirs de la famille (Adams 2013 45). Les symboles des drapeaux, des photos et de la nourriture font penser à « home » (chez soi) et donnent un sentiment de sécurité et « *belonging* ». Lorsque les humains prennent place dans un nouvel espace, ils utilisent leurs ressources culturelles ainsi que leur « *agency* » pour le transformer en un lieu considéré « home » (Adams 2013, 47).

Schmidt (in Adams 2013) définit le terme « bricolage polyphonique » (polyphonic bricolage) comme le processus de création de la culture à travers les interactions humaines avec les nouveaux environnements et nouvelles ressources (48). Puisque la nourriture est fortement associée à la culture et la géographie, les habitudes alimentaires deviennent les ressources pour la création d'un sens de « lieu » (Adams 2013, 55). Trouver les magasins qui vendent les mêmes produits que le pays natal, préparer les mêmes repas que ce qu'on a mangé avant la migration et manger avec les formats et les coutumes des repas qu'on a valorisés avant établissent cette relation de « lieu » dans un nouvel endroit géographique.

Adams affirme que la notion de « lieu » pour les transmigrants des Caraïbes est encore plus complexe avec la créolisation (Adams 2013). L'anthropologue, Laurence Tibère, définit la créolisation comme « l'ensemble des processus par lesquels les membres des sociétés multiculturelles issues de la colonisation sélectionnent des éléments dans les ressources dont ils disposent pour signifier leur appartenance à un ensemble commun ou au contraire marquer des distances avec les autres groupes » (Tibère 2006, 510). Cela représente une identité partagée et en même temps, distincte. La nourriture et les habitudes alimentaires sont remplies de symboles, et les symboles sont au centre de la créolisation. Mary Douglas affirme également que la nourriture est un groupe de symboles utilisés pour donner un sens. Ces symboles forment un langage qui décrit une société (Tibère 2006 ; Douglas 1972). De plus, la nourriture pourrait être manipulée pour communiquer des changements dans une communauté. Avec ces manipulations, déconstructions et reconstructions, une nouvelle identité prend forme (Tibère 2006). C'est le cas de la soupe Joumou, qui était originellement préparée uniquement pour les colons. Après la Révolution haïtienne, les Haïtiens ont réclamé la soupe pour lui donner un nouveau symbole, celui de l'indépendance. Ceci est aussi un exemple d'une reformulation culturelle positive, où

une population en situation de résistance culturelle a créé son identité et a trouvé sa force au milieu des situations difficiles (Bastide 1996, en Tibère 2006). En effet, l'alimentation est considérée comme une preuve d'une identité partagée et une culture commune (Tibère 2006).

2.4 La création d'un chez soi (« home ») à travers l'alimentation

La nourriture est non seulement une façon de construire ou montrer les identités, elle est aussi vitale pour les perceptions des histoires des migrants (Parasecoli 2014). Les personnes différentes vont se souvenir différemment de la nourriture en Haïti, quelques-uns vont penser à la fraîcheur des ingrédients, d'autres à l'insécurité du pays, d'autres aux moments passés en mangeant avec la famille ou les amis qu'ils ne voient plus souvent, etc. La nostalgie est souvent considérée comme quelque chose de négatif ou de « *disempowerment* », un manque de capacités de s'exprimer, de se diriger, de socialiser, et cela pourrait bien être une forme de nostalgie. Lorsque les migrants arrivent dans un nouvel endroit, tout devient nouveau, et la nostalgie est souvent enracinée dans l'incapacité de faire certaines choses (parler, se diriger, socialiser, etc), un habitus dysfonctionne face aux nouveautés (Hage 2010, 417). Cependant, ce n'est pas la seule forme. L'anthropologue australien, Ghassan Hage, définit la nostalgie comme une inclusion active de la mémoire dans la construction du présent et du futur (Hage 2010, 418), que les expériences du passé font partie de la perspective d'aujourd'hui et des considérations de demain. Hage continue à distinguer la nostalgie de « *homesickness* », en expliquant l'idée que le désir de la nourriture de notre enfance est égal au désir d'être aux terres natales (Hage 2010, 416). Hage illustre ces arguments avec l'exemple d'un monsieur libanais qui, en buvant du café libanais les matins, avait plus d'énergie et de joie dans sa journée (Hage 2010, 425). Cet homme a retrouvé une joie et une aide dans une boisson de son pays natal. La familiarité l'a aidé à faire face aux nouveautés du pays d'accueil.

2.5 Alimentation et liens communautaires

Toutefois, il faut d'abord mentionner la différence sémantique du terme « communauté » et son utilisation aux Etats-Unis et en France. Aux Etats-Unis, le mot « communauté » évoque une proximité et un partage. Le concept sert à décrire un réseau de relations et les obligations et responsabilités engendrées par ces liens (Julier 2013, 171). Il implique à la fois une proximité entre les membres de la communauté et un partage des ressources, des valeurs, des symboles, du langage, des activités, etc (Hage 2010 ; Parveen 2016). Cette définition se rapproche davantage de la notion française de convivialité. Dans le cadre des migrations, la communauté se révèle

dans les pratiques alimentaires partagées. La préparation et partage des repas, la recherche des ingrédients spécifiques ou les moments festifs autour de la table créent un réseau de solidarité indispensable dans la création d'un chez soi. En revanche, dans le contexte français, l'idée de « communauté » s'associe fréquemment au communautarisme. Ce terme désigne un groupe à part, qui se distingue de la majorité (Haapajärvi et al. 2018). En France, cette distinction est vue comme une séparation, menaçant la cohésion nationale. Il existe souvent une connotation négative autour de ce terme. Pour maintenir la clarté, le sens anglophone du terme sera retenu par la suite.

3. LES SOUVENIRS DES HABITUDES ALIMENTAIRES D'HAÏTI

Larivyè pa janm bliye kot'l soti.

Une rivière n'oublie jamais sa source.

3.1 Les éléments de la nourriture haïtienne

Dans un premier temps, j'expliquerai les habitudes alimentaires en Haïti, telles qu'elles étaient décrites par les Haïtiens en Pennsylvanie, en m'appuyant aussi sur des recherches précédentes. La nourriture haïtienne contient un grand mélange d'influences dans la cuisine. C'est une cuisine aux influences africaines avec gombo ainsi que d'autres légumes-racines, des fruits et des épices ; français ; tainos pour le barbecue ; espagnoles avec un style et des techniques qui reflètent les techniques des latinos et levantines (Louis-Jean et al. 2021, 1). Tout cela exemplifie la notion de société créole théorisée par Tibère, caractérisée par une multitude d'éléments d'autres cultures, rassemblés pour enfin créer un ensemble partagé (2006, 509). Lorsqu'on considère ce qui est essentiel dans les habitudes alimentaires des Haïtiens, plusieurs sujets nécessitent des explications plus approfondies, comme les *epis*, le *pikliz*, la soupe *Joumou* et *lalo*. Ce sont des aspects de la nourriture qui sont devenus des « plats-totems » de la nourriture haïtienne, des éléments phares qui la distinguent et qui la composent, y compris après une migration (Fischler 2001, 153). Chacun de ces éléments est primordial pour bien comprendre la nourriture haïtienne.

L'epis constitue une base fondamentale dans la cuisine haïtienne, particulièrement pour mariner la viande mais aussi pour aromatiser les sauces et le riz (Louis-Jean et al. 2021). Si le terme *epis* est le mot en créole haïtien pour « les épices », son utilisation par des Haïtiens fait référence à une préparation particulière et non pas n'importe quelle épice. Cependant, les personnes avec qui j'ai parlé ont proposé de nombreuses combinaisons d'épices différentes pour créer leur propre

mélange *d'epis*. Selon Louis-Jean et al., il y a cinq ingrédients utilisés dans les *epis* : l'ail, la ciboule, le thym, le sel et le poivre. Ces ingrédients sont écrasés ou pilés jusqu'à l'obtention d'une pâte qui accompagne une grande diversité de nourritures différentes, par exemple, dans le *legim* (un ragoût de légumes), le *sòs pwa* (une purée de pois/haricots), le *diri kole* / le *diri djon-djon* (des types de riz) et le spaghetti haïtien. Il est considéré comme essentiel dans la cuisine (Louis-Jean et al. 2021, 2). Esther le considère comme la véritable clé de la cuisine haïtienne.



Figure 1: la technique des 'anciens', chez Junior et Sandrine

Les entretiens affirment que *l'epis* est souvent aussi utilisé pour assaisonner la viande ou le poisson, ainsi que dans le riz. Cette combinaison est modifiable et apparaît sous des formes différentes dans les cuisines de chacun(e), vu que chaque personne a sa propre recette[12] Chez les familles comme Lazarus et Solange, Junior et Sandrine, Orlando et Nadeige et la famille de Marjorie, ils ont préparé en grande quantité les *epis* pour ensuite les utiliser au moment où ils en avaient besoin. Cette grande quantité a aussi été un cadeau de Noël pour Esther de la part de sa maman, ce qui témoigne de la valeur des *epis* pour les Haïtiens. Vu que la nourriture haïtienne exige souvent plusieurs heures de préparation, cette étape fait gagner énormément de temps aux personnes qui cuisinent. En plus de sa recette *d'epis*, Junior fabrique aussi un autre assaisonnement qu'il présente comme une technique des anciens d'Haïti. Il remplit une bouteille avec une variété d'épices fraîches qu'il recouvre de vinaigre. Il le laisse reposer et après, le mélange sert à assaisonner les viandes et les poissons.

Pikliz est un condiment haïtien emblématique qui représente l'identité haïtienne (Louis-Jean et al. 2021). Le nom « *pikliz* » provient de deux autres mots, le terme anglais « pickle » et le verbe français « piquer » qui tous les deux représentent la fonction du *pikliz* dans un plat. En général, ce sont des choux et des carottes épicés avec beaucoup de piment et d'autres épices qui sont fermentés dans du vinaigre ou du jus de citron (Louis-Jean et al. 2021, 3). De base, ce condiment est préparé à la maison mais aujourd'hui, avec la croissance de la diaspora haïtienne, il est parfois distribué dans les supermarchés aux Etats-Unis tels que Walmart ou Publix (Louis-Jean et al. 2021, 3). Cependant, pendant mes observations aux supermarchés avec les Haïtiens en

[12] Les recettes d'epis se trouvent dans l'Annexe B

Pennsylvanie, je n'ai pas vu de *pikliz*, et lorsque j'ai pu le goûter, j'ai aussi pu regarder sa préparation de manière domestique. Tout comme les *epis*, la recette de *pikliz* est plutôt modifiable. Junior a mis du chou, des carottes, des oignons, des échalotes, du jus de citron vert, des piments, du vinaigre, du sel, et du *maggi*. Il précise y ajouter parfois aussi des tomates pour le rendre plus joli. L'assemblage est plutôt simple ; on taille tout dans les tranches fines et on le mélange avec les jus, le laissant reposer au moins quelques minutes pour que ça absorbe toutes les saveurs. Plus le temps de macération est prolongé, plus les saveurs gagnent en intensité. Marjorie coupe un oignon violet et des poivrons de toutes les couleurs dans les tranches fines avec aussi des tranches de radis et de piment, du jus de citron vert, du *maggi* et Adobo et un sachet de « coleslaw » (un mélange de chou et de carottes râpés). Elle ajoute tous les ingrédients et mélange tout. Avant, elle coupait le chou et les carottes elle-même, mais depuis qu'elle est arrivée en Pennsylvanie, elle trouve que l'utilisation de ce sachet est beaucoup plus pratique et l'aide à économiser du temps. Marjorie explique aussi qu'elle aime bien avoir des repas multicolores, pour s'assurer d'avoir un plat rempli de tous les nutriments. Le *pikliz* est reconnu pour ses bienfaits pour la santé avec la vitamine A (qui est souvent manquant dans les habitudes alimentaires des enfants en Haïti) (Louis-Jean et al. 2021, 6). Elle vend du *pikliz* avec les divers plats de son business,[13] alors les jolies couleurs, les nutriments et la réduction du temps constituent pour elle des enjeux professionnels centraux. Dans les deux cas, le *pikliz* a très bien accompagné les bananes plantains, et dans le cas de Junior, il a aussi accompagné le *fritay* (du porc frit).

La soupe *Joumou* est le plat de l'indépendance d'Haïti. Durant la période coloniale, sa consommation était exclusivement réservée aux colons, bien que ce fussent les Haïtiens qui la préparaient. Après l'indépendance des Haïtiens, ils commençaient à préparer et manger la soupe eux-mêmes en la réappropriant. De nos jours, cette soupe représente la liberté et l'indépendance des Haïtiens. Chaque recette de soupe *Joumou* pourrait être un peu différente, mais les éléments fondamentaux sont les courges giraumon, la viande, le céleri, les carottes, le chou et les radis. La soupe est principalement préparée pour la fête de l'indépendance d'Haïti, le premier janvier. Lors des entretiens, presque chaque personne pensait à la soupe *Joumou*. Les courges giraumon qui forment la base de la soupe ne sont pas cultivées en Pennsylvanie, pourtant Irmine, Charilia

[13] Plus d'information sur le travail de Marjorie se trouve dans la page 79

et Adni m'ont montré où on peut les acheter, à Derry Family Supermarket[14]. La soupe *Joumou* s'adapte facilement. Marjorie m'a expliqué qu'en Haïti, elle prépare la soupe avec les pieds de bœuf, tandis qu'en Pennsylvanie, elle peut acheter des crabes et des crevettes, une variante qu'elle préfère. Bien que je n'aie pas eu l'occasion ni de goûter ni d'observer la préparation de la soupe *Joumou*, Lazarus m'encourage à le faire.

Le *lalo* constitue le plat préféré de nombreux Haïtiens, notamment de Marjorie, ses enfants, Orlando, et Moïse. *Lalo* veut dire « les feuilles de jute » et désigne à la fois le nom de la plante et du plat. Le plat contient souvent du porc et du crabe, et il est servi avec de la sauce *pwa* et du riz. Il est rempli de bienfaits pour la santé, comme les antioxydants et sert aussi comme une plante médicinale ou pour donner de l'énergie. Comme le souligne Junior, le *lalo* vient de l'Artibonite, un département au centre-nord d'Haïti, et qu'une fois à l'étranger, *lalo* devient un plat et un symbole national pour les Haïtiens. Lors des échanges autour de l'alimentation dans le cadre de mes cours d'anglais, les élèves haïtiens exprimaient toujours leur amour pour le *lalo*. Néanmoins, le *lalo* figure parmi les ingrédients les plus difficiles à trouver en Pennsylvanie. Au cours de la première année du terrain, aucune personne ne l'a trouvé dans les supermarchés. Pourtant, ils arrivent à en procurer grâce aux amis, connaissances et le commerce en ligne. En revanche, la deuxième année, je l'ai vu à Derry Family Supermarket pendant les entretiens, ce qui montre une évolution du magasin aux habitudes de consommation de leurs clients haïtiens.

3.2 En quoi consiste les repas haïtiens

Comme le soulignait l'anthropologue Mary Douglas, on ne mange pas au hasard. Le choix et la composition des repas répondent à une logique avec précision et un sens. Il s'inscrit ainsi dans un schéma structuré (Douglas 1972), défini comme un système d'analogies répétées des éléments aux degrés d'importance variables (Julier 2013, 40). Ce système prend en compte chaque composante d'un repas pour ensuite établir des formules par rapport à leur utilisation. Élaborée à l'origine pour analyser les habitudes alimentaires d'une culture, pourtant, on peut voir que ces formules sont aussi devenues le standard des repas formels transmis aux générations suivantes (Douglas 1972 ; Julier 2013). Néanmoins, l'application de cette approche permet de mieux comprendre les commensalités des habitudes alimentaires des Haïtiens.

[14] Plus d'information sur Derry Family Supermarket se trouve dans la page 39

Lorsqu'ils décrivent leurs habitudes alimentaires quotidiennes en Haïti, les interviewés me racontent qu'ils mangent, en général, trois repas par jour. D'après Orlando et Nadeige, on mange le premier repas du jour vers 7h ou 8h. Il peut se composer de la figue-banane (une banane bien mûre), du spaghetti à l'haïtienne, de *l'akasan* (une bouillie avec une farine de maïs fine, du lait et de la cannelle), des arachides grillées, de l'arbre à pain, ou bien des œufs durs. Lazarus et Solange mentionnent également la banane ou bien « *mayi boule / mayi bouyi* » qui pourrait être traduit par « pâté de maïs ou bouillie de maïs » et qui est préparé avec de la farine de maïs bouillie avec les épices comme la cannelle et l'anis ainsi que du lait et/ou du lait de coco. Carmela consomme elle aussi les spaghettis, *l'akasan*, les bananes plantains ou les œufs, rejoints par Irmine qui y ajoute parfois d'autres fruits. Quant à Junior et Sandrine, ils mangent de *l'akasan* avec du pain, et ils précisent qu'ils ne boivent jamais de café pendant leur premier repas du jour. Il faut toujours boire du thé avant de boire du café. Et cela était exemplifié chez Marjorie où elle avait déjà préparé le thé avant mon arrivée le matin. Moïse est bien d'accord, en expliquant que le thé est une obligation. Il mange aussi de *l'akasan*, du pain, et *figmi* (une figue mûre) avec des œufs. Pour Carvens, le *mayi moulen* est parmi ses plats préférés ; sa mère lui en a préparé tous les matins pendant 12 ans. Il mange aussi du manioc. Yvette a elle aussi mangé le *mayi moulen* ainsi que le spaghetti haïtien et les bananes plantains. Dans son *mayi moulen*, elle met des épinards, des carottes, du lait de coco, des épices, du hareng, du thym et du persil. Lucie ajoute un autre aspect de l'alimentation haïtienne très commun, le jus. Elle le boit chaque matin, soit du jus de citron vert, soit du jus d'ananas, soit du jus de melon. Lazarus et Natasha ajoutent aussi le *pâté kòde,* que Lazarus décrit comme « un empanada haïtien » ; constitué d'un chausson de pâte frite garni de viande, d'œufs durs, de fruits de mer (notamment du hareng) et de légumes.

On peut ensuite dire que les éléments souvent communs pour le premier repas du jour, ou petit-déjeuner sont les suivants :

i. Les fruits (plus souvent les bananes ou les bananes plantains)
ii. Une bouillie / un porridge avec une graine moulu
iii. Du pain
iv. Des œufs
v. Le spaghetti

vi. *Pâté kòde*

vii. Le thé

viii. Le jus

Le second repas de la journée, généralement pris vers midi ou 13h, constitue le repas principal. Ce repas est le repas dont on a le plus parlé lors des entretiens. Les compositions des plats sont souvent modifiables. Comme l'expliquent Orlando et Nadeige, la préparation repose sur le mélange des éléments disponibles et les préférences de chacun. Ceci est souvent une combinaison d'un féculent, de légumes et d'une protéine, cette dernière étant le plus souvent servie avec une sauce qui contient les légumes. L'analyse des témoignages recueillis permet de créer une liste d'exemples en combinant les idées décrites par chaque personne.

Les féculents	*diri kole* (du riz collé) ou riz blanc, le *petit-mil*, le *mayi*, le blé, le *tonmtonm*, les patates douces, le manioc, l'igname ou les bananes pesées/plantains
Les protéines	le porc, le bœuf, le poulet, le *kabrit* (chèvre), le *lambi*, le poisson, les crevettes, les crabes et les écrevisses. La protéine est toujours marinée dans *l'epis* avant la cuisson
Les légumes et les champignons	le *lalo*, le *djon-djon*, la chayote, les poivrons, les tomates, les carottes, l'aubergine, les haricots, les pois, la courge, les épinards, le chou, le piment, la cébette, les oignons, le gombo, etc.

Cette structure récurrente peut être modélisée sous la forme d'équation : `le repas principal du midi = féculent + légumes + protéine (marinée à l'epis)`

Le troisième repas de la journée est assez simple. Lazarus et Solange le décrivent comme « pas grande chose », qui peut se limiter à un bol de céréales. Plus tard, Lazarus évoque également « des soupes sucrées », comme *labouyi* (la bouillie), fait avec de la farine, du sucre, de la muscade, de la cannelle et parfois, du lait. Il préférait la laisser refroidir et solidifier légèrement, afin de la découper en petits morceaux. C'est aussi le dîner préféré de Lucie. Carmela confirme cette légèreté du repas du soir : « Parfois, on n'a pas trop l'appétit. On mange [le soir] avec réserve ; on n'a pas beaucoup. » Elle ajoute toutefois qu'il lui arrive de consommer des pommes de terre

ou du maïs. Orlando et Nadeige partagent ce sentiment d'être peu mangeur le soir, privilégiant la *labouyi*, de l'avoine ou du pain, une habitude similaire à celle de Moïse qui mange aussi du manioc avec les avocats de temps en temps. En plus, Nadeige et Orlando mangent parfois du *griot* ou du *fritay* en général. Ce type de dîner est très répandu : Junior, Sandrine et Marjorie m'en ont aussi parlé, et ils m'ont montré la préparation. Junior m'a raconté qu'en Haïti, *griot* occupe une place centrale dans la *street food* locale. On le trouve dans les marchés de la rue avec d'autres stands qui vendent de la nourriture frite. On appelle cela « une grosse *fritay* ». Marjorie souligne que les Haïtiens mangent *fritay* le soir, fortement pimenté et accompagné d'une bière. *Fritay* est mangé plus tard le soir, entre 18h et minuit selon Junior, pourtant, selon Orlando, le repas du soir est mangé un peu plus tôt entre 18h et 20h. On parle peu de ce troisième repas du jour, alors pour le simplifier, ce troisième repas peut se résumer à la consommation d'un féculent ou bien du *fritay* si tant est qu'on en mange.

Le repas du dimanche occupe une place spéciale en Haïti. Adni me raconte que pour elle, c'était un grand repas de famille. Junior aussi a précisé la particularité des repas du dimanche. Pour lui, le dimanche est consacré au repos et au culte religieux (à Dieu). Daphnée détaille les normes et l'étiquette sociale qui encadrent ce moment : après l'église, sa grand-mère, sa mère, et leurs femmes domestiques consacraient leur journée à la préparation du repas. La table était bien remplie avec des plats comme *diri djondjon*, salade rousse, *bannann peze*, ou *diri blan* accompagné de *pwa blan*, ce dernier constituant une spécialité réservée au dimanche. Au-delà de sa dimension gastronomique, le repas du dimanche maintient aussi une importance sociale et familiale. C'était un grand moment où tout le monde devait être à table ensemble. Il fallait rester à table jusqu'à la fin du repas pour les adultes. Les enfants ne pouvaient pas quitter la table avant les adultes. Pendant le repas, ils parlaient de leur semaine, ce qui s'était passé ou pas et ce qu'ils envisageaient pour la semaine prochaine. Daphnée le considère comme un moment de "ressourcement". Elle m'explique que malheureusement, sa famille ne le fait plus en Pennsylvanie. Le samedi présente également des spécificités culinaires pour certaines personnes. Esther et Carvens rapportent que ce jour est traditionnellement associé à la consommation du *tonmtonm*, un plat glissant fait avec *lam veritab*. Esther ajoute que c'est surtout connu dans les zones rurales ; parfois les gens de la capitale ne connaissent pas cette tradition.

Au-delà des plats préparés, l'étude des habitudes alimentaires haïtiennes doit intégrer des facteurs matériels et structurels : l'accès aux infrastructures de cuisson, les outils disponibles et utilisés et le temps. Peu d'Haïtiens ont régulièrement accès à l'électricité, alors l'utilisation des outils comme le réfrigérateur ou le micro-ondes est rare. Cette contrainte impose un besoin de s'approvisionner régulièrement en fruits et légumes. Par contre, Esther nuance que grâce à la qualité des produits frais en Haïti, ces aliments possèdent une conservation naturelle qui dure plus longtemps. Lazarus m'explique qu'ils ont une gestion économe avec les aliments, comme ils doivent mettre beaucoup d'effort et de temps dans le processus de cuisiner. Il évoque notamment le long nettoyage du riz avant la cuisson, nécessaire pour enlever la tige du riz, ainsi que quelques pierres, avant de le manger. Ils avaient un grand outil de paie, appelé le *van*, pour les aider avec ce travail. En outre, il décrit que le temps de cuisson varie selon l'outil de cuisine, le temps de cuisson change. Le charbon de bois offre la cuisson la plus lente, suivie de la cuisinière à kérosène, tandis que les plus rapides, les plaques à gaz ou électricité, sont réservées pour ceux qui ont un niveau de ressources élevé. Junior me détaille aussi le processus de *boucaner*, qui ressemble à un barbecue. Ils utilisent une grille en bois et une cuisson très lente de la viande qui lui donne une saveur fumée. Orlando et Nadeige rappellent quant à eux, l'utilisation des trois pierres et du bois ; ils allumaient le feu par terre, et ils préparaient les repas. Cette méthode est bien connue par les Haïtiens en Pennsylvanie. Adni ajoute que c'est une technique des zones rurales, les zones urbaines bénéficiant d'un meilleur accès à l'électricité et donc aux technologies culinaires. Un autre outil nécessaire en Haïti est le mortier et son pilon, utilisé pour piler *l'epis* ou écraser les légumes cuits. Cet outil nécessite du temps pour préparer un plat.

Cela aussi ajoute du temps dans l'équation des habitudes alimentaires des Haïtiens. Pour intégrer la notion du temps dans la modélisation des habitudes alimentaires, on peut ajuster l'équation du repas principal du midi, en ajoutant le coefficient multiplicateur de 6 qui représente les 6 jours où on cuisine d'habitude en Haïti (à l'exclusion du dimanche) :

les repas du midi de la semaine = 6((le féculant + des légumes + la protéine (marinée des *epis*)) x le temps de préparation) / les membres de la famille, du *lakou*, ou de la communauté

3.3 Où manger en Haïti

Pour appréhender pleinement le paysage alimentaire (*foodscape*) des Haïtiens, il faut considérer les espaces de consommation des repas et les lieux d'approvisionnement (Mackendrick 2014)[15]. Les interviewés soulignent le fort sens de la communauté en Haïti qui s'articule autour des lieux des repas. Si le repas se prend principalement chez soi, cette notion n'est pas une sphère isolée mais un lieu de communauté. Yvette et Carmela décrivent une même histoire de réciprocité : lorsque quelqu'un n'a pas à manger en Haïti, les voisins ou les membres de la communauté partagent ce qu'ils ont pour assurer la subsistance de tous. « On vit ensemble en Haïti » m'exprime Carmela. Même si on a de la nourriture, on mange souvent en communauté en Haïti. Junior m'expose à un système de travail coopératif où les membres de la communauté travaillent en récoltant les champs d'un membre de la communauté, et ensuite, la famille propriétaire partage un repas avec ce qui ont récolté. Lucie s'en fait écho, en décrivant ces collectifs agricoles. Environ dix personnes se rassemblent pour travailler, préparer la nourriture et manger ensemble. Orlando m'a présenté la notion centrale de « *lakou* », qui vient du mot en français « la cour » selon Irmine et Lazarus. Le *lakou* inclut le voisinage et parle d'une terre partagée entre plusieurs familles en Haïti. Dans le *lakou*, on partage les ressources disponibles : les animaux, les plantes, les repas, et on mange souvent ensemble dans cet espace. Irmine le décrit comme un espace détendu comme un jardin. Même à l'intérieur des familles, on voit des habitudes communales. Lazarus et Solange racontent qu'ils s'assoient dehors ensemble pendant que le repas cuisait. Tout le monde dans leur famille mangeait ensemble, souvent entre six et huit femmes avec le petit Lazarus, qui mangeait aussi parfois à l'école. Il ne trouvait pas que c'était un moment de discuter ; son premier objectif était de manger, même avec la compagnie des autres. Lucie aussi mangeait en famille élargie. Toute sa famille, environ huit à dix personnes, mangeait et discutait ensemble pendant le repas.

La centralité de la cuisine domestique en Haïti explique en partie la faible occurrence des restaurants mentionnés dans les récits des enquêtés. Néanmoins, cela occupe une place réelle dans le paysage alimentaire local, notamment à travers le *fritay* dont Junior m'a parlé (*griot*, *bannann peze*). Chercheur en études genre et les études américaines, Myron M. Beasley s'est intéressé au domaine de la restauration en Haïti. Il a observé que même si la plupart des

[15] Voir plus d'information sur le « foodscape » dans la page 40

cuisinier.es sont des femmes, la fréquentation des restaurants dans la sphère publique est dominée par les hommes (Beasley 2012 ; Blackburn et al. 2000). Carvens soutient cette idée aussi ; il souligne une ségrégation horizontale du secteur, où les hommes occupent souvent les postes des chefs dans les restaurants plus formels, tandis que les femmes occupent les postes des chefs aux marchés. Seulement trois hommes avec qui j'ai parlé ont déjà fondé une famille avant de partir d'Haïti (dont Junior), ce qui contribue à expliquer le peu de place accordée aux restaurants en Haïti dans les entretiens. Par contre, Claudine a développé des compétences professionnelles dans ce domaine, en obtenant une certification en Haïti pour pouvoir cuisiner aux événements en tant que traiteuse.

L'approvisionnement alimentaire en Haïti repose sur plusieurs expériences différentes. Lazarus se rendait tous les deux ou trois jours dans les marchés ouverts, où il négociait les prix des aliments, en formant des bons rapports avec les marchands (*machann*) et en maîtrisant les unités de mesure locales nécessaires pour acheter correctement la nourriture. Il y achetait la plupart de son alimentation, à l'exception des produits en conserve, les aliments non périssables et les hot-dogs, qui sont conservés au frais. De son côté, Dmitri combinait la fréquentation de marchés ouverts et de supermarchés avec l'autoconsommation, car ses parents agriculteurs réservaient une partie des récoltes pour la famille. Natasha apprécie aussi la possibilité de l'agriculture domestique en Haïti. Comme le précise Daphnée, le jardin que sa famille avait en Haïti explique la réticence de sa mère envers les supermarchés. Elle pouvait tout avoir déjà frais chez elle. Pour Esther, c'était aussi important d'acheter des choses en masse. Hormis la viande, elle achetait de grosses quantités de riz et de *pwa*, tandis que la viande était achetée chaque jour pour garantir la fraîcheur. Ainsi, qu'il s'agisse des marchés ouverts, des supermarchés ou des boutiques en ville, les Haïtiens ont intériorisé des routines d'approvisionnement de la nourriture qui sont devenues la norme de leur rapport à l'alimentation.

3.4 L'apprentissage et la transmission des habitudes alimentaires en Haïti

Le savoir-faire culinaire est considéré comme un atout fondamental pour les femmes en Haïti. Dès le début, Orlando souligne l'importance pour les femmes de savoir cuisiner, en raison du temps considérable nécessaire pour la préparation des repas. Alors dans le modèle traditionnel en Haïti, les hommes travaillent à l'extérieur de la maison, et les femmes s'occupent de la plupart des tâches domestiques et préparent à manger pour la famille, même si elles travaillent à côté. Le

chercheur Myron M. Beasley a aussi écrit à propos du rôle de la femme dans la société haïtienne. Il partage la phrase, « *Fanm se poto mitan* » qui veut dire que la femme haïtienne est le pilier de la société, une responsabilité qui s'incarne dans l'espace culinaire (2012). Pour la majorité des personnes avec qui j'ai discuté, l'apprentissage de la cuisine s'est effectué auprès de la mère, parfois d'une tante et dans de très rares cas du père. Ils apprennent entre l'âge de neuf et treize ans. En général, tous les enfants apprennent les bases de la cuisine lorsqu'ils sont petits, mais au fur et à mesure du temps, les responsabilités de la cuisine tombent sur les filles. Cette transmission matrilinéaire s'inscrit dans un schéma classique, Claude Fischler a également trouvé ce lien de transmission typique du savoir culinaire entre mère et fille (2001, 203). Toutefois, les garçons ne sont pas complètement exclus. Lazarus raconte que pendant son enfance en Haïti, entre dix à douze ans, il avait la responsabilité de l'achat de la nourriture ainsi que de la corvée d'eau, une tâche qui lui prenait 30 minutes à pied. Il était jaloux de sa sœur qui n'avait pas besoin de faire le même travail. Pourtant, c'était elle qui devait passer plus de temps dans la cuisine. Lazarus a aussi acquis des connaissances pratiques de la cuisine, mais plutôt en observant les femmes de sa famille dans la maison, puis, il a beaucoup expérimenté une fois installé aux Etats-Unis, où il avait besoin de cuisiner pour lui-même. Dmitri a appris avec un message comparable ; sa mère lui répétait qu'elle ne pourrait pas vivre à ses côtés toute sa vie. Il devait apprendre à prendre soin de lui-même. La plupart des hommes interrogés avaient certaines bases de la cuisine, même si la cuisine ne relevait souvent pas de leur responsabilité principale.

Cependant, des trajectoires individuelles nuancent ce schéma classique de transmission maternelle. Par exemple, Inota a appris à douze ans avec son père. Elle raconte que cela lui a pris du temps pour maîtriser la cuisine. Elle a raté sa préparation du spaghetti les sept premières fois avant de réussir la huitième. L'apprentissage n'était pas toujours facile. Esther se souvient très bien de son premier essai de la *sòs pwa*. Elle explique que quand les grains de *pwa* sont encore durs, on peut ajouter un peu de bicarbonate de soude. Alors pendant que les *pwa* étaient en train de bouillir, Esther a ajouté une quantité excessive de bicarbonate de soude, rendant le plat inconsommable. Aujourd'hui, elle rigole en se souvenant. Mais c'était un processus d'expérimentation pour elle, car elle n'a pas grandi avec sa mère, et sa tante qui avait commencé à lui montrer comment cuisiner est morte. Alors elle observait les autres, et elle expérimentait avec sa sœur. Adni a combiné l'aide de sa marraine avec des tutoriels en ligne sur YouTube, illustrant le rôle majeur des réseaux de parrainage dans la transmission des savoirs.

Une absence d'apprentissage en tant qu'enfant n'empêche pas les Haïtiennes de trouver des savoirs culinaires. Daphnée qui décrit son statut d'enfant privilégiée "comme une princesse" à la maison quand elle était petite, n'a pas beaucoup appris par rapport à la cuisine durant son enfance. Néanmoins, elle admet que c'était attendu pour les enfants de pouvoir cuisiner les plats simples, alors elle a appris à cuisiner les œufs et le spaghetti à l'âge de 9 ans. Quant à Paula, elle n'a jamais eu besoin de cuisiner dans sa jeunesse, car la famille avait du personnel domestique qui cuisinaient pour la famille.

> *« Peut-être que tu ne vas pas me croire, mais j'ai juste regardé. Je n'ai jamais essayé à cuisiner. J'ai juste regardé quand quelqu'un cuisinait. Et après mon mariage, quand j'ai cuisiné quelque chose et je donne à ma mère, ma mère à dit, 'Mais qui t'a appris à faire ça ?' Je lui ai dit, 'Je sais comment faire.' Parce que ma mère ne m'a jamais appris. Elle n'était pas souvent à la maison. »*

Ainsi, l'absence physique de la mère est souvent la raison pour laquelle les Haïtiens ont développé d'autres stratégies d'acquisition culinaire. Ces logiques de division du travail avec une transmission depuis un jeune âge contribuent aux rapports que les Haïtiens entretiennent aujourd'hui avec l'acte culinaire en Pennsylvanie. Les structures d'Haïti sont le socle à partir duquel s'articulent les changements en contexte migratoire.

3.5 Les changements économiques et leur impact sur l'alimentation

Quelques interviewés corroborent les analyses de Chalmers et Carolan en articulant leurs propres expériences avec les changements économiques en Haïti. Orlando illustre cette dynamique à travers la dégradation de la terre et la dépendance croissante aux importations agroalimentaires. Autrefois, l'alimentation reposait sur la cultivation des produits locaux, comme le maïs et le petit mil. Pourtant, aujourd'hui, le riz est désormais importé, ainsi que le blé, le spaghetti et les cubes de bouillon (*maggi*). Irmine confirme l'augmentation de produits étrangers en Haïti. Cette histoire s'est accélérée dans les années 1980 avec l'introduction massive de « riz Miami », un riz étasunien fortement subventionné et importé à bas prix, qui a progressivement remplacé celui des agriculteurs locaux, effondrant les revenus d'une grande partie de la population (Beasley 2012). Cela marque l'impact de la mondialisation en Haïti. On pourrait voir ces importations de manières différentes, mais Orlando et Irmine étaient plutôt découragés par cette nouvelle dépendance, revendiquant avec fierté la valeur des produits frais et locaux d'Haïti, qu'ils

opposent à la qualité des importations. L'altération de la qualité des produits est aussi bien exemplifiée par le poulet, souvent importé des Etats-Unis. Lazarus, ainsi que plusieurs autres, m'ont expliqué la différence entre « *poul peyi* » ou « *poul di* » (le poulet du pays ou le poulet dur) qui vient d'Haïti et « *poul blanch* » (le poulet blanc) des Etats-Unis. Le poulet d'Haïti nécessite une cuisson lente, tandis que le poulet des Etats-Unis est plus tendre et rapide à cuire, mais contient une forte teneur en eau. Lazarus décrit la texture du poulet étatsunien comme du coton, un sentiment partagé par les Haïtiens qui préfèrent le poulet d'Haïti.

3.6 Les souvenirs et sentiments des habitudes alimentaires en Haïti

D'habitude, lorsqu'ils évoquent Haïti, les Haïtiens expriment un attachement fort pour leur pays, mais ils reconnaissent des problèmes et des dangers qui l'affligent. Les récits autour du pays débutent avec le sentiment « C'était bien avant… » suivi par des explications des chutes de l'économie, de la sécurité, etc. De nombreuses personnes ont traversé des épreuves très complexes et douloureuses. Ils ont une variété de sentiments par rapport à leur départ d'Haïti, pourtant, ils gardent tous leurs souvenirs qui impactent la suite de leurs habitudes alimentaires. Ce qui était la norme culinaire en Haïti est aujourd'hui quelque part entre habitude et souvenir pour les Haïtiens en Pennsylvanie. Cela forme une fondation de leur paysage alimentaire, marquant ce qui est important autour de l'alimentation. La mémoire et l'identité ont une corrélation positive ; « il s'agit d'un travail de réappropriation et de négociation que chacun opère vis-à-vis de son passé pour élaborer et nourrir son individualité » (Étien et Tibère 2013, 5). Pourtant, si certaines pratiques et normes se perpétuent en Pennsylvanie, d'autres sont soumises à une transformation à travers cette négociation. Alors ces parties de leurs relations avec Haïti sont devenues un lieu de mémoire, où les habitudes maintenues rendent plus fort la relation avec Haïti et le passé.

4. L'ETABLISSEMENT DES HABITUDES ALIMENTAIRES EN PENNSYLVANIE

Pa jete vye chodyè pou chodyè nèf.

Ne jette pas la vieille casserole pour une neuve.

4.1 Aperçu des changements des habitudes alimentaires des Haïtiens

Selon Fischler, les recherches ethnographiques démontrent qu'une fois arrivés dans une nouvelle société, les migrants tendent à préserver leurs habitudes alimentaires (Fischler 2001, 152). En outre, lorsqu'on observe pour la première fois les changements d'un système culinaire, on a

souvent l'impression que « la structure reste inchangée pendant que les composants se modifient » (2001, 160). Fischler explique trois types de changements des composants : l'addition d'éléments complémentaires (qui ont le même rôle dans la structure), l'addition d'éléments supplémentaires (qui jouent un rôle différent ou nouveau), et la diversification (représentée par la substitution) (2001, 160).

Commençons avec la modélisation de l'équation des habitudes alimentaires en Haïti pour le repas du midi :

```
les repas du midi de la semaine = 6[(le féculent + des légumes + la protéine (marinée des epis)) x le temps de préparation] / les membres de la famille, du lakou, ou de la communauté
```

Les changements observés des habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie montrent que la plupart des repas eux-mêmes restent les mêmes tandis que tout ce qui se passe autour du repas est affecté. Au sein de l'équation, les aliments à l'intérieur de l'équation varient peu. Néanmoins, cela ne veut pas dire qu'il n'y a aucun changement d'aliment. Des processus de substitution s'opèrent pour adapter les recettes. Par exemple, la boîte d'une préparation de fufu africain remplace la préparation du *lam veritab* (l'arbre à pain) pour créer *tonmtonm*, ou bien l'essence de *djondjon* est utilisée au lieu des champignons noirs séchés pour recréer la saveur.

En revanche, l'ensemble des autres variables de l'équation connaît des transformations profondes. Prenons d'abord le coefficient constant. Alors que les Haïtiens cuisinaient environ six fois par semaine en Haïti, cette fréquence chute en moyenne à trois jours en Pennsylvanie. On observe également une réduction considérable du temps de préparation, grâce aux technologies, et on réduit le nombre de personnes servies par le repas. L'intégration des technologies culinaires représente une addition complémentaire, ajoutant un élément (à travers la technologie) qui joue le même rôle que l'ancienne technique. Une fois en Pennsylvanie, les Haïtiens ont tendance à cuisiner moins fréquemment. Ils préparent assez de nourriture pour manger les restes au cours de la semaine. De plus, ils mangent à la maison seul ou avec un peu de la famille pour la plupart de leurs repas. Le facteur temporel joue un rôle crucial dans ce changement. En Haïti, la préparation de la nourriture nécessite plus de temps, pourtant, il y a souvent plus de disponibilité pour dédier ce temps à la cuisine, surtout pour les femmes, qui sont responsables de la préparation de la

nourriture en Haïti, mais qui doivent trouver du travail en Pennsylvanie pour pouvoir contribuer aux revenus de la famille.

La préservation des plats haïtiens s'explique de plusieurs façons, mais principalement par la recherche du confort et de la familiarité dans un nouvel endroit. C'est une dynamique également observée par Jean Duruz dans ses travaux sur les migrants italiens en Australie. Dans le contexte migratoire, les repas et les habitudes alimentaires servent à conforter l'individu, surtout dans la perte des repères habituels de la commensalité des repas. Une fois dans un nouvel endroit, les repas et les aliments eux-mêmes prennent une place encore plus importante pour compenser (Duruz 2001). Ce phénomène s'inscrit dans le concept de « *time-space compression* », développé par l'anthropologue et géographe David Harvey, qui montre qu'une des conséquences de *« things… speeding up and spreading out »,* (d'une accélération et d'une dispersion des choses) est la recherche du confort qui comble la peur de se sentir sans lieu d'appartenance (Harvey in Duruz 2004, 57). Cette dimension psychologique s'appuie sur des fondements neurobiologiques. Il existe dans le système nerveux central des liens entre le goût et la régulation de l'humeur, faisant de la nourriture une aide à combattre le stress et l'anxiété inhérents à l'expérience migratoire (Fischler 2001, 900 ; Duruz 2004). En plus, la possibilité de reproduire les recettes maîtrisées constitue une stratégie d'économie cognitive et émotionnelle car l'apprentissage des nouvelles recettes et des nouvelles techniques exige un investissement temporel et une énergie mentale qui risque d'ajouter encore du stress au parcours migratoire. Ce que dit Fischler, « la familiarité augmente l'acceptabilité » est bien exemplifié ici (2001, 26). Il n'est donc pas surprenant qu'on voie peu de changements aux repas choisis par les Haïtiens récemment arrivés en Pennsylvanie car cette stabilité des choix alimentaires est un mécanisme de protection et de soin.

4.2 Où manger en Pennsylvanie

4.2.1 Les supermarchés de la Pennsylvanie

J'arrive dans le grand parking, typique des Etats-Unis, devant un large bâtiment en béton. Pour y accéder, il faut suivre la rampe qui fait passer les gens jusqu'à l'entrée. Une fois à l'intérieur, on remarque directement quelques aspects différents d'autres supermarchés en Pennsylvanie. D'abord, il y a des gros sacs de riz, pesant 20lbs. De l'autre côté, on voit les fruits et légumes, de nombreuses qui existent partout en Pennsylvanie, d'autres, qu'on

retrouve ici. J'ai passé quelques heures à ce supermarché avec Irmine qui m'a montré les produits qu'elle utilise[16]. Elle raconte que les pois/haricots « pwa » (en créole haïtienne) sont très importants dans l'alimentation. A Derry Family Supermarket, elle retrouve les pwa kongo (pois d'Angola), pwa tchous (haricot de lima), pwa pijon (la cornille). Ici, elle trouve ces pwa, ainsi que « kalalou gombo » (le gombo) et du manioc, dans le congélateur. Elle remarque qu'en Haïti, rien n'est congelé. Bien que les haricots de Lima soient plutôt connus en Pennsylvanie, les autres pwa sont un peu plus rares. En général, lorsque j'ai visité un supermarché avec un(e) Haïtien(ne) en Pennsylvanie, on est parti voir les pwa. Les supermarchés aimés par les Haïtiens en Pennsylvanie contiennent une variété des pwa plus diverse que les supermarchés que j'ai fréquenté pendant ma vie en Pennsylvanie. Il existe aussi une plus grande variété des graines à Derry Family Supermarket qui inclut « kiepi blé » (le boulgour), « pitimi » (les grains de millet) et « mayi » (la semoule de maïs). Une variété aussi grande n'existe pas dans tous les supermarchés de la région. En plus, elle m'a montré plusieurs aliments que je n'avais jamais vu avant aux Etats-Unis, tels que le manioc (en Haïti, elle le mange souvent avec les œufs ou mélangé dans un blender), le poban ou gosbot (un type de banane), les pieds de cabrit (chèvre) ainsi qu'une variété des viandes frais beaucoup plus diverse qu'aux autres supermarchés de la région, le Joumou (les curcubites jaunes, utilisés pour la soupe Joumou, le plat national d'Haïti), la malanga (utilisé pour les accras), les oranges su (utilisés pour la préparation de la viande), une boite de fufu (pour préparer le tonmtonm, comparable au fufu d'Afrique, elle ne retrouve pas les éléments pour préparer le tonmtonm en Pennsylvanie) et miriliton (la chayote). Elle m'a aussi montré que c'est possible d'acheter un mélange d'epis déjà préparé qui s'appelle « Sofrito ». Cependant, elle m'a aussi raconté sa propre recette d'epis (voir dans les annexes). Même si le Sofrito existe comme alternative, la préparation des epis à la maison reste préférable.



Figure 2: Le Sofrito chez Derry Family Supermarket

[16] Une liste complète des aliments d'Irmine retrouvés à Derry Family Supermarket se trouve dans l'Annexe C

Un supermarché est un outil indispensable. Un endroit souvent fréquenté, il symbolise une appartenance à une communauté en contribuant à l'économie du lieu (Chen 2004). Ceux-ci font partie du « *foodscape* » (paysage alimentaire), compris dans l'ensemble des espaces physiques et symboliques où le rapport à l'alimentation d'un individu prend un sens (Mackendrick 2014). Aux Etats-Unis, il existe plusieurs formes de supermarchés, des chaînes des grands groupes de la distribution et des petits supermarchés locaux. Le choix d'un supermarché implique une considération des aliments disponibles, de l'accessibilité géographique et de la contrainte budgétaire. Alors les supermarchés fréquentés reflètent ainsi les priorités et les désirs cherchés. En effet, les disponibilités de certains magasins, aliments ou autres répondent également à des logiques structurelles et politiques (Mackendrick 2014). L'organisation de l'urbanisme américain, liée à la dépendance automobile, engendre d'importantes disparités territoriales et l'apparition de déserts alimentaires (food deserts). La ville de Harrisburg illustre cette précarité géographique. La ville contient peu de supermarchés, surtout des grandes chaînes, et elle est par définition un désert alimentaire (Gittens 2025)[17]. Face à la rareté des grandes chaînes, le paysage alimentaire des résidents repose sur un réseau de quelques petits supermarchés, y compris Derry Family Supermarket.

Derry Family : un confort familier

Plusieurs Haïtiens en Pennsylvanie se rendent au Derry Family Supermarket, un supermarché dominicain à Harrisburg, pour trouver certains aliments introuvables dans les autres supermarchés de la région. Derry Family Supermarket se trouve au milieu de la ville de Harrisburg au sein du quartier multiculturel de South Allison Hill. Ce commerce offre aux Haïtiens le réconfort des produits familiers. Par exemple, une fois arrivée en Pennsylvanie, Esther a d'abord fait ses courses à Giant, un grand supermarché de la Pennsylvanie, avant de découvrir Derry Family Supermarket, où ils vendent l'ensemble de ses besoins alimentaires. Il existe aussi des Haïtiens, comme Moïse, qui fréquentent plusieurs supermarchés différents.

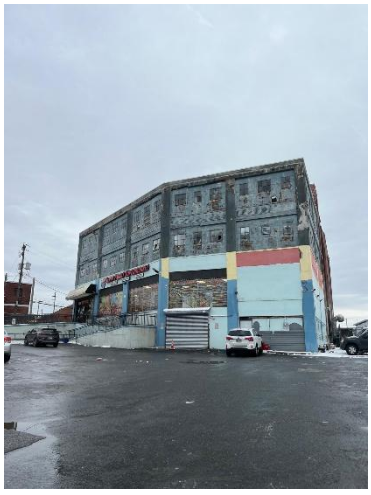


Figure 3: Derry Family Supermarket à Harrisburg

[17] Une carte des supermarchés visités se trouve dans l'Annexe H

Dans son cas, il privilégie Derry Family Supermarket pour l'achat de la viande, mais il fait la plupart de ses courses régulières aux grands supermarchés.



Figure 4: lalo à Derry Family Supermarket

La direction de l'établissement fait de son mieux pour accommoder les demandes de la population locale (Gittens 2025). Il a conscience que son magasin est essentiel pour plusieurs qui cherchent des ingrédients manquants des supermarchés des grandes chaînes. Cette flexibilité de l'approvisionnement s'est confirmée lors de mes observations de terrain en hiver 2026, où j'ai même réussi à retrouver un sachet de *lalo*, autrement introuvable en Pennsylvanie.

Derry Family : une odeur à éviter

Cependant, tout le monde n'a pas la même préférence pour Derry Family Supermarket. Lazarus exprime un rejet catégorique lorsqu'il a entendu le nom « Derry Family Supermarket » en raison d'un manque de propreté et d '"une odeur horrible". Et bien que la plupart des personnes apprécient l'établissement, Lazarus n'est pas le seul à avoir une réponse négative envers l'odeur du supermarché. Daphnée n'aime pas non plus son odeur. En plus, un an après mon entretien à Derry Family Supermarket avec Irmine, Daphnée, sa fille, rapporte qu'aujourd'hui, sa mère privilégie désormais Giant pour sa proximité, sa propreté et son atmosphère plus soignée.

Ce changement ainsi que les opinions de Lazarus, Daphnée et Irmine démarquent une préférence croissante pour les grands supermarchés à travers le temps. Dans les trois cas, on voit que plus ils sont enracinés en Pennsylvanie, moins ils cherchent à faire les courses dans le supermarché dominicain. Ceci est exemplifié par leurs liens communautaires. La famille d'Irmine et Daphnée préfère rester « au calme » et plus loin des autres. Lazarus semble aussi avoir moins de contacts haïtiens en dehors de sa propre famille. Tout cela apporte un contrepoint à l'argument que la fréquence des relations diasporiques est en corrélation avec la fréquence des supermarchés spécialisés visant les personnes de leur pays d'origine (Wang et Lo 2007).

Se sentir bien dans les supermarchés américains

Bien que quelques personnes aient rapporté avoir fréquenté des supermarchés en Haïti, la grande majorité n'a pas connu ce modèle d'approvisionnement. L'installation en Pennsylvanie a exigé un apprentissage et une adaptation dans ce domaine. Derry Family Supermarket offre le réconfort de plus de produits familiers, mais il n'est pas le seul magasin à s'adapter pour une diversité des goûts. Alors que les zones rurales offrent peu de choix alimentaires nommés « internationaux », plus près de Harrisburg, les supermarchés possèdent une plus grande disponibilité des aliments utilisés par les Haïtiens.[18] Pourtant, même s'il existe des produits familiers, il y a aussi une grande exposition aux nouveaux aliments, y compris des aliments industriels, qui semblent diviser les Haïtiens[19] (Fischler 2001, 195). Carvens illustre cette adaptation avec ses choix au supermarché. Il achète des plats congelés, quelque chose qu'il n'a pas fait en Haïti. Avec l'utilisation du congélateur, il peut préparer des repas plus rapidement et les conserver plus longtemps.



Figure 5: des fruits et des légumes à Giant, montrant une diversité des produits offerts

En dehors de la recherche des ingrédients spécifiques, les critères qui déterminent le choix de supermarché répondent à des logiques très pragmatiques. La plupart des interviewés, y compris Inota, Lazarus, Claudine et Lucie, choisissent leurs supermarchés par rapport à leur proximité. Quelques personnes comme Marjorie et Charilia aussi considèrent aussi le prix et les contraintes budgétaires. Et puis, beaucoup d'Haïtiens choisissent d'aller au Derry Family Supermarket pour avoir accès à leur plus grande variété de produits utilisés dans la préparation de la nourriture haïtienne. C'était l'endroit le plus fréquenté pendant les entretiens pour cette raison.

4.2.2 Le cadre des repas à la maison

Les Haïtiens en Pennsylvanie considèrent que manger à la maison est la norme. Carvens m'explique que c'est une coutume de manger chez soi en Haïti, même s'il sortait, il mangeait encore chez lui. Lorsque je parle avec les autres, tout le monde est d'accord, ils mangent à la maison quotidiennement. Certes, s'il le faut, ils mangent au travail, en apportant la nourriture.

[18] Une liste des aliments utilisés et retrouvés à Giant par Claudine se trouve dans l'Annexe D
[19] Plus d'information sur la moralité de l'alimentation se trouve dans la page 53

La plupart des personnes mangent deux ou trois repas par jour ; ils gardent ce rythme, tout comme en Haïti. Un premier repas le matin, le deuxième plus grand le midi, souvent appelé le dîner, et un petit repas le soir (s'il y en a un troisième). Pour Orlando et Nadeige, les repas se passent entre 7-8h pour le déjeuner, entre 12-13h pour le dîner et un souper entre 18-20h pour Orlando (Nadeige préfère ne pas manger). Il y a aussi plusieurs personnes qui ont passé du temps à travailler de nuit. Ceci a un gros impact sur les rythmes de vie et décale les heures des repas. Dans le cas de Lazarus, il mangeait son premier grand repas à la maison vers 13-14h, un deuxième plus petit repas au travail le soir et parfois des encas à la maison après le travail entre 1-2h du matin. Bien qu'on pourrait vouloir régulariser les heures de repas, la vie aux Etats-Unis impose parfois d'autres horaires, pour les raisons de travail. Inota est aussi obligée de manger au travail, alors comme les autres, elle apporte toujours depuis chez elle un repas pour manger pendant sa pause.

La question de la table est aussi intéressante. Lazarus insiste pour manger à table en disant qu'il ne peut pas faire autrement. Inota a également parlé de la table. Elle raconte en rigolant un peu qu'ici (en Pennsylvanie) parfois les gens mangent par terre, mais qu'on devrait manger à table. J'observe qu'il n'y a pas vraiment de grande table chez elle ; entre nous, on a mangé sur les chaises avec l'appui du stand d'une télévision (sans télévision en ce moment). Elle semblait se sentir un peu drôle avec ce manque de table. La notion d'une table pour les repas pourrait remonter à l'époque romaine et à la Bible (Griffin 2021). Avoir une table symbolisait le pouvoir et était souvent un endroit de louange et de communauté. L'expression en anglais « to have a seat at the table » *avoir une place à la table* démontre cette idée encore plus, en disant que ceux qui ont une place à la table possèdent le pouvoir (Griffin 2021, Spivey 2022). En effet la drôle confession d'Inota ainsi que l'insistance de Lazarus pourraient avoir plus à dire sur la perception de pouvoir en Pennsylvanie et pas seulement une notion de confort.

La plupart des Haïtiens en Pennsylvanie mangent avec leur famille. Cela pourrait inclure la famille nucléaire, mais également les cousins, tantes, ou bien des parrains. Parfois, toutes ces personnes habitent dans le même appartement. Cette norme est logique, suivant des années de lakou en Haïti, où il y avait aussi des grandes parties de la famille qui mangeaient ensemble. Comme elle habite dans une maison avec sa famille et la famille de sa cousine, Inota passe des temps du repas très vivant en parlant, en écoutant de la musique et en dansant ; elle m'explique

qu'elle faisait les mêmes activités pendant le temps du repas en Haïti. Natasha garde aussi un lien avec Haïti pendant les repas en écoutant de la musique. En plus, elle appelle souvent sa mère pendant ce temps pour discuter ensemble. Il y a aussi plusieurs personnes qui utilisent la technologie pendant les repas. Adni habite avec beaucoup de sa famille et la famille de son mari. Pendant les repas, ils regardent souvent la télévision ensemble. Et Esther utilise souvent son téléphone pendant qu'elle mange.

Cependant, les repas en famille ne sont pas toujours sans conflits. Avec son planning assez chargé, Daphnée mange souvent en étudiant, et des fois, elle n'a même pas envie de manger. Pour Irmine, sa mère, ce n'est pas acceptable. Daphnée décrit les échanges comme des interactions typiques entre mère et fille « Il faut manger. » « Je n'ai pas envie. » etcetera. Lorsqu'Irmine la voit, elle la fait manger quelque chose, typiquement du riz blanc avec une sauce et parfois de la viande de chèvre (*kabrit*). Daphnée est quand même reconnaissante envers sa mère et la nourriture qu'elle fait, même dans les moments où elle aurait préféré ne rien manger. Cet exemple est une expression de l'amour à travers la nourriture, qui prend soin tout comme une mère.

4.2.3 Les restaurants haïtiens : à éviter ou à fréquenter ?

Avant de passer les entretiens, je ne connaissais pas de restaurants haïtiens dans la région. Cependant, une simple recherche sur « Cartes » montrera qu'il existe, en fait, un nombre de restaurants haïtiens ou bien caribéens. De même, les Haïtiens parlent peu des restaurants en général et moins des restaurants particulièrement haïtiens. Carmela reconnaît qu'il y en a, pourtant, elle les trouve trop chers et sa réponse est commune aux autres : *Pourquoi sortir quand je peux le faire moi-même ?* Marjorie admet que la plupart des Haïtiens savent préparer la nourriture haïtienne, alors ce n'est pas véritablement un besoin retrouvé dans la communauté. Cela pourrait être un fardeau à travers le prix et les efforts pour y aller.

Pourtant, la préparation de la nourriture haïtienne pourrait aussi être un secours pour ceux qui en ont besoin. Carvens m'explique qu'il cherche de la nourriture haïtienne à commander. Il me raconte que, surtout au début de ses jours en Pennsylvanie, il ne cuisinait pas et ne mangeait que du pain. Trouver d'autres personnes qui cuisinaient l'aidait à reprendre une alimentation plus variée. Il n'a pas précisé s'il commande d'un restaurant ou de la part des connaissances, mais en tout cas, la personne externe qui cuisine pour lui est bien appréciée, car la nourriture a fait

disparaître une tristesse qu'il portait d'être loin d'Haïti. Il avait besoin de cette nourriture pour la construction d'un nouveau chez soi (Hage 2010).

4.2.4 Sortir au restaurant

Tout comme les restaurants haïtiens, l'idée de sortir au restaurant en général inspire des réactions différentes des Haïtiens en Pennsylvanie. Les personnes qui aiment le plus sortir au restaurant possèdent une curiosité pour goûter d'autres cuisines et un plus grand intérêt pour l'expérimentation dans leur propre cuisine aussi. Leur raison de sortir est souvent pour se divertir ; c'est le cas de Junior et Sandrine, Lazarus et Natasha. Esther représente un cas un peu particulier. D'un côté, elle sort au restaurant, surtout pendant son déménagement, mais de l'autre, elle trouve que ce n'est pas une bonne chose pour elle.

> *« En ce moment, je mange dans les restaurants et ça, je me sens... Je me sens un peu faible, je ne sais pas. Je savais pas si c'était dans ma tête… Ce n'est pas bon pour moi. Ce n'est pas bon pour moi économiquement. Et ce n'est pas bon pour moi, je me sens. Parce que je suis une personne anémique. Je mange des plats diététiques qui a des vitamines chaque jour… Par contre, le dimanche, je pars dans les restaurants. Le restaurant que j'aime le plus, c'est Hibachi. Malheureusement, les personnes n'aiment pas, mais moi, j'aime parce que ce sont des fruits de mer. Le Hibachi, c'est le restaurant que je prends. Mais quotidiennement, c'est le plat haïtien que je mange. »*

Son discours n'est pas sans sens, il peut être difficile de manger dans les restaurants en Pennsylvanie, avec des grosses portions, des prix élevés et parfois un manque de nutriments. En parlant de son expérience, Esther montre certaines valeurs communes parmi les Haïtiens, le rôle essentiel des nutriments dans les plats et une préférence pour manger à la maison. Néanmoins, elle exprime aussi une curiosité pour d'autres nourritures et cultures, surtout à travers son travail à l'International Service Center.

Pour ceux qui sort parfois, il y a deux types de restaurants qui apparaissent : ceux qui sort aux restaurants mexicains (Yvette et Daphnée), et ceux qui sort aux restaurants asiatiques pour les fruits de mer (Adni, Moïse et Esther). Les autres ne sortent pas trop, voire pas du tout, citant surtout des raisons de temps, d'argent ou de préférence pour cuisiner. Cela pourrait être attribué à plusieurs raisonnements, que ce soit la familiarité des fruits de mer qui attire (Hage 2010), un

manque d'agentivité ou des ressources pour construire un chez soi (Hage 2010) ou bien un attachement aux valeurs de la cuisine (Fischler 2001).

4.3 Les recettes qui manquent

Entre le climat plus tropical d'Haïti et le climat continental de la Pennsylvanie, la terre ne produit pas les mêmes aliments. Alors lorsque les Haïtiens arrivent en Pennsylvanie, ce n'est pas toujours facile de trouver chaque aliment d'Haïti. Bien qu'ils arrivent souvent à retrouver ce qu'il faut pour préparer un plat (voir la partie sur les supermarchés), ce n'est pas toujours le cas. Ce qui manque, et ce qu'on fait avec, démontrent un lien entre l'alimentation et la résilience et la flexibilité des Haïtiens, qui n'hésitent pas à bien chercher pour trouver les aliments clés, mais le cas échéant, adaptent les plats haïtiens pour faire avec ce qu'ils trouvent.

Irmine raconte qu'une chose qu'elle ne retrouve pas en Pennsylvanie est le *tonmtonm*, un de ses plats préférés, cependant, elle peut le remplacer par un plat africain comparable, le fufu, qu'on peut trouver en Pennsylvanie. Bien que le *tonmtonm* et le fufu aient des similarités, ils ne sont pas pareils. Le *tonmtonm* est fait avec l'arbre à pain pendant que le fufu est fait avec la banane plantain et le manioc.

Marjorie arrive à trouver beaucoup d'éléments nécessaires pour cuisiner les plats haïtiens, pourtant, elle ne peut pas trouver le fruit de corossol, ni le fruit de la passion, ni le *djon-djon*, les champignons noirs secs. Parfois, elle retrouve les cubes de bouillon qui contiennent du *djon-djon*, et elle arrive aussi à trouver le jus de corossol. En plus, elle a expliqué qu'en Haïti, il y a plus de 100 variétés de mangues mais avec les interdictions sur les exportations, elle ne peut pas les avoir en Pennsylvanie. Lucie ajoute aussi qu'en Haïti, pendant la saison des mangues, les jeunes mangeaient énormément de mangues chaque jour, mais ici, on ne trouve pas autant, ni toutes les variétés.

Le repas préféré de Moïse est *lalo*, comme beaucoup d'autres Haïtiens dont plusieurs autres interviewés. Cependant, *lalo* est particulièrement difficile à trouver en Pennsylvanie. Pour retrouver *lalo*, Moïse dépend d'une amie qui en a trouvé à New York City. Elle lui l'a apporté après. L'autre aliment que Moïse n'a pas en Pennsylvanie est le beurre Marianne, une marque de margarine qu'il aime en Haïti.

Lazarus trouve que c'est difficile de trouver les ingrédients tels que le yucca et le *joumou*. Parfois, il part dans les plus grandes villes pour les trouver, sinon, ils remplacent des ingrédients lorsqu'ils n'arrivent pas à trouver quelque chose. Lucie ne trouve ni le gombo ni le *tonmtonm* ni certains poissons qu'elle avait aux Cayes en Pennsylvanie. Inota ne trouve pas le *djondjon*, alors elle s'adapte en utilisant l'essence de *djondjon*, un liquide qui reproduit le goût du *djondjon*. Quant à Daphnée, la *tritri* lui manque, comme sa mère, ainsi que le thé qu'elle buvait en Haïti, le thé *asosi*. Esther a du *djondjon* chez elle qui est venu directement d'Haïti, et c'était très cher. Elle l'a acheté à quelqu'un qui a un restaurant haïtien et qui l'importe depuis Haïti.

4.4 Les changements et la persistance des techniques à travers la technologie

Lorsque les Haïtiens déménagent en Pennsylvanie, ce n'est pas seulement l'accès aux aliments qui change ; ils se trouvent également avec un accès différent aux technologies. On voyait qu'en Haïti, ils n'avaient souvent pas d'électricité, et ils dépendent davantage du feu, le charbon, et leur force pour préparer les repas. Avec une norme d'électricité en Pennsylvanie, aujourd'hui, les Haïtiens qui habitent dans cet état utilisent des technologies électriques telles que les mixeurs, le four, le réfrigérateur et le congélateur. En général, l'impact des nouvelles technologies réduit le temps nécessaire pour préparer ou faire cuire un repas. Cela permet aussi aux Haïtiens de conserver un repas plus longtemps et alors de cuisiner moins fréquemment, même si plusieurs interviewés m'ont confié qu'ils craignent de laisser de la nourriture trop longtemps dans le réfrigérateur et de tomber malade. Lazarus et Solange m'expliquent que même le matériel des casseroles est plus mince en Pennsylvanie comparé en Haïti, ce qui réduit aussi le temps de cuisson. Inota aussi a apporté des casseroles depuis Haïti, y compris la plus grande casserole que je n'aie jamais vue, et sa casserole ainsi que la casserole de Lazarus et Solange ont des fonds un peu ronds, que Lazarus explique en disant que c'était plus facile pour cuisiner avec le charbon. En même temps, ces technologies ne sont pas toutes utilisées par les Haïtiens. Inota utilise son four comme espace de rangement, car elle n'en a pas besoin pour préparer les plats haïtiens.



Figure 6 : la grande casserole d'Inota et sa cousine

De l'autre côté, il existe une persistance de quelques outils dans les habitudes alimentaires comme les planches pour presser les plantains ou le mortier et pilon pour écraser les épices. Quelques outils sont même apportés d'Haïti, comme les planches des plantains de Marjorie ou une casserole pour le riz de Solange. D'autres pourraient être accomplis avec les outils de la Pennsylvanie. Lazarus et Solange m'expliquent que pour savoir si le riz est bien cuit, on met une cuillère au milieu du riz. Si la cuillère reste debout et ne tombe pas et si le riz ne colle pas sur la cuillère, le riz est prêt. Junior emploie une autre technique avec une cuillère. Au lieu d'utiliser un autocuiseur, il met une cuillère dans la casserole ou le pot avec la viande ou les pois et on le laisse dedans pour la cuisson. Une technique de Marjorie pour créer les *accras de malanga* a l'air plutôt simple mais nécessite une habileté précise, comme Ingold décrit, portant le corps ainsi que l'intellect (Ingold in Golsenne 2015). Elle roule la pâte sur un couteau pour former les accras cylindriques, chacun la même taille, et elle les verse avec facilité dans l'huile pour les faire frire[20].

Il y a aussi plusieurs techniques qui n'ont pas changé et qui n'emploient pas forcément des technologies autres que les mains et les aliments eux-mêmes. Par exemple, en Haïti et en Pennsylvanie, les Haïtiens piquent des clous de girofle dans le piment qu'ils ajoutent dans le repas avant que ce soit cuit. En plus, souvent avec de la volaille, on précuit la viande. C'est exemplifié par la recette de Lazarus et Solange où ils ont laissé reposer le poulet dans un pot d'eau chaude jusqu'à ce que le poulet soit cuit à 25 %. Cela s'appelle « *chodé* ». Junior aussi emploie cette technique. Il existe également la technique appelée « la tête de riz sous l'eau », montrée par Orlando, Nadeige, Lazarus et Solange. Cela sert à mesurer le riz en regardant l'eau pendant qu'on verse le riz. Le riz doit dépasser l'eau pour savoir qu'on a un équilibre entre le riz et l'eau pour le bien cuire. Une grande partie de la préparation d'un plat se passe aussi devant l'évier, où Natasha explique que les Haïtiens n'utilisent pas de planche à découper. « En Haïti, on travaille avec les mains ». Lazarus ne possède même pas une planche à découper, très commun dans les foyers de la Pennsylvanie.



Figure 7: la tête de riz sous l'eau, de Nadeige et Orlando

[20] Voir Figure 11 de cette technique dans l'Annexe E

En outre, on voit certaines techniques qui continuent d'être employées avec un changement de technologies. C'est une innovation vers le passé. On accomplit les techniques d'Haïti avec ce qu'ils ont en Pennsylvanie. Cela pourrait être exemplifié par la technique de *touffer* (étouffer) le riz. Cette technique sert à faire cuire le riz en le couvrant pour attraper la vapeur. En Haïti, on réalise cette technique avec des feuilles de bananes sèches. Ces feuilles ne sont pas facilement disponibles en Pennsylvanie, alors Marjorie, Orlando et Nadeige les remplacent par le papier d'aluminium. Lazarus et Solange utilisent plutôt un couvert d'un pot qui est plus petit que la taille du pot. Bien que Marjorie utilise un outil spécifique pour écraser les plantains, Junior et Sandrine ne l'ont pas, alors ils utilisent d'autres outils de cuisine pour obtenir le même effet. Natasha a également perdu sa « pèse de la bannann », alors elle a bricolé avec une planche à découper et un tupperware en verre. Ce changement des technologies force les techniques et leurs chaînes opératoires à évoluer également. Leroi-Gourhan soutient cette évolution en s'appuyant sur le rôle de l'individu dans la manipulation des chaînes opératoires, « il doit s'adapter aux circonstances contingentes, corriger les erreurs, réparer les accidents, et cette intervention est la source de l'innovation (Leroi-Gourhan en Golsenne 2015, 8). Cette innovation et adaptation sont à la base des transformations des habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie.



Figure 8: « touffer » le riz, la technique chez Solange et Lazarus

5. NEGOCIER SA PLACE EN PENNSYLVANIE À TRAVERS L'ALIMENTATION

Manje kuit pa gen mèt.

La nourriture cuite n'a pas de maître.

5.1 La permanence des valeurs d'un repas

5.1.1 Les perceptions de la cuisine américaine

Lorsque les Haïtiens arrivent en Pennsylvanie, j'observe qu'ils n'ont pas forcément des perceptions positives de la cuisine américaine. Que ce soit un effet de néophobie (Fischler 2001), les médias ou autre, ils ont tendance à dire que la cuisine américaine est mauvaise pour la santé et parfois « pas bonne » tout court. En effet, nos percepteurs de goût sont formés depuis l'enfance (Fischler 2001), alors une préférence pour la nourriture haïtienne n'est pas une surprise. Pour mieux comprendre pourquoi on considère que la nourriture américaine n'est pas

saine, il faut commencer par les définitions. Contrairement aux autres cuisines qui existaient dans une région depuis plus longtemps, la nourriture américaine a été établie plus récemment en prenant des aspects apportés et transformés d'ailleurs. Par exemple, on pourrait parler des plats italo-américains, mexicano-américains ou bien sino-américains. Pourtant, en général, ce qu'on entend par « la cuisine américaine » est souvent le fast food, les burgers, les frites, les hot-dogs, etc. C'est un point de désaccord entre Daphnée et sa mère, Irmine. Irmine considère que toute la nourriture américaine est faite de « *junk food* » et est mauvaise pour la santé. De l'autre côté, Daphnée trouve que ce n'est pas le cas, que certes, il y a de « *junk food* » mais que toute la nourriture américaine n'est pas que « *junk food* ». Natasha et Adni disent qu'elles n'aiment pas la cuisine américaine tout court.

Il y a aussi des personnes qui ont des hésitations spécifiques envers la nourriture en Pennsylvanie. Paula trouve que son plus gros problème c'est qu'il y a trop de choses sucrées aux Etats-Unis. Marjorie craint que la nourriture ne se périme. Elle est aussi sceptique à l'égard de tout ce qui est chimique, après le décès d'un cancer de la mère de son mari. Elle est sceptique sur le sang et le manque *d'epis* dans le steak, mais son mari l'aime. Carmela a peur des maladies lorsque la nourriture n'est pas bien cuite. Lazarus critique la cuisine américaine de ne pas avoir pas assez de goût ou d'assaisonnement, même s'il aime beaucoup les pâtisseries américaines. Et Moïse voit de nouvelles choses mais n'ose pas les préparer. Alors, on voit ici un peu de la néophobie de Fischler, qui reconnaît que le processus de la surmonter par la familiarisation est long et progressif (2001).

En dépit des perspectives négatives, certaines personnes ont éprouvé de la curiosité pour goûter de nouveaux aliments, et elles ont également découvert de nouveaux aliments en Pennsylvanie qu'ils aiment. Voici un tableau montrant quelques nouveaux aliments aimés :

Marjorie	Les fraises et les épices moulu
Lucie	Les oranges, la pizza et le riz jasmin
Paula	Les fraises, les kiwis et le paprika moulu

Esther	Les sandwiches, la pizza et un fruit dont elle ne se rappelle pas le nom
Solange	La nourriture chinoise, le macaroni au gratin dans le four et la dinde
Lazarus	Le barbecue et les cookies
Junior	Les milkshakes
Carvens	Le barbecue et les plats congelés
Natasha	L'oignon séché et les autres ingrédients séchés ou moulus

On voit aussi une curiosité non seulement pour les aliments, mais aussi pour la cuisine, ce qui résulte parfois à un changement des goûts. Lazarus expérimente avec la cuisson des poissons différents. Il aimerait apprendre à cuisiner d'autres nourritures. Il aime bien la nourriture indienne ainsi que mexicaine, et il adore les pâtisseries, mais il avoue qu'il ne peut manger que de la nourriture haïtienne pour le reste de sa vie sans problème. Il trouve que ses goûts ont un peu évolué à travers le temps. Aujourd'hui, il apprécie beaucoup plus le lait de coco. Junior cuisine non seulement des repas haïtiens mais aussi des fruits de mer, des crêpes salées, des pâtes aux écrevisses, de la purée de pommes de terre, du steak, du pain à l'ail, de la cuisine mexicaine et de la cuisine chinoise. Il aime diversifier la cuisine et essayer de nouvelles choses, même parfois un mélange de ce qu'il connaît. Lucie trouve que ce qu'elle mange a beaucoup changé depuis qu'elle est arrivée en Pennsylvanie. Les nourritures sont très différentes, et ce n'est pas la nourriture qui vient directement des jardins. Alors, l'évolution des goûts prend forme et commence à changer quelques pratiques alimentaires, même s'il reste une large préférence pour la nourriture nommée "haïtienne" au lieu de ce qui est considéré "américaine". Pour Étien & Tibère, ces distinctions dans la cuisine ancrent les personnes dans l'univers de la culture alimentaire (2013), ce qui pourrait transformer l'identité et aider dans la construction d'une nouvelle relation de lieu.

5.1.2 Les bienfaits de l'alimentation haïtienne

La première raison donnée par les Haïtiens lorsqu'ils parlent de l'importance de manger haïtien, ce sont des raisons de santé. Bien que plusieurs personnes parlent d'anémie, comme Esther et Daphnée, les nutriments dans la nourriture haïtienne prennent leur place au centre de la discussion. D'autres, comme Lucie, Charilia et Daphnée considèrent aussi que la santé est la raison pour laquelle il est important de manger comme en Haïti. Certaines personnes ont des connaissances extraordinaires des nutriments dans les aliments et quels aliments prendre pour certaines affections. Junior a beaucoup mentionné les bienfaits que les repas haïtiens offrent pour la santé. Il m'a expliqué qu'il cherche des ingrédients naturels et qu'il n'aime pas des produits emballés, même si parfois, il est obligé de les utiliser pour avoir les saveurs qu'il désire, comme avec une bouteille de jus d'orange su. Il y a aussi des plantes médicinales qu'il ne trouve pas ailleurs et qui lui manquent en Pennsylvanie. C'est également le cas d'Adni, et au début de nos rencontres à Derry Family Supermarket, elle me raconte surtout des utilisations des fruits et légumes[21]. Elle insiste en plus, « En Haïti, on mange bio. Haïti, tout est bio parce qu'on ne met pas beaucoup de pesticides. » Yvette lui fait écho, en ajoutant, « Ici, la nourriture donne des problèmes. » Outre que la qualité bio, Esther trouve que les aliments durent plus longtemps en Haïti. Elle peut prendre un poivron qui dure deux semaines, mais en Pennsylvanie, elle trouve que ça ne dure que quelques jours. « Ici, les citrons [verts] sont bons, mais ce n'est pas comparable à Haïti. Les produits sont prêts [murs] en Haïti et ici, ce n'est pas vraiment prêt… » Parmi les choix spécifiques, Marjorie choisit les oignons violets pour des raisons de santé. Elle aime bien quand la nourriture est colorée et remplie de légumes. En plus, le riz *shela* est mentionné par plusieurs personnes en tant que riz de choix. C'est un riz marron qui aide les personnes qui ne souhaitent pas gagner du poids. Moïse ajoute que l'importance de la nourriture haïtienne est due aux bienfaits pour la santé ainsi qu'au maintien des habitudes.

5.1.3 La moralité d'un repas

La moralité d'un repas existe sous plusieurs formes. D'abord, il y a une moralité du choix d'aliments. Elle se développe à travers du caractère bon ou mauvais d'un aliment et l'idée de « bien manger ». Cela pourrait avoir des significations différentes selon la culture et la société (Fischler 2001). Pour les Haïtiens, ce qui revient dans les discussions est le désir de manger

[21] Les explications médicinales d'Adni se trouvent dans l'Annexe G

équilibré et d'obtenir des nutriments à travers la nourriture. C'est l'explication de Natasha lorsque je lui demande si ses repas ont changé depuis son arrivée en Pennsylvanie : « Pas vraiment… Je mange vraiment équilibré. » Lucie insiste aussi sur le fait qu'il est très important de manger comme en Haïti parce que c'est bon pour la santé. Les valeurs haïtiennes autour des repas déterminent ce qui leur est comestible ou non (Fischler 2001). Par conséquent, manger haïtien est devenu représentatif de manger moralement. Il y a aussi une moralité contre les paresseux, plusieurs personnes détaillent, « ça » (comme le lait de coco à conserve, etc.), c'est pour les paresseux.

Il existe également une moralité sociale, déterminée par la réciprocité et les actes autour d'un repas partagé ainsi que les normes sociales autour de la forme d'un repas. Les Haïtiens ont souvent expérimenté beaucoup plus de partage en Haïti, où la norme de manger en communauté était bien plus importante. En effet, avec cette importance de partage et de communauté, il existe des règles sociales différentes autour de la réciprocité.

Esther m'explique les règles de réciprocité des Haïtiens en deux temps, d'abord sur le partage des repas, *« En fait, je ne peux pas faire la nourriture chez moi et manger toute seule. Je dois apporter. Même si vous cuisinez, on va faire l'échange des biens. Il y a cet ouvre. C'est très drôle. Vous faites diri, pwa, et légumes. Je fais diri, pwa, et légumes. J'apporte diri, pwa, et légumes. Et je prends diri, pwa, et légumes... C'est rigolo. C'est très rigolo. C'est comme ça pour rester, pour ne pas dire, oh, oui, tu as fait de la nourriture et ne m'as pas donné. Pour éviter ça, même si je fais la même nourriture, on va partager. Ça n'aura pas le même goût. Donc, on partage… Peu importe, on ne mange pas seul en Haïti… Mais ici, c'est différent… [Natasha] fait [toujours] ça. [Natasha] ne peut pas faire une nourriture chez elle sans m'inviter. Peut-être que moi je ne peux pas la donner parce que j'ai vécu avec d'autres personnes, mais [Natasha] ne peut pas manger seule. Elle vit seule, mais elle appelle des gens pour donner une nourriture… Et moi, si je fais une nourriture, je le fais pour la semaine. Je peux le donner une seule fois. »*
Et ensuite sur le partage des ressources,

« C'est fluide comme je dis. J'ai du riz. Vous avez le pwa ? Je viens chez vous. Aujourd'hui, je prends et puis je vais chez moi. Mais on mange ensemble. C'est pas que je vais vous donner des pwa que vous m'avez donné. Non, on ne fait pas d'échange. On ne le voit pas comme des échanges. C'est comme, quand je fais une nourriture, je n'ai pas de cube [de maggi]. Je viens chez toi, je prends des cubes. Demain, si vous n'avez pas de cube, vous allez prendre chez moi…Mais ils font, mais on le considère ça pas comme des échanges. Si j'ai pas, je vous donne. Et après, si vous avez, vous me donnez aussi. Et si vous avez, mais vous me donnez pas, C'est un problème. Même si vous ne m'avez pas demandé de me donner, comme si je vous donne ça [son téléphone]. Mais vous ne m'avez pas demandé ça. Mais si vous avez ça [mon téléphone], ce n'est pas une obligation de me donner. Mais si vous ne me le donnez pas, c'est un problème. Même si je ne vous ai pas demandé. C'est comme ça. »

En Haïti, il est attendu qu'on demande lorsqu'on a besoin et qu'on donne lorsqu'une autre personne demande. L'idée de donner tout ce qu'on a dans le moment n'est pas très courante en Pennsylvanie, et on partage de moins en moins avec les voisins. Alors, la différence entre ces règles sociales et normes de moralité ajoutent une difficulté à la capacité des Haïtiens à trouver une communauté et établir un chez soi en Pennsylvanie.

Au niveau de la moralité de la forme d'un repas, il existe aussi des attentes différentes. « Dans la cuisine, il y a à la fois des exigences formelles, de la norme sociale et de la morale. La transgression des règles culinaires entraîne des conséquences sur ces trois plans » (Fischler 2001, 37). On a déjà vu quelques compositions des repas en Haïti[22]. En revanche, en Pennsylvanie, l'histoire des traditions alimentaires vient beaucoup de la nourriture allemande ou anglaise. On mange souvent une viande, des légumes, et des féculents, mais ces trois éléments se trouvent séparés sur l'assiette, au lieu d'être cuits ensemble (ou en deux temps) pour créer un plat. Lorsque j'ai détaillé des repas que ma mère a cuisinés pour la famille pendant ma propre enfance, Lazarus avait du mal à croire que les aliments n'étaient pas mis ensemble à un moment

[22] Les compositions des repas haïtiens se trouvent dans les pages 28-32

donné, que parfois, on mangeait vraiment chaque aliment séparément. Entre les deux pays, on peut facilement voir cette transgression des règles de la forme d'un repas.

En voyant les normes sociales et la réciprocité avec les normes de la forme, on peut mieux questionner pourquoi la moralité des repas a été construite dans les deux cultures. Repris par Julier (2013), Mary Douglas a travaillé sur les questions de la moralité d'un repas. Ses études prennent les choix autour du repas et les mettent dans un contexte social pour mieux examiner pourquoi ces choix ont été faits. Elle questionne avec qui on mange, à quelle fréquence, etc. Depuis longtemps, les groupes sociaux se déterminent à travers l'alimentation (Richards en Julier 2013, 4).

5.2 Un manque de la communauté une fois expérimentée en Haïti

Lorsqu'on discutait des habitudes alimentaires en Pennsylvanie, la conversation a souvent tourné autour du thème de la communauté, que ce soit en fonction de l'espace, du temps, de l'argent ou des contraintes culturelles. On a déjà vu que la communauté et la réciprocité sont au centre de la vie en Haïti. Une fois arrivée en Pennsylvanie, il faut reconstruire sa communauté. Bien que la plupart des interviewés soient arrivés en Pennsylvanie en connaissant au moins une personne, ceci ne constitue pas une communauté complète.

Pour Orlando, son déménagement aux Etats-Unis marque la première fois qu'il a quitté Haïti. Même avec quelques membres de la famille déjà habitant en Pennsylvanie, il se sent tout de suite isolé. Il me raconte qu'en Haïti, la vie est plus en communauté. Aux Etats-Unis, on se concentre sur nos propres affaires et on voit moins de monde. Quant à Lazarus, il est arrivé seul avec sa sœur pour habiter avec des cousins déjà aux Etats-Unis. Ils avaient déjà la citoyenneté étatsunienne car ils sont nés aux Etats-Unis. Il me raconte que cette transition à une vie loin de sa communauté en Haïti où il devait apprendre à fonctionner dans une nouvelle culture avec sa sœur était difficile. Carmela est d'accord avec ce sentiment de solitude, en disant « On peut compter que sur soi-même ». Elle doit s'occuper de sa jeune fille, alors elle était obligée de chercher un travail immédiatement une fois arrivée en Pennsylvanie. Bien qu'elle eût besoin d'apprendre l'anglais, sa connaissance des langues française et espagnole l'a aidée à obtenir un poste plus prestigieux. Cependant, elle exprime aussi un sentiment d'isolement, « J'ai du mal à me faire des amis, surtout dans le froid ». On voit ce même sentiment d'isolement à travers beaucoup d'interviewés, qui racontent qu'ils mangent seuls pour chaque repas, alors qu'en Haïti,

ils auraient mangé avec la famille élargie ou d'autres membres de la communauté. En revanche, pour Irmine, il y a aussi des aspects positifs à l'individualité des Etats-Unis. Elle se sent plus libre, et elle n'a pas besoin de dépendre de quelqu'un d'autre. Avec une voiture, elle a aussi plus de mobilité.

5.3 Construire des communautés en Pennsylvanie

Il est donc nécessaire de construire des communautés en Pennsylvanie pour pouvoir négocier sa place et se sentir chez soi. Une des façons principales de former une communauté existe autour de la nourriture et de l'idée de manger ensemble. Souvent, une fois la question posée, le premier endroit où les Haïtiens trouvent la communauté est à l'église. Plusieurs personnes partent à First Haitian Christian Assembly, comme Natasha et Esther. Pour Natasha, elle est partie là-bas avec sa cousine et c'est là où elle a rencontré Esther, qu'elle appelle aujourd'hui sa « *bestie* » (sa meilleure amie). L'église maintient une place très importante dans la vie de Daphnée et Irmine. Irmine parle souvent de l'importance de sa foi, et Daphnée raconte que c'est là où elle a trouvé de la communauté en Pennsylvanie. Tandis qu'elle n'en avait pas autant d'amis en Pennsylvanie qu'elle avait en Floride, elle parle des amitiés forgées à son église. Elle ne la nomme pas, pourtant, elle m'explique que c'est une église haïtienne. Pour Paula l'église fait aussi une partie très importante de sa communauté. Après chaque culte, elle mange de la nourriture haïtienne avec les gens de son église. Souvent cela inclut les pâtes, les salades, le riz et les pwa. C'est un moment de partage à travers la nourriture. Malgré la communauté que Dimitri a retrouvée à l'église, il reste un peu sceptique par rapport aux gens à l'église. Il trouve qu'ils jugent beaucoup les autres, alors, il ne se sent pas complètement à l'aise non plus, même s'il l'a cité comme une partie de sa communauté.

D'autres personnes ont mentionné le travail ou les cours d'anglais chez Catholic Charities comme l'endroit où ils ont établi une communauté. Bien que cela risque d'être plus compliqué avec les cours à distance sur Zoom, il y a quand même des forts liens forgés. C'est le cas d'environ cinq personnes. Il y a aussi environ cinq personnes qui ont trouvé de la communauté au travail, trois personnes qui trouvent qu'ils n'ont pas de la communauté et trois qui n'ont pas précisé où ils ont trouvé leurs amis. Seulement Lazarus raconte qu'il a créé des amitiés ailleurs, en plus de ses amis du travail et de Catholic Charities ; il s'est aussi fait des amis pendant des randonnées et dans les cafés.

5.3.1 Comment vivre la communauté

Les invitations

Inviter quelqu'un chez soi devient un autre niveau d'intimité dans la communauté. Pour ceux qui ont l'habitude de manger en grand groupe en Haïti, l'isolement souvent trouvé en Pennsylvanie au début n'est pas facile à vivre. Inviter les autres chez soi reste une possibilité pour pouvoir agrandir sa communauté et approfondir les relations à l'intérieur. Julier insiste sur le fait que le but de l'hospitalité est le confort des autres. Cela pourrait être incité de plusieurs manières, l'ambiance de la maison, l'accès à ce qui se trouve dedans, un service pour les invités et bien sûr, à travers la nourriture elle-même. Ces coutumes ne sont pas toujours quelque chose qui traverse les cultures. En effet, même à l'intérieur d'une culture, il faut souvent poser des questions à l'hôte pour mieux comprendre la nature de l'événement et les habitudes de la maison. Avoir du confort chez quelqu'un implique une intimité, une relation qui a déjà une compréhension des normes de la maison d'un autre (2013, 25-27). En plus, cuisiner devant les autres montre encore plus une intimité (70-71), en laissant un autre voir ton processus de création.

La sociologue anglaise Angela Meah, défend que la salle de la cuisine joue un rôle crucial dans la construction d'identité des populations migrantes (Meah 2016). Lazarus m'a montré son appartement avec plaisir mais se sentait nerveux et un peu plus hésitant pour me montrer sa cuisine. Il m'explique qu'il invite rarement les personnes chez lui pour manger ; cependant, il apporte parfois de la nourriture haïtienne aux autres pour partager à l'extérieur. Néanmoins, l'intimité de la cuisine n'est pas toujours un choix. D'autres me parlent de leur timidité ou sens d'isolement en Pennsylvanie, alors l'espace de la cuisine reste un espace familial.

Lazarus avoue qu'il craint un peu cette intimité, en citant que c'est à cause de son espace dans son appartement qu'il hésite à inviter d'autres chez lui. « Ce n'est pas fait pour l'hospitalité », il explique[23]. Il n'est pas le seul à hésiter à en accueillir d'autres chez lui. Charilia n'a invité que des Haïtiens chez elle. Ceci minimise la vulnérabilité nécessaire pour les invitations, comme ils auront des normes sociales plus comparables. Daphnée et Irmine font également attention à qui elles invitent chez elles. La famille préfère ne pas inviter les autres chez elle pour éviter le drame et les commérages. Moïse prend une approche prudente qui exemplifie bien l'argument d'Hage

[23] Traduction de l'autrice

(2010). Il discute d'abord de la nourriture haïtienne avec les autres. Après, si ça les intéresse, il les invite à manger chez lui. Cette envie de partager prudemment existe aussi chez Lazarus et Solange qui n'invitent personne non plus, pourtant, ils apportent de la nourriture parfois aux voisins ou aux amis pour les présenter aux saveurs haïtiennes.

En effet, il y a très peu de personnes parmi la population interviewée qui invitent les autres chez eux, ce qui suit leur sentiment de l'isolement, néanmoins, on voit bien que souvent, le désir de partager leur nourriture avec les autres existe derrière les inquiétudes. Il y a plusieurs facteurs qui impactent la décision des Haïtiens à inviter ou ne pas inviter les autres à venir. On considère la précarité en fonction des mobilités, du temps et de l'isolement. Par exemple, Carmela a arrêté d'inviter les autres depuis six mois à cause des soucis de mobilité. Elle a deux personnes qu'elle peut inviter, mais ils n'ont pas de voiture, alors c'est compliqué pour eux de venir chez elle. En général, la question des mobilités est très présente en Pennsylvanie, comme il est souvent impossible de sortir sans avoir de voiture. Avec le besoin de voiture, il y a aussi un besoin de temps pour pouvoir rendre visite ou accueillir des amis. Quant à Carvens, il n'a pas assez de temps pour pouvoir inviter les autres chez lui.

Claudine, Orlando et Nadeige m'expliquent qu'ils restent uniquement en famille pour manger. Yvette me confie qu'elle aimerait bien pouvoir partager, mais qu'elle n'a pas vraiment d'amis en Pennsylvanie car elle est un peu timide. La réponse de Marjorie démontre une autre inquiétude des Haïtiens provenant des stéréotypes ainsi que leur valeur de manger sainement. Elle n'invite pas beaucoup de personnes chez elle, car elle craint que quelqu'un puisse tomber malade ou bien avoir une allergie. Ceci est un souci commun pour les Haïtiens, partagé aussi par Lazarus.

De l'autre côté, il y a aussi ceux qui aiment inviter les autres chez eux. Junior et Sandrine adorent inviter des amis chez eux, et ils le font régulièrement. Junior m'a expliqué, « Pour bien manger, il faut le faire avec des amis ». Sa perspective reflète la valeur de la communauté des Haïtiens. Natasha valorise aussi l'hospitalité. Elle raconte que c'est un don qu'elle a, et elle accueille souvent son copain, Esther ou bien des amis de l'église. Le cas d'Inota est un peu plus particulier. Elle a régulièrement des personnes qui viennent à la maison qu'elle partage avec sa cousine pour prendre de la nourriture. J'ai pu observer cela lorsque j'étais chez elle. Tout d'un coup, la petite maison était bien remplie d'hommes qui ont rapidement papoté entre eux et avec le mari d'Inota et le mari de sa cousine ; puis, ils ont pris un Tupperware rempli avec une soupe,

et ils sont partis. Ce n'est pas le même acte que manger ensemble, mais ce partage reflète les anciennes habitudes de partage et les normes de genre en Haïti ainsi que crée un autre type de communauté. Les invitations, de toutes formes, sont une façon de créer un chez soi.

Les festivités

Un certain nombre de personnes invitent les amis uniquement pour des fêtes ou des occasions spéciales. Ce sont des moments de partage avec sa communauté, surtout avec une forte présence de la nourriture. Les deux événements les plus mentionnés étaient les anniversaires et le Nouvel An.

Lazarus m'explique que la nourriture est très importante pour les célébrations. D'abord, il mentionne un plat du Nouvel An. Au début, il pensait que la soupe Joumou était faite pour le Nouvel An, mais il a récemment compris que c'était plutôt pour fêter l'indépendance d'Haïti. Il raconte aussi que la nourriture des fêtes ne prend pas le même rôle que le porc et la choucroute pour le Nouvel An en Pennsylvanie[24]. Il explique qu'en Haïti, la terre ne produit pas assez de nourriture pour avoir « un aliment ou un plat » dédié à chaque célébration. Par contre, ils fêtent beaucoup de choses avec la nourriture. Les repas pour une célébration sont plus grands. Il y a toujours du riz, des pwa, des légumes avec du bœuf ou du poulet et souvent une soupe avec beaucoup de viande.

Esther me détaille quelques fêtes en Haïti,

> *« Okay, le 18 novembre, c'est la bataille de Vertières[25]. On a gagné cette bataille. On fête ça. On fait avec le drapeau, tout ça. On a le 1er janvier. Pour les autres personnes, c'est le nouvel an. Mais pour nous, c'est l'indépendance. On fait ça. On boit de soupe Joumou. Partout où on est, on boit de soupe Joumou ce jour. Donc tous les Haïtiens fêtent le premier janvier. Et le 14 février aussi. On fête le 14 février. Mais on le prend comme une blague aussi pour les gens qui n'ont pas de partenaire. On blague pour ça. Donc ce sont les occasions qu'on fête. On a le Carnaval aussi. Les personnes habillent très sexy et on sort dehors. On danse. Mais on ne fête pas vraiment le Carnaval ici à Pennsylvania. C'est pour ça que j'aime. Mais à Florida, c'est comme si vous étiez en*

[24] Le porc et la choucroute sont mangés chaque 1er juillet en Pennsylvanie pour « apporter de la chance »
[25] La dernière bataille dans la Révolution haïtienne en 1803

Haïti. Et moi, j'aime pas le Carnaval. Il y a beaucoup de personnes. C'est une grande foule. On a fait le Carnaval à Florida comme si c'était en Haïti. Il y avait beaucoup d'Haïtiens dehors. Les Américains sont dehors et dansent. Ils ne connaissent pas pourquoi ils dansent. Mais en Pennsylvania, vous n'allez jamais voir ça. C'est pour ça que j'aime. »

Les anniversaires sont aussi un moment remarquable pour les Haïtiens en Pennsylvanie. Pour Inota, c'est un moment où elle mange avec les amis de son mari. Paula invite beaucoup de personnes chez elle pour fêter, et elle cuisine des poulets frits et des macaronis. Pourtant, quelques personnes n'ont pas été en mesure de fêter leurs anniversaires en Pennsylvanie, bien que l'envie soit toujours présente. Lucie a invité des amis pour fêter son anniversaire, mais cette année, ils avaient tous d'autres obligations. C'était comparable pour Adni, « Nous, on aime fêter les anniversaires. On nous invite souvent aux anniversaires. On peut manger ensemble… Mon anniversaire, c'est le 1er janvier. Ça fait deux années que je n'ai pas fêté. C'est triste, très triste. Mais l'autre année, je me promets de prendre des petits moments pour fêter. » Bien qu'elle souhaite avoir la communauté qu'elle avait avant, elle reste toujours empêchée par les tâches de la vie.

En plus de la nourriture, les festivités sont un moment de construction de la communauté. Dmitri invite les autres à venir pour les fêtes. Il invite souvent des Haïtiens qu'il rencontre au travail. Il considère qu'ils forment une famille ensemble. Il inclut parfois aussi des immigrés au travail venant des pays d'Afrique ou ce qu'il décrit comme « des personnes espagnoles » en parlant des hispanophones. Paula invite aussi les autres à venir pour Noël, « À la maison, on était ensemble, on écoutait la musique, mangeait, boit un petit peu d'alcool, tu comprends ? C'était beau. Ensemble à la maison. C'est comme ça. » Cette combinaison de communauté et de nourriture approfondit la capacité de la création d'un chez soi.

5.3.3 Les influences alimentaires des pairs et des enfants

On voit bien que même en se sentant isolé, l'acte de manger est un acte social, et alors, les pratiques alimentaires sont influencées par les pairs. Ces influences commencent avec la famille et l'enfance mais continuent à travers la vie (Fischler 2001, 99). Selon Étien et Tibère, « L'individuel et le collectif se nourrissent aussi mutuellement. En mangeant, l'individu adopte les valeurs et les codes de son groupe d'appartenance, en même temps qu'il marque son

individualité, parfois en s'adaptant, parfois en s'opposant, mais bien souvent en influençant en retour le collectif » (Étien & Tibère 2013). Pour les Haïtiens en Pennsylvanie, les pairs restent souvent d'autres Haïtiens. Alors il existe une commensalité autour de la nourriture haïtienne. Cela les unifie car les goûts et les envies culinaires sont partagés, ainsi que les références et les bases culinaires. Néanmoins, leurs enfants commencent à avoir plus d'influences en dehors de la diaspora haïtienne. Déjà on observe les influences des enfants aujourd'hui adultes. Lazarus achète de la nourriture des restaurants pour sa mère. Daphnée sort au restaurant avec son père, et elle discute avec sa mère autour de thèmes culinaires tels que le *junk food.* On peut imaginer que les enfants plus petits auront aussi un impact sur les pratiques alimentaires de leurs parents. Les enfants de Marjorie, de Carmela et de Junior et Sandrine continuent d'apprécier la nourriture haïtienne que leurs parents préparent. Pourtant, ils commencent à développer également leurs propres goûts. Par exemple, les enfants de Marjorie n'aiment pas trop *legim,* un plat fondamental dans la cuisine haïtienne.

5.4 L'impact de la précarité

Avec les dangers et l'économie souffrant d'Haïti, on peut comprendre le désir des Haïtiens de partir de leur pays, même en reconnaissant qu'ils l'aiment, souvent fortement. Leurs désirs ou besoins de partir viennent le plus souvent d'une expérience de précarité. La raison de venir aux États-Unis la plus partagée par les Haïtiens en Pennsylvanie est un manque de sécurité en Haïti. Hage explique que la sécurité est primordiale pour la construction d'un chez soi. La sécurité est obtenue avec la capacité de satisfaire ce qui est nécessaire pour la vie et l'absence de ce qui pourrait nous nuire ; il existe aussi la capacité de domination pour se sentir à l'aise (2010). D'abord, il y a ceux qui avaient besoin de partir pour échapper au danger humain. Paula m'explique qu'en Haïti, il y a actuellement un grand problème avec les gangsters. Elle ne pouvait plus sortir de chez elle, sauf pour son travail à l'hôpital. Elle devait soigner des personnes qui ont reçu des balles. Elle devait parfois appeler la police lorsqu'il y avait un membre d'un gang dans l'hôpital, et donc ils ont reçu beaucoup de menaces à l'hôpital. Alors elle est partie, et son frère a financé son déménagement en Pennsylvanie, mais sa famille reste en Haïti. Yvette aussi a vécu des moments difficiles en Haïti. Son père est décédé, et sa mère s'occupait de tout. Elle n'avait parfois pas beaucoup à manger. À 22 ans, son copain a été tué par des kidnappeurs. Elle avait un autre copain qui est parti au Canada. Après, elle s'est retrouvée avec des soucis d'argent. Elle n'est pas la seule à avoir été témoin d'un meurtre. Daphnée a été

présente lorsque quelqu'un a tiré sur sa tante. Après, elle avait beaucoup de mal à dormir, alors ses parents ont décidé de l'envoyer aux Etats-Unis pour habiter avec la famille. Charilia est partie d'Haïti et de Chili car il y avait trop de discrimination, et on ne respectait pas les droits humains. Natasha ajoute qu'elle n'avait pas de paix lorsqu'elle habitait en Haïti.

Ensuite, les Haïtiens sont partis d'Haïti pour échapper à la pauvreté. Dmitri a quitté Haïti à cause de la pauvreté.

> *« En Haïti, même si on a la volonté de faire tout ce qu'on veut, l'Etat, disons, les dirigeants, ne nous a pas accompagnés à cette démarche. C'est pourquoi beaucoup d'Haïtiens sont obligés de laisser le pays. Pas parce qu'ils n'aiment pas le pays, mais parce qu'ils peuvent pas vivre là-bas…Toujours l'instabilité politique. On veut apprendre ; on n'a pas le moyen pour apprendre. Toujours l'instabilité. Même si on a les idées de faire quelque chose, il y a toujours des gens qui sont mauvais pour venir vous stopper. »*

Dans un autre cas, Esther a vécu la plupart de son enfance sans ses parents. Elle était beaucoup maltraitée par des familles avec lesquelles elle habitait. A 13 ans, elle et sa sœur ont pu habiter dans une maison familiale toutes seules, et leur mère leur a envoyé de l'argent depuis l'étranger. Malgré ces difficultés, elle et sa sœur sont restées à l'école et puis à l'université. Les désastres climatiques étaient aussi compliqués pour les Haïtiens. Après un tremblement de terre, Marjorie a dû quitter ses études, et les parents de Moïse lui ont demandé de quitter le pays pour être plus en sécurité.

Cependant, lorsqu'on regarde les conditions de vie aux Etats-Unis, on ne peut pas dire qu'ils ont tous échappé complètement à la précarité. Avec moins de temps pour la cuisine et plus de temps consacré au travail, les Haïtiens me confient souvent pendant nos cours qu'ils sont fatigués. Quelques-uns qui avaient une assiduité assez régulière au début, commencent à venir de moins en moins depuis l'élection du Président Trump. Ils s'inquiètent maintenant pour leur sécurité en Pennsylvanie. Un élève m'a exprimé « Si on ne doit pas être quelque part d'important, comme le travail, il vaut mieux ne pas partir de chez soi ».[26] Cela pose encore une fois une question de

[26] Traduction de l'autrice

santé et de sécurité, qui n'est pas aidée par le gouvernement actuel des Etats-Unis (Shafiqullah 2025).

En outre, cette année, du 1er octobre au 12 novembre, les Etats-Unis ont expérimenté le plus grand « shutdown » du gouvernement de l'histoire, en débattant des décisions fiscales à prendre pour l'année prochaine. Un des sujets principaux débattus pendant cette période était le financement de SNAP (Supplemental Nutrition Assistance Program), les aides gouvernementales pour la nourriture. Avec les changements décidés, SNAP va perdre des millions de dollars de financement dans les prochains mois. Les réfugiés n'auront plus accès au programme, et des milliers d'immigrés vont aussi perdre leur accès (Brown 2025). Cela transforme une stratégie d'alimentation en un autre obstacle pour ceux qui expérimentent la précarité. Déjà le programme SNAP n'était pas très bien connu par tous les interviewés, pourtant, quelques autres ont perdu l'accès à cette aide. Paula m'explique qu'elle avait l'aide SNAP au début de son arrivée en Pennsylvanie. Ils lui ont donné une carte d'argent pour acheter des choses aux supermarchés. Il n'y avait pas beaucoup d'argent, mais c'était quelque chose qui aidait. Elle ne le reçoit plus (sans citer de raison). Elle a fait une demande pour une autre aide aussi, mais elle n'a jamais reçu de réponse du gouvernement. Charilia partage une histoire comparable. Dans le cas de Dmitri, il était toujours hésitant à faire partie de ce programme. Il m'explique,

> *« Avant, au cours de ma première arrivée ici, ma sœur m'a amené [là-bas] pour trouver l'aide… Elle sait quelqu'un qui lui a suggérée de m'amener comme ça parce qu'elle n'avait pas suffisamment de moyens pour me supporter [soutenir]. Je suis allé là-bas et quand j'ai trouvé le travail… En fait, je ne voulais pas aller là-dedans parce que je n'aime pas… J'ai souvent dit que j'ai la capacité pour le travail. Il faut laisser ça aux gens qui n'ont pas cette opportunité. Comme ça, quand j'ai trouvé le travail, je n'ai pas répondu… pour renouveler ça. »*

Son désir de réussir par son bon travail exemplifie déjà l'attitude du « rêve américain. »[27]

Un grand nombre d'interviewés sont consciencieux avec leur argent envers le budget alimentaire. Bien que Natasha aime les restaurants, elle a aussi insisté sur le fait qu'elle ne veut pas gaspiller son argent là-bas. Dmitri fait également des choix dans ce qu'il achète pour faire

[27] Plus d'information sur le rêve américain se trouve dans la page 77

des économies. Et Marjorie cuisine le poulet le plus souvent, car c'est ce qui est le plus facile et le moins cher pour nourrir sa famille nombreuse. La réaction *« C'est cher ! »* est souvent partagée par les Haïtiens en Pennsylvanie autour de l'alimentation ainsi que les autres coûts de la vie, y compris le loyer et les soins médicaux.

En outre, la précarité est fortement liée à la santé. Poulain et Tibère ont trouvé que les populations précaires en France ont une alimentation moins saine, avec moins de fruits, légumes et produits laitiers ainsi que plus de boissons sucrées et moins de petits déjeuners équilibrés (2008). Pourtant, c'est quelque chose qu'on ne voit pas avec les habitudes alimentaires des Haïtiens en Pennsylvanie, bien qu'ils expérimentent une précarité. Cela pourrait être expliqué d'une part par les histoires de la précarité des Haïtiens, même en Haïti où ils ont établi des stratégies contre la précarité depuis des générations. Par exemple, comme les repas haïtiens sont souvent modifiables, Irmine explique que lorsqu'on n'a pas de viande, on met le poireau et l'ail avec le riz et les pwa. On utilise des tomates, du piment doux et du persil avec un peu d'eau et de l'oignon pour créer la sauce. Néanmoins, la solitude que les Haïtiens en Pennsylvanie expérimentent est aussi un facteur de la précarité. « Les personnes seules et les familles monoparentales étaient les plus concernées par la restriction alimentaire » (Chiva in Poulain et Tibère 2008, 8). Avoir une communauté nous aide à bien se nourrir et maintenir une bonne santé.

De plus, les Haïtiens ont échangé une précarité avec un manque de ressources et de la sécurité en Haïti contre une précarité fait d'un manque du temps. Les Haïtiens en Pennsylvanie ne considèrent pas qu'ils manquent de ressources pour bien cuisiner. Par contre, le changement du temps disponible pour cuisiner est assez remarquable. Carvens insiste, « Pour être en bonne santé, il faut avoir les heures pour manger ». Lorsqu'on mange trop rapidement, on a souvent envie de manger plus, et cela pourrait aussi réduire la qualité de la digestion. Aux États-Unis, on peut s'attendre à avoir uniquement 30 minutes pour manger un repas au travail. Quand Carmela me parle de l'importance de manger comme en Haïti, elle me raconte qu'ici [en Pennsylvanie], on a les moyens [de manger comme en Haïti], mais pas le temps. En Haïti, on a d'autres personnes pour s'entraider. De l'autre côté, on voit une quête d'équilibre entre la complexité des repas et le temps. Irmine explique, « On cherche des choses plus simples ici. En Haïti, ça prend beaucoup de temps et c'est compliqué. » Adni est bien d'accord, et elle a des difficultés à

prendre soin de sa fille en même temps que de son travail et de la nourriture. Pour elle, le manque de temps a complètement changé sa perspective envers la vie en Pennsylvanie.

> *« J'ai toujours voulu venir ici. Mais quand je viens ici, j'aime pas. Parce qu'ici, il n'y a pas de vie de famille. Il n'y a pas de temps. Dans mon pays, on a le temps pour s'occuper de nous-mêmes, pour s'occuper de la famille. Mais ici, il n'y a que le travail. Le travail, les bills [les factures]. Tu connais les bills [les factures]. C'est cher. On n'a pas le temps… On devrait manger trois repas. On devrait. Mais on n'a pas le temps. Ma fille mange trois repas. Mais moi, je dors… C'est pour ça que j'aime pas. Mais ça va. Je ne veux pas retourner dans mon pays, parce que ce n'est pas bien maintenant… »*

Néanmoins, une grande partie des interviewés se sentent moins en précarité financièrement parlant. Inota a l'impression qu'elle pourrait acheter tout ce qu'elle veut aujourd'hui, et on le remarque aussi à travers le grand cadeau de tonneau qu'elle prépare pour sa famille en Haïti. Esther se trouve aussi avec la capacité d'aider les autres. Aujourd'hui, sa famille peut s'appeler pour demander de l'argent, et elle peut donner sans problème. Elle paie pour l'école ainsi que pour un grand repas de Noël pour plus de 200 personnes qu'elle a financé avec sa sœur. Elle aime qu'elle puisse acheter ce qu'elle veut et aider les autres. Quant à Carmela, c'était difficile au début en Pennsylvanie. Elle avait déjà sa fille, alors elle ne pouvait pas partir à l'école, donc elle a trouvé un travail. Comme elle parle le français et l'espagnol, ils l'ont formée pour un poste plus prestigieux. Aujourd'hui, elle trouve qu'elle peut payer ce dont elle a besoin sans problème. Selon Marjorie, elle trouve moins d'inquiétudes de sécurité en Pennsylvanie. Elle raconte une petite anecdote que ses fils étaient surpris de voir qu'il n'y avait pas de murs autour des habitations en Pennsylvanie. Elle trouve qu'en Haïti, il y a des murs autour des maisons mais pas toujours la sécurité.

5.5 L'identité et le lieu

Lorsqu'on interagit avec un autre, les individus ont tendance à prendre les décisions autour de la nourriture qui reflètent ce qu'ils souhaitent que les autres perçoivent chez eux. Ils mettent en avant ce qu'ils croient être les meilleurs éléments pour satisfaire l'autre (Georges in Jones 2007). Robert Georges donne l'exemple de sa famille, immigrée de Grèce qui lui a préparé de la nourriture grecque lorsqu'il est venu chez eux, même s'ils cuisinaient rarement les plats grecs et qu'il ne leur a pas demandé de préparer de la nourriture grecque. La famille a considéré que

Georges les a vu de cette manière et donc ils ont préparé ces plats en réalisant l'idée (Jones 2007). Il faut considérer cela lorsque l'on rentre dans une ethnographie. Ce que j'ai pu observer en tant que chercheuse est certes, une réflexion des habitudes alimentaires haïtiennes ; néanmoins, ce que je vois est aussi adapté par ce que les interviewés espèrent que je perçois. Lazarus m'a prévenue de cela même avant de commencer l'entretien, en m'expliquant qu'il était sûr que sa maman allait m'apprendre un repas bien plus compliqué que ce qu'ils mangent quotidiennement.

Hage explique que l'alimentation pourrait aussi être une source de peur et de fierté. On a une peur de jugement des voisins pour une alimentation différente ainsi qu'une fierté quand la culture majoritaire accepte la nourriture des immigrés (Hage 2010, 426). Par exemple, les rumeurs répandues par le gouvernement ont provoqué cette peur du jugement. C'est une raison pour laquelle il est crucial de considérer comment on discute de la nourriture des autres. De l'autre côté, lorsque les Haïtiens partagent leurs repas en cours d'anglais, toute la classe s'intéresse et accepte les plats qui donnent une fierté aux Haïtiens. C'est à travers cette fierté et cet enthousiasme de partager leur culture que cette étude est née. A la fin de notre entretien, Lucie a exprimé à quel point elle était fière de sa culture et contente que je veuille en apprendre plus et entendre ses histoires.

5.6 Connaissances et responsabilités genrées

Comme les tâches de la cuisine ne sont pas toutes pareilles en Pennsylvanie qu'en Haïti, les rôles de genre ont aussi évolué. Cela ne veut pas dire que les attitudes ont complètement changé ; il existe toujours une division du travail significative, où la plupart du travail est donné aux femmes. Néanmoins, il existe aussi des tâches traditionnellement données aux hommes, comme l'utilisation du pilon pour écraser *lam veritab*, comme Esther me raconte. Pourtant, on ne peut pas s'attendre à ce que le travail puisse être divisé de la même façon. Aux Etats-Unis, avec les contraintes du travail et les styles de vie dans les maisons ou appartements individuels, au lieu des systèmes tels que *lakou*, les hommes cuisinent plus souvent bien que les femmes prennent la place principale dans le domaine de la cuisine. Carvens, Lazarus et Moïse m'ont tous raconté que leur maman leur avait appris à cuisiner. Carvens explique qu'il aimait apprendre à cuisiner pour pouvoir goûter à la nourriture. Pour Moïse, il a été enseigné par sa mère, mais comme il habitait aussi avec ses sœurs, c'était elles qui ont souvent cuisiné pour la famille. Aujourd'hui, tandis que

ces hommes partagent la tâche de la cuisine, ils le font d'un rôle secondaire. L'exception est certainement Junior. Lui et sa femme étaient fiers de me montrer plein de photos des repas différents qu'il a récemment préparés pour la famille. De l'autre côté, Orlando voulait vraiment partager, mais il n'avait pas confiance dans ses propres capacités et voulait que sa mère l'aide à expliquer les repas. Lorsque j'ai cuisiné avec Orlando et Nadeige, c'était principalement Nadeige qui cuisinait et Orlando qui répondait à mes questions et m'expliquait les aspects différents de la culture haïtienne. Cela montre une persistance des normes d'Haïti dans cette famille, même si ce n'est pas le cas pour toutes les familles.

On voit aussi cette permanence à travers les autres mères et fils ou fille avec qui j'ai parlé. Tout comme le cas d'Orlando et Nadeige, dans la famille de Lazarus et Solange, c'est Solange qui cuisine régulièrement. Certes, il fait son propre petit-déjeuner et souper, mais pour les plus grands repas, il compte toujours sur sa mère. Le cas de Daphnée et Irmine est un peu différent, car étant une fille, Daphnée montrait plus de connaissances autour de la nourriture, même si elle dépend quand même de sa mère pour la plupart de la préparation. Bien que tous les trois aient vécu sans leur mère pour un temps, une fois réunis, la cuisine est redevenue le travail de la mère.

Malgré une pléthore de contacts d'hommes, j'ai passé que deux entretiens avec des hommes pendant la deuxième période du terrain. Souvent, lorsque j'ai contacté un homme haïtien, il m'a dit qu'il était intéressé pour m'aider, puis il m'a envoyé vers sa femme, en me disant que sa femme savait bien plus sur la nourriture et que ce serait mieux que je discute avec elle. C'était le cas d'Adni, Charilia Les hommes sont quand même venus aux entretiens, mais ils restaient un peu à part et ils laissaient parler leur femme. Même dans les deux cas où j'ai parlé avec les hommes cette année, ils m'ont expliqué qu'ils n'étaient pas la personne responsable de la plupart des activités de la cuisine. Il y a des membres féminins de la famille qui gèrent ces aspects. C'est le cas de Dmitri, qui habite avec beaucoup de sa famille. Ce sont toujours les femmes qui font la plupart de la cuisine, comme sa sœur. Sinon, il sait faire des choses simples, comme le spaghetti. Alors on voit bien que la femme continue de porter des responsabilités de la cuisine même aux Etats-Unis, y compris les responsabilités des transmissions des connaissances et des capacités ainsi que le travail de faire à manger et choisir les produits au supermarché. Ce sont elles qui tiennent à maintenir les traditions de la nourriture en cuisine. Ceci est exemplifié notamment par Daphnée, qui a vécu une période de sa vie aux Etats-Unis avec son père pendant que sa mère

vivait toujours en Haïti. Durant ce temps, elle me raconte qu'elle a beaucoup mangé aux restaurants avec son père, même parfois dans les restaurants de fast-food. Une fois que sa mère, Irmine, est arrivée en Pennsylvanie, Irmine a commencé à cuisiner régulièrement, et Daphnée a repris beaucoup de ses habitudes alimentaires d'avant, en stressant l'importance de manger équilibré et le lien qu'elle avait avec son pays à travers la nourriture.

6. L'ALIMENTATION ET LES RELATIONS AVEC HAÏTI UNE FOIS PARTIE

Sonje lapli ki fè mayi ou leve.

Souviens-toi de la pluie qui a fait pousser ton maïs.

6.1 Préserver, rejeter, continuer

En ce qui concerne la continuation des relations avec Haïti une fois partie, les Haïtiens n'ont pas tous le même avis ; on peut diviser leurs attitudes en trois thèmes, la préservation, le rejet et la continuation.

Ceux qui essayent de préserver leur relation d'avant avec Haïti, gardent au maximum leurs habitudes alimentaires. Parce que les nourritures servent leur identité haïtienne et leur mémoire pour les moments en Haïti, une préservation de l'alimentation haïtienne sert à renforcer cette identité et mémoire (Étien & Tibère 2013). Plusieurs personnes, comme Carvens et Inota, me décrivent l'importance de garder les coutumes d'Haïti. Inota possède toujours une casserole d'Haïti, elle vit avec plusieurs branches de la famille, ce qui reflète les coutumes d'Haïti et elle envoie beaucoup de nourriture et aide pour soutenir la famille en Haïti. Carvens a dit qu'il ne peut pas trahir la nourriture. Il va toujours se régaler avec la nourriture haïtienne, même s'il est parti d'Haïti il y a des années. Dmitri est bien d'accord ; lorsque je lui demande s'il pense souvent à Haïti pendant qu'il cuisine ou qu'il mange, il répond, « Oui parce que quand on habite ici, c'est presque la même méthode. C'est toujours la même méthode qu'ici. C'est pourquoi on habite ici. On habite en Haïti ici. » En plus, Junior, malgré son enthousiasme pour une relation avec la Pennsylvanie, préserve aussi sa relation avec Haïti, en m'expliquant, "On a changé de pays, mais on n'a pas changé de coutume. On aime notre coutume", montrant qu'effectivement, on pourrait avoir des relations avec les deux pays en même temps. On n'est pas obligé de tourner le dos à la préservation d'une relation pour en avoir une autre (Glick Schiller 1995). Pourtant, la préservation privilégie les techniques, les repas et les habitudes d'avant. Plusieurs personnes me montrent aussi des vidéos de la cuisine sur les réseaux sociaux, qui sont devenus un autre moyen

pour rester connecté avec Haïti, tout comme à travers la musique ; Marjorie et Junior écoutent de la musique haïtienne pendant qu'ils cuisinent, et Orlando et Nadeige chantent.

Ceux qui essayent de continuer leur relation avec Haïti acceptent plus le dynamisme des relations. Ils saisissent le dynamisme des relations, et pendant qu'ils sont en Pennsylvanie, leur relation avec Haïti change, bien qu'il reste un fort lien. Cette continuation d'une relation est plus commune entre les jeunes. C'est le cas de Lazarus et Daphnée, qui ont une situation différente des autres car ils sont venus aux Etats-Unis en tant qu'enfant. Ils cherchent à goûter de nouveaux aliments, mais ils trouvent que c'est important de rester connecté avec leurs racines d'Haïti à travers la nourriture. C'est aussi le cas de Natasha, qui continue à faire des plats haïtiens pendant qu'elle adopte les technologies de la Pennsylvanie, tels que le « airfryer » ou bien le « rice cooker ».

Certaines autres haïtiennes soutiennent une réjection de leur ancienne relation avec Haïti. Carmela et Irmine partagent le sentiment de ne pas regarder en arrière, pendant que Lucie s'engage chaque jour à s'adapter. Cette perspective pourrait être expliquée par Glick Schiller, qui explique qu'une amélioration socioéconomique prend parfois plus d'importance qu'une continuation ou une préservation de relation avec Haïti. Pour avoir cette amélioration, les Haïtiens du passé ont considéré que c'était nécessaire de couper leurs liens avec Haïti (1995). Alors ce n'est pas surprenant que cette mentalité ait persévéré à travers le temps. Surtout dans les moments de précarité, on a besoin de plus d'efforts pour s'en sortir, laissant moins de temps à dédier à une préservation des coutumes d'avant.

6.2 Les relations familiales entre deux pays

Pour certaines personnes, une grande majorité de leur famille habite toujours en Haïti. C'est le cas de Paula, qui est venue sans ses enfants ainsi que Natasha qui est sans sa mère et bien plus d'autres. On voit cette absence de la famille et la continuation de la relation très clairement à travers les pratiques alimentaires. En Pennsylvanie, lorsque les Haïtiens peuvent, ils mangent avec la famille. Pour Natasha, ce n'est pas le cas, alors elle téléphone souvent à sa mère pour passer du temps ensemble comme elles l'auraient fait en Haïti. Les appels téléphoniques sont un moyen utile d'entretenir des relations entre les deux pays ; Solange aussi les fait avec grande fréquence. Pour ceux qui ont moins de temps à passer dans les appels, ils envoient fréquemment de l'argent à la famille en Haïti. Avec un taux de change favorable au dollar des États-Unis, cet

envoi a un impact significatif, souvent utilisé pour nourrir la famille ou envoyer les enfants à l'école. Chez Inota, elle n'envoyait pas uniquement de l'argent en Haïti, mais un énorme tonneau rempli de nourriture. Il est déjà rempli et fermé, et sa taille est impressionnante. Ces cas possèdent les marques d'un désir fort de continuer et préserver une relation avec Haïti.

6.3 La nostalgie à travers la nourriture

La principale façon dont les Haïtiens entretiennent une relation avec l'Haïti est à travers la nostalgie. La nourriture est vitale pour les perceptions des histoires des migrants (Parasecoli 2014). Les personnes différentes vont se souvenir différemment de la nourriture en Haïti, quelques-uns vont penser à la fraîcheur des ingrédients, d'autres de l'insécurité du pays, d'autres les moments passés en mangeant avec la famille ou les amis qu'ils ne voient plus souvent, etcetera.

J'étais à Walmart, ce grand supermarché connu pour ne pas être cher et pour tout vendre. J'accompagné Carmela et sa fille de 4 ans à parcourir presque tous les rangs des produits alimentaires, en posant des questions sur son histoire et la nourriture haïtienne. Elle semblait contente de me parler, exprimant les difficultés de la solitude qu'elle expérimente en Pennsylvanie, surtout en hiver avec un froid glacial et souvent de la neige partout. Elle m'a expliqué à quel point manger de la nourriture haïtienne était important pour elle. Alors j'imaginais que lorsque j'ai posé la question de la nostalgie, elle allait répondre favorablement, mais sa réponse m'a surprise. « Je n'ai pas de nostalgie. Je ne me stresse pas avec ça. Je voulais laisser l'Haïti pour venir ici, et je l'ai fait. La nostalgie, c'est pour les paresseux ». Cette réponse m'a fait beaucoup questionner les définitions que j'avais de la nostalgie en tant que quelque chose à désirer, un souvenir qui renforce le lien avec un ancien lieu ou temps. Et son histoire m'a ouvert à la multiplicité des définitions de la nostalgie et sa relation avec l'alimentation.

Bien que les définitions de la nostalgie varient énormément, on pourrait se mettre d'accord pour plusieurs aspects. D'abord, l'anthropologue Kathleen Stewart définit la nostalgie comme une pratique culturelle, qui change avec le contexte et dépend du temps et de l'espace (in Mannur 2007), ce qui est extrapolé par la définition de l'anthropologue Ghassan Hage qui explique que la nostalgie est une insertion active de la mémoire dans la construction du présent et du futur

(2010). Razia Parveen, chercheuse à l'Université d'Exeter en Angleterre, ajoute que la nostalgie est exprimée émotionnellement et elle est à la fois individuelle et partagée. Elle est aussi consciente de la complexité de la mémoire, partageant les idées du miroir brisé de l'auteur Salman Rushdie. Elle parle précisément de la nostalgie des migrants, pourtant la nostalgie pourrait aussi être expérimentée par n'importe qui à travers le temps. La notion du miroir brisé sert comme un avertissement de la nostalgie du passé idéalisé. Une fois qu'une personne sort de sa culture initiale et essaye de refléter le monde, elle est obligée de voir à travers des miroirs brisés, qui manquent souvent de pièces (2016). Ce changement culturel impose une déformation de certains souvenirs. Cela est expliqué par Anita Mannur, professeur de littérature et plusieurs domaines dans les sciences sociales comme des souvenirs « remembered » et des souvenirs « re-membered ». Donc qu'on se souvient différemment, on reconstruit le souvenir. En effet, la nostalgie n'est ni une idéalisation du passé, ni « *homesickness* », décrit par Hage.[28]

Il existe d'autres catégorisations de la nostalgie. Hage distingue aussi entre la nostalgie positive, où une rencontre nous fait souvenir d'un moment « *homely* » (du confort d'un chez soi du passé) et la nostalgie négative, une absence qui mène au *homesickness*. Lazarus parle aussi de ce premier type de nostalgie, « La nostalgie est comme un manège, on part visiter un souvenir et puis, on revient au présent. Personne n'habite uniquement dans le présent, parfois quelque chose te rappelle un souvenir et donc tu pars et tu reviens. »[29] Il a une connotation positive de la nostalgie, ce qui nous manque est positif ; les choses dures ne nous manquent pas. Il a de la nostalgie pour certains plats haïtiens, des collations, des pâtisseries, les choses qu'il pouvait acheter auprès des vendeurs de rue qu'il mangeait après l'école et qu'il ne retrouve pas en Pennsylvanie. Ces collocations contenaient souvent des noix ou des cacahuètes.

D'un autre côté, lorsque j'ai posé la question de la nostalgie, plusieurs personnes ont interprété la nostalgie comme quelque chose de négatif, un peu plus d'un *homesickness*. Il y avait à la fois un rejet de ce *homesickness* ainsi que d'autres personnes qui l'ont expérimenté. On pourrait d'abord considérer l'exemple de Carmela. Irmine raconte aussi qu'elle n'a pas trop de nostalgie. « On peut se satisfaire. La nostalgie, c'est plus pour le temps » [qu'on n'a plus trop ici], elle m'a expliqué. Moïse était également d'accord, ainsi que Dmitri. Il n'a pas trop de nostalgie, un peu

[28] Pour plus d'information sur « homesickness », voir la page 24
[29] Traduction de l'autrice

pour les plantes, mais comme on peut les trouver ici, il dit que ce n'était pas très important. Cependant, d'autres personnes ressentent vraiment un *homesickness*. C'est le cas de Natasha, qui a beaucoup de nostalgie depuis qu'elle n'est plus avec sa mère, qui formait la partie la plus importante de sa communauté en Haïti. Sa mère aime les mêmes nourritures qu'elle, tels que le blé et le poisson. Elle les lui montre pendant leurs appels. Elle se sent seule sans sa mère, et ces aliments lui rappellent des bons moments ensemble. C'est également l'expérience de Paula. Elle pleure parfois pour sa famille. Elle donne aussi une liste d'aliments qui lui manquent : la mangue d'Haïti, la grenade, le *manba*, l'arbre à pain, les poissons séchés d'Haïti. Elle pense souvent à Haïti, surtout lorsqu'elle prépare les poissons, car elle trouve qu'il n'y a pas vraiment le même goût.

La théoricienne de la culture Svetlana Boym distingue aussi deux types de nostalgie : la nostalgie réparatrice, qui cherche à construire le « chez soi » perdu, et la nostalgie réflective, qui contemple la perte, les rêves et l'imperfection (Boym in Walder 2009**)**. C'est le cas de Daphnée, qui cherche à construire ce qu'elle a perdu en Haïti.

> *« Je me sens nostalgique chaque fois que quelque chose a un lien avec la communauté haïtienne. Ouais, je me sens nostalgique pour tout ce qui possède un lien avec ma culture en général… Je pense à Haïti tout le temps… Je pense à Haïti ; je rêve d'Haïti. C'est juste, je pense que beaucoup de personnes qui sont venues ici à l'âge de 19 ou 20 ans, ça ne leur manque pas vraiment. Moi, je suis partie à 12 ans. Ce n'était pas mon choix de partir. Donc, c'est comme a dit mon thérapeute, 'Vous n'avez pas encore guéri de cette expérience parce que vous êtes partie à cause d'un trauma qui s'est passé, mais ce n'est pas parce que vous voulez partir. Vous n'avez pas le choix.' Alors, je pense à Haïti tout le temps. Ouais. C'est très nostalgique pour moi. »*[30]

Elle réfléchit beaucoup à ce que ça lui a fait de partir de sa communauté sans sa propre volonté, et cela s'ajoute à la construction de sa nostalgie. Marjorie exemplifie l'autre définition de Boym. Elle a dit qu'elle est très motivée par la nostalgie. Parfois elle a envie de rentrer en Haïti, mais elle trouve que la vie est trop difficile là-bas. Certes, elle contemple la tristesse de sa perte, mais

[30] Traduction de l'autrice

elle le considère avec ses idées pour l'avenir ainsi qu'une connaissance de l'imperfection qui existe aussi en Haïti.

En définitive, c'est la notion de *homebuilding* (la construction d'un chez soi) qui donne sens à la nostalgie. Pour Hage, la raison pour laquelle la nostalgie existe est pour la construction d'un chez soi où on trouve un sens de « lieu » et de « communauté ». On reconsidère le passé pour aider à cette construction du chez soi dans le présent. Lorsque cela n'est pas possible, on est amené au *homesickness*, comme dans les exemples précédents. Esther exemplifie cette croissance. Elle était plus nostalgique, avec une nostalgie de *homesickness* au début de son temps en Pennsylvanie. Maintenant qu'elle a accès à des aliments à Derry Family Supermarket, elle en a moins, même si elle reste un peu nostalgique pour *lam veritab.* Trouver ces aliments a représenté une partie de la construction d'un chez soi pour elle.

Parveen extrapole cela en parlant directement de la nostalgie alimentaire. Elle explique comme Hage que la nostalgie est liée à un besoin d'un « sens de lieu » et un désir de créer ce qu'on souvient d'être « authentique » à travers les outils de cuisine, les ingrédients, et les processus de la cuisine. Chaque personne pourrait le faire de manière différente, pourtant avec le partage et la répétition, les recettes deviennent encore plus importantes et ancrées dans la mémoire des groupes. On pourrait illustrer cette idée avec l'histoire de Marjorie qui m'a dit qu'elle est très motivée par la nostalgie et qui a choisi d'utiliser la cuisine comme moyen d'expression de la nostalgie. Elle rêve de créer un *foodtruck* où elle pourrait vendre de la nourriture haïtienne, et déjà elle passe beaucoup de temps à cuisiner de la nourriture haïtienne pour sa famille et pour les autres. De temps en temps, elle le vend à travers WhatsApp aux autres. C'est aussi ce qu'on observe chez Natasha.[31] On voit également des exemples à travers le grand manque d'aliments venant d'Haïti qu'on ne trouve pas en Pennsylvanie. Yvette a raconté que l'arbre à pain avec de la mangue lui manque énormément. Inota est nostalgique parfois pour des plats comme le poisson séché avec du riz blanc. Elle pense souvent à Haïti lorsqu'elle mange, et ça lui manque. Et Sandrine a expliqué qu'elle a surtout une nostalgie pour la cuisine de sa mère qui vient chaque fois qu'elle et Junior ont besoin de quelque chose qu'ils ne retrouvent pas. Ils ont mentionné que les cinq aliments qui leur donnent le plus de nostalgie sont : un sentiment pour le citron vert utilisé pour le *crémas*, pour *lalo* (ce qu'ils trouvent parfois dans le New Jersey, mais quand

[31] Plus d'information sur les histoires des business de Marjorie et Natasha se trouve dans la page 79

même assez rarement), pour *Couronne* (un soda d'Haïti), pour *mamba* (la version haïtienne de beurre de cacahuète) et pour *lambi* (un fruit de mer trouvé dans un conque).

Je trouve que dans le cas de Carmela, sa réjection de la nostalgie peut exprimer plusieurs choses. D'abord, je vois qu'elle est déterminée à construire un chez elle en Pennsylvanie, tellement qu'elle ne veut même pas considérer la possibilité de rentrer, malgré les difficultés de solitude qu'elle exprime. Elle voit cette construction comme un travail, alors elle considère que la nostalgie est uniquement pour ceux qui n'ont pas assez envie de travailler pour un nouveau chez soi. Cependant, elle trouve quand même un ancrage dans la nourriture haïtienne, qu'elle utilise pour maintenir son lien avec Haïti. On voit bien une multitude de facteurs qui impacte la perception et l'expression de la nostalgie, et qu'elle n'est pas vécu de la même manière par chaque personne.

7. CONSTRUIRE SON AVENIR À PARTIR DES HABITUDES ALIMENTAIRES

Mache chèche pa janm domi san soupe.

Celui qui cherche activement ne dort jamais sans souper.

7.1 L'incertitude de l'avenir

Bien qu'une grande partie des personnes parlent très positivement de l'avenir, il reste aussi une grande incertitude. Au moment des entretiens, on savait les enjeux du TPS et ce qui pourrait être enlevé. Les Haïtiens reconnaissaient que leur capacité de continuer de vivre et travailler aux Etats-Unis n'était pas sûr. Alors des fois, ils hésitent aussi à dire qu'ils envisagent vraiment un avenir en Pennsylvanie. C'est bien le cas de Daphnée. Elle n'est pas sûre de vouloir rester en Pennsylvanie. Elle hésite, d'abord en racontant qu'elle aimerait avoir toute sa famille en Pennsylvanie, les personnes qui souffrent en ce moment et aussi ceux qui vont bien. Pour que la Pennsylvanie soit un *home*, *home* doit être présent là et pour elle, *home* est fait de la famille. Elle voit plutôt l'avenir en Haïti. Elle me dit « C'est dur de rester quelque part où on ne veut pas de toi ».[32] Elle n'est pas la seule à suivre ce questionnement. À la fin de mon entretien avec Adni (qui est venu au supermarché aussi avec son mari et sa fille), son mari m'explique qu'il va avoir besoin d'une pause de deux semaines pour les cours d'anglais. Il voit la situation politique aux Etats-Unis, et il n'est pas sûr de pouvoir rester, alors il va prendre un peu de temps pour décider

[32] Traduction de l'autrice

s'il vaut mieux partir au Canada. Finalement, il décide de partir. Il prend sa fille avec lui, mais Adni reste un temps en Pennsylvanie avant de pouvoir le rejoindre. Claudine est également encouragée à partir ailleurs ; pourtant, elle n'en a pas envie.

> *« Je ne sais pas. Vous savez la politique. Si je ne peux pas vivre ici, je rentre en Haïti. La vie en Haïti est très difficile. Je ne veux pas retourner, mais si je ne peux pas vivre…Quelques personnes me disent d'aller au Brésil, et j'ai mon oncle au Brésil, mais je ne veux pas immigrer dans un autre pays. »*[33]

Lazarus envisage un avenir avec beaucoup de difficultés, et il en a déjà vécu. « Je ne cherche pas l'adversité. Je ne le cherche pas. L'adversité me trouve. Je suis un grand homme noir. Il me trouve. »[34] Il craint aussi que quelque chose avec l'administration aux Etats-Unis puisse lui poser un problème pour l'avenir, bien qu'il soit né aux Etats-Unis. Ces histoires montrent une des difficultés à construire son avenir en Pennsylvanie.

En plus, l'autre difficulté souvent mentionnée maintient aussi un rapport avec le gouvernement et l'administration. Pour Esther, bien qu'elle n'envisage pas de partir, elle voit que son avenir du business est quand même dépendant du TPS. Elle m'explique,

> *« Il faut avoir le green card. Si j'avais le green card, ce serait plus facile pour moi. La porte sera très ouverte pour le marché de crédit…Parce que je vois que pour ouvrir un business ici, il faut faire l'école de commerce… Je peux faire ça. Mais pour ouvrir le business, je ne vais pas ouvrir le business sous le nom d'une autre personne…Pour être sous mon nom, il faut avoir un statut. Si le gouvernement donne le TPS encore, pour le statut de TPS, vous pouvez ouvrir le business. Mais en ce moment, ce monsieur ne me donne pas. C'est ça pour moi le plus difficile. »*

C'est la même réponse que Dmitri, qui a aussi des soucis avec l'administration.

> *« En fait, pour nous, les étrangers, les immigrants, pour ceux qui ont des projets, si on est venu ici, on est immigrants, on sait tout ce qu'on peut faire, en fait. Le problème, c'est que… c'est notre statut qui nous bloque. Parfois, je veux aller à l'école avec le statut immigrant, mais il y a des désavantages qui m'ont interdit. Par exemple, si j'avais le*

[33] Traduction de l'autrice
[34] Traduction de l'autrice

green card, je [serais] déjà à l'école pour apprendre quelque chose. Maintenant, je dois travailler un peu pour avoir un peu d'argent juste pour payer. C'est comme ça. C'est toujours le papier. Après, j'essaie déjà. Pour moi, en venant ici, je me souviens que je ne vais pas être pauvre. Parce que j'ai beaucoup de volonté pour devenir quelqu'un avec beaucoup de moyens. C'est toujours le papier qui bloque. »

Pour Dmitri, les inquiétudes et les limites des papiers l'empêchent de pouvoir réaliser ses objectifs.

7.2 Des ambitions du « rêve américain »

En parlant des objectifs pour l'avenir, la plupart des personnes partagent de nombreux rêves qui s'inscrivent dans les idées traditionnelles du « rêve américain ». Il existe plusieurs définitions du « rêve américain », deux idées principales : l'idée que tout le monde peut réussir en travaillant dur, la possibilité d'avoir une maison, une voiture, la beauté, la jeunesse et du talent, souvent exemplifié par les Fitzgerald (Schudson 2004), divisé en six par Jim Cullen : le rêve initial de construire une nouvelle société de croyants, le rêve de la Déclaration d'Indépendance, *« life, liberty, and the pursuit of happiness »,* le rêve de mobilité sociale et *le « self-made man »,* le rêve d'égalité sociale, le rêve d'avoir une maison et le rêve californien, de vivre comme à Hollywood ou Las Vegas (Cullen 2003 in Schudson 2004).

Les Haïtiens souhaitent accomplir plusieurs parties de ces rêves. D'abord, presque tout le monde aimerait acheter une maison aux Etats-Unis dans l'avenir. Il existe également beaucoup de rêves autour du travail, des études ou d'argent qui soutiennent le rêve américain de mobilité sociale et du « self-made man ». En troisième position, les Haïtiens valorisent une vie familiale, qui n'est pas autant mentionnée de ces définitions, mais qui fait toujours partie du « rêve américain » lorsqu'on imagine l'image de la famille dans les « *suburbs* » avec le « *white picket fence* », une image souvent attribuée à ce sujet. On entend aussi parler des opportunités. Dmitri incarne bien cette notion,

« Quand j'ai laissé Haïti ? En fait, c'était pour moi une opportunité, un moyen de refaire ma vie. C'est une porte qui est ouverte, non seulement pour moi, mais pour ma famille aussi. Plus d'opportunités. En fait, je peux vivre avec espoir. Il y a l'espoir maintenant. Là-bas, quand j'étais en Haïti, parfois, on se donne du mal à garder l'espoir. Mais ici, on

offre des opportunités aux gens. Alors, si vous avez les objectifs, et si le gouvernement veut que vous restiez dans le pays. Donc, avec ça, on peut réussir. Si on a de la volonté. »

Sa capacité d'espérer est aussi partagée. Paula trouve que rien n'est facile mais que tout est possible avec la patience et Dieu avant tout. Natasha compte pareillement sur Dieu ainsi que sa discipline et sa détermination. Quant à Lazarus, il considère qu'il peut atteindre ses objectifs. Il l'a déjà fait lorsqu'il est parti à l'université et il a tout payé lui-même en travaillant et en créant un bon planning. Pour atteindre ses objectifs, il a besoin de la paix dans son esprit, et il est plus motivé lorsqu'il sait que ses objectifs seront bénéfiques pour quelqu'un d'autre. Lucie a aussi une stratégie pour réaliser ses rêves américains, elle cherche à s'adapter lorsqu'elle est avec des personnes qui ne sont pas Haïtiens, comme à l'entrepôt. Sa stratégie reflète un peu le rêve d'égalité sociale car elle cherche à l'obtenir en imitant les autres.

Dans son livre, Cullen trouve que l'agentivité et la liberté font le fil rouge du rêve américain (2003 in Schudson 2004). Ces deux choses décrivent la possibilité d'accomplir ce qu'on veut. Ce point commun de l'agentivité et la liberté est lié avec l'idée de Hage que pour créer un chez soi, on a besoin de l'agentivité et la capacité d'agir (2010). Alors tout se suit, pour créer un chez soi, il faut avoir de l'agentivité et la liberté, qui nous propulsent vers l'avenir à travers la construction et l'accomplissement des objectifs. En ce qui concerne l'alimentation, elle est toujours présente, que ce soit de cuisiner les plats d'Haïti pour nourrir une famille, de pouvoir acheter la nourriture qu'on souhaite sans hésitation ou inquiétudes financières ou bien dans la réalisation de l'entrepreneuriat dans la restauration.

7.3 L'entrepreneuriat

Il existe un grand nombre d'Haïtiens avec qui j'ai parlé qui ont des ambitions de l'entrepreneuriat. Ceci n'est pas surprenant, on voit souvent que dans certaines enclaves ou endroits avec des communautés importantes de migrants, il y a une propension pour l'entrepreneuriat (Li 2001) et les migrants sont plus susceptibles de devenir des entrepreneurs que les personnes qui restent dans leur pays natal (Kahn et al. 2017). Plusieurs théories essaient d'expliquer pourquoi, parmi les plus réputées est l'idée que c'est un moyen de préservation de soi, où les migrants pourraient bien compter sur les autres migrants, qui partagent des aspects culturels avec eux, pour alimenter leur business (Li 2001). Souvent, les idées de business proposées soutiennent cette idée. Esther a envie de commencer une boutique de cheveux et de

produits cosmétiques, et ses atouts pourraient bien répondre à un besoin dans la communauté, vu qu'une grande partie de la diversité qui existe au centre de la Pennsylvanie vient des migrants. Cela n'exclut pas l'idée de commencer un business à côté d'un travail déjà en cours (Li 2001). Claudine a déjà commencé à vendre des produits cosmétiques. Adni aimerait vendre des vêtements en ligne, et Daphnée aimerait acheter des maisons pour pouvoir les louer sur Airbnb ; pourtant, elle est aussi très motivée pour finir ses études d'infirmière et travailler dans ce secteur. Le troisième groupe d'entrepreneurs espère recommencer ou bien continuer un business qu'ils avaient commencé avant. Par exemple, Dmitri avait un bar en Haïti avec sa sœur. Il voit que c'est compliqué de vendre de l'alcool en Pennsylvanie, alors il pense peut-être modifier son idée, mais il essaye de trouver comment faire. Junior aussi voudrait continuer d'être auto-entrepreneur. Il était connu en Haïti comme un « traveling businessman », et il suit des cours de finance pour pouvoir avancer dans le business aux Etats-Unis. Bien que les espoirs d'entrepreneuriat de chaque haïtien ne soient pas focalisés sur l'alimentation, il faut considérer également le côté de la consommation. En prenant les connaissances de la réciprocité des Haïtiens, expliquée par Esther[35] ainsi que les idées d'enclaves de Li (2001), il est fort probable que les Haïtiens vont soutenir les uns et les autres, prenant part à l'économie de l'alimentation et les parcours des restaurateurs.

Évidemment, un autre groupe d'entrepreneurs souhaite travailler dans l'alimentation, qui offre également un produit qui pourrait être bénéfique et intéressant pour les autres migrants (souvent avec une cible de business sur les autres Haïtiens) (Li 2001). J'ai parlé avec trois femmes qui partagent ce rêve, Marjorie, Mimose et Natasha. Bien qu'elles soient toutes à des étapes différentes de leur business, le rêve de subsister en cuisinant la nourriture haïtienne reste au centre. L'avenir est fait de cette nourriture du passé. Quant à Marjorie, elle a arrêté ses études pour fonder une famille quand elle habitait en Haïti, même si elle a adoré étudier la linguistique et aimerait bien continuer avec ses études. Néanmoins, elle travaille de nouveau en Pennsylvanie et elle a trouvé une autre passion dans la cuisine. C'est pour cela qu'elle commence les démarches pour ouvrir son propre *food-truck* un jour en Pennsylvanie. Cette idée reflète bien les valeurs de *street food* en Haïti en pensant l'offrir à un nouveau public ainsi que les Haïtiens habitant en Pennsylvanie.

[35] Les explications d'Esther sur la réciprocité se trouvent dans la page 54

Marjorie admet que la plupart des Haïtiens savent préparer la nourriture haïtienne, alors pour accomplir son rêve d'avoir un food-truck qui offre de la nourriture haïtienne, elle a plusieurs stratégies. D'abord, elle prévoit de s'appuyer principalement sur ce qui est disponible dans la région et ce qui est bon pour la santé, deux tendances qui attirent beaucoup d'attention de nos jours dans le monde des supermarchés et restaurants. Cette valeur de manger des produits locaux et frais devient de plus en plus partagée avec la société américaine. De plus, elle compte faire une grande quantité de desserts. Elle m'explique que la préparation des desserts haïtiens n'est pas aussi bien connue par les Haïtiens. Elle m'offre une glace au maïs, *crème mayi*, et c'est incroyable. La glace n'est pas trop sucrée et le parfum est unique et savoureux.

Après un an, Marjorie a déjà bien avancé dans l'accomplissement de son rêve. Elle a ouvert une boulangerie dans la région en début février 2026. Elle donne beaucoup de remerciements à un programme de mentorat à Catholic Charities, où elle a pu travailler avec quelqu'un qui avait déjà commencé un business pour apprendre davantage sur comment faire. Pour l'instant, la boulangerie se trouve dans le sous-sol d'une église. Elle l'a retrouvé à travers le bouche-à-oreille, et elle a accès à la cuisine ainsi qu'une salle plus grande. En ce moment, elle prend des commandes en ligne et par téléphone pour une distribution entre des heures définies avec les clients. La vente est uniquement à emporter, et elle ne prend pas de commandes spontanées sur place. Elle cherche des moyens pour agrandir sa clientèle ; elle utilise des réseaux sociaux, elle crée des affiches et elle est déjà sur DoorDash[36] et sur Google Maps. Elle offre principalement des gâteaux sucrés, mais plus récemment, elle a aussi ajouté du *fritay* et des pâtisseries salées. En été, elle a commencé à vendre des glaces : *crème corossol* et *crème mayi*. Je lui ai rendu visite quelques semaines après son ouverture en février. J'ai commandé de *koyikol* (des donuts haïtiens) et du *pain patate*. Le goût de la noix de coco accompagne très bien la pâte du donut, et ils sont parfaitement sucrés (et non pas excessifs comme la plupart des donuts trouvés en Pennsylvanie). Le *pain patate* ressemble un peu à un plat du Thanksgiving, « sweet potato casserole », mais il est un peu plus consistant avec plus d'épices chaudes. Toute sa famille était très fière d'elle et de son progrès.



Figure 9: les koyikol de Marjorie

[36] Un équivalent d'UberEats ou de Deliveroo en France

Marjorie connaît bien les restaurants haïtiens dans la région, et elle me conseille de visiter un petit stand à Broad Street Market, un marché couvert des stands des restaurants multiculturels à Harrisburg. Là, je rencontre Mimose, propriétaire et chef cuisinière. Elle n'a pas beaucoup de temps pour parler, elle est déjà en train de préparer les commandes pour la journée, mais elle me raconte un peu son histoire et l'histoire de son restaurant. Elle est venue à Harrisburg en 1983 et Broad Street Market était un des premiers endroits qu'elle a visités. Elle venait ensuite souvent avec son père pour acheter du poisson frais. Elle lui disait qu'elle allait ouvrir un restaurant là-bas un jour, et il croyait en elle et l'encourageait à l'accomplir. Il est décédé en 1989, et elle était encore plus déterminée à ouvrir son restaurant. En 2022, elle a réalisé son rêve avec l'ouverture de son restaurant. Elle me dit qu'elle arrive à presque tout trouver et que rien n'a changé dans ces recettes. J'ai commandé un dessert crémeux à la banane avant de partir.

Pendant les cours d'anglais ainsi que son entretien, Natasha adore parler de la nourriture ainsi que de ses rêves d'ouvrir un restaurant. Elle a étudié les arts culinaires à ACHAC (Académie Haïtienne des Arts Culinaires) alors cela était son rêve depuis bien avant de venir en Pennsylvanie. Déjà, depuis mon entretien avec elle, Natasha a commencé son accomplissement du rêve. Elle a commencé à vendre de la nourriture à travers WhatsApp. Son business est bien plus informel que celui de Mimose ou Marjorie. Elle propose des plats avec un temps pour commander. Puis, elle montre des photos pendant et après la cuisson ainsi que des réactions positives des messages de ses clients. Pour l'instant, elle écrit les disponibilités en créole haïtienne, alors on peut comprendre que ses clients sont plutôt d'autres Haïtiens en Pennsylvanie. Elle vend des plats dont on entend souvent parler de la part des Haïtiens en Pennsylvanie, comme *lalo*, des *bannann peze, sòs pwa* ou bien le poulet qu'elle a cuisiné lorsque j'étais chez elle.

7.4 Un « chez soi » pour l'avenir

Ces femmes qui ouvrent les restaurants haïtiens, formels ou informels, se propulsent vers l'avenir en utilisant la nourriture pour établir un chez soi de plusieurs façons. Comme elles sont en train d'anticiper l'avenir avec leurs business, elles se retrouvent avec la notion de possibilité. Hage décrit que la notion de la possibilité donne une motivation aux migrants et toute personne qui essaye d'établir un chez soi. Il insiste sur le fait que les structures d'un chez soi sont plus une aspiration qu'une réalité, et que plus on habite dans une structure qui ressemble à notre idéal,

plus on ressent les sentiments d'être chez soi. Pourtant, on n'arrive jamais à avoir l'idéal complet, alors il faut avoir le sens de possibilité pour pouvoir maintenir la motivation et avancer (Hage 2010, 419). Alors pour construire un avenir, il faut aussi considérer si un lieu convient, si on peut trouver les quatre aspects de Hage, la sécurité, la familiarité, la communauté, et la possibilité (2010). Les Etats-Unis sont grands, et habiter dans une zone rurale au milieu de la Pennsylvanie implique un besoin plus fort de certaines choses telles que la voiture, car il n'existe presque aucun transport en commun. Ils auraient probablement plus d'accès aux aliments familiers et difficiles à trouver s'ils habitaient dans une ville plus grande. Pourtant, la Pennsylvanie rurale apporte aussi un sens de calme qui est souvent apprécié par les Haïtiens. Pour construire un chez soi et un avenir, il faut considérer les particularités pour pouvoir ensuite l'évaluer.

En dépit du gouvernement national des Etats-Unis qui suscite des incertitudes chez les Haïtiens et d'autres migrants aux Etats-Unis, la Pennsylvanie n'est pas complètement sans sécurité. Lazarus aime beaucoup la Pennsylvanie, particulièrement la nature, les montagnes, les sentiers et les arbres. Il aime aussi le calme de Mechanicsburg, surtout après un temps plus basculant au New Jersey. La plupart de son âge adulte s'est passé en Pennsylvanie, et il a retrouvé un vrai sentiment de sécurité et de stabilité là-bas. C'est aussi apprécié par Charilia pour la facilité de trouver du travail, ce qui lui permet d'avoir également de la sécurité.

Pourtant, s'installer et habiter en Pennsylvanie n'était pas facile pour tout le monde. Natasha aime la Pennsylvanie. Elle la trouve meilleure que d'autres États, comme New York, car il y a moins de bouchons. Néanmoins, au début, son temps en Pennsylvanie était très dur pour elle. Elle a beaucoup pleuré d'être loin de sa mère, mais elle était déterminée à chercher une meilleure vie. Elle décrit qu'elle était une fille en Haïti, mais qu'aujourd'hui, elle est une femme. Elle raconte d'une période difficile,

> *« J'ai passé de maison en maison. C'était pas trop bon pour moi du tout. J'avais beaucoup beaucoup pleuré. Maintenant, c'est mieux. Par la grâce de Dieu, j'ai mon petit appartement. Je travaille. J'ai une voiture. C'est mieux pour moi. Maintenant, je suis devenue une femme, très mature. »*

En arrivant, elle n'avait pas l'aspect de la sécurité, et elle avait perdu sa communauté, ce qu'elle a trouvé aujourd'hui à travers son appartement et ses relations.

Toutefois, on ne peut pas négliger le manque de sécurité particulier à la Pennsylvanie. Paula porte un regard plus négatif.

> *« Parfois, on trouve des personnes qui sont malsaines, surtout les racistes, tu comprends ? Parfois, c'est difficile, mais on peut y faire avec… On fait nos affaires. On ne les occupe pas. Et surtout dans ce pays, même s'il y a une personne qui est en difficulté, on ne pourrait même pas l'aider parfois. Parce que, tu comprends, on peut avoir des problèmes. »*

Les histoires malsaines et racistes continuent aux Etats-Unis. Pour parler directement de la région d'Harrisburg, on pourrait citer l'exemple du groupe de Ku Klux Klan qui a distribué des cartes lors d'Halloween en octobre 2025, incitant une peur pour de nombreux résidents (Cowan & Southard 2025) ou bien la présence d'ICE qui continue d'impacter la mentalité des Haïtiens en Pennsylvanie. Ce manque de sécurité, toujours présent pour de nombreuses personnes, continue d'entraver les migrants dans leur quête de créer un chez soi.

On ne s'attend peut-être pas à trouver énormément de familiarité entre la Pennsylvanie et Haïti, pourtant cela existe. Esther aime la Pennsylvanie parce que c'est calme et ça lui rappelle son pays. Elle apprécie beaucoup le paysage avec les montagnes. « Si on ne me chasse pas, je ne vais pas. » Cela établit la notion de la familiarité en Pennsylvanie. Alors cette zone rurale, calme, et remplie d'arbres est bien appréciée, malgré la menace de devoir partir. On voit aussi un effort de la Pennsylvanie à offrir de la familiarité aux Haïtiens à travers les supermarchés[37].

Au niveau de la communauté, on entend un peu moins des interviewés. Inota aime la Pennsylvanie pour ses gens sympathiques et Adni pour les gens qui arrivent à l'heure. Ce sont des aspects de la communauté générale qui leur donnent envie de rester. Bien que la communauté soit toujours en progrès pour les migrants, en général, ils racontent des impressions plutôt positives sur les gens et la communauté de la Pennsylvanie. Ce qui apparaît le plus difficile est l'établissement de ces liens et des relations avec la communauté en Pennsylvanie.

Pour Daphnée, au fur et à mesure qu'elle a développé un chez soi, elle a aussi développé un amour et une relation avec la Pennsylvanie. Elle raconte qu'elle était triste pendant la première année en Pennsylvanie. Sa mère lui manquait. Elle voulait rentrer en Haïti. Aujourd'hui, à part le

[37] Plus d'information sur les supermarchés se trouve dans la page 39

froid, elle aime la Pennsylvanie, et elle y trouve beaucoup d'opportunités. Sa mère est actuellement avec elle. Elle aime les personnes de la Pennsylvanie et trouve que tout le monde est gentil. Elle a de nouveau une communauté, mais aussi un lien avec son passé à travers sa mère et la nourriture haïtienne, et elle a la capacité de penser à l'avenir.

On pourrait aussi questionner plus précisément le rôle des pratiques alimentaires dans ces quatre aspects d'un chez soi. Pour ceux qui vendent de la nourriture, cela leur apporte une sécurité financière. La décision de manger de la nourriture haïtienne apporte de la familiarité. Alors cet acte est bien plus puissant qu'on le penserait, en agrandissant la capacité des migrants à construire à la fois un chez soi et un avenir. On voit aussi que manger avec les autres mène à un sens plus fort de la communauté, qui ensuite donne un sens de confort et d'agentivité dans la Pennsylvanie. Finalement, la nourriture inspire des possibilités, que ce soient des possibilités d'entrepreneuriat, d'invitations, ou un sens général de l'espoir pour l'avenir.

8. CONCLUSION

Ce travail est né du constat d'un besoin fondamental chez mes élèves, un besoin de faire communauté, de partager et d'échanger. En effet, peu de thèmes suscitent des discussions aussi vivantes que l'alimentation, avec des partages riches et bien animés auxquels participent même les élèves les plus réservé.es. Ainsi, petit à petit, la communauté s'installe, malgré les restrictions imposées par l'écran de Zoom. L'impact de cette étude est bien plus personnel qu'autre chose. Elle m'a permis de mieux connaître les besoins de mes élèves au sein de la communauté et de tisser avec eux des liens plus forts. Comme le résume le proverbe, « *Se gou bouyon ki mete lang deyò »* (C'est le goût du bouillon qui fait sortir la langue). La bonne nourriture mène aux bonnes conversations, une vérité qui prend son sens dans le contexte contemporain des Haïtiens en Pennsylvanie.

Cette enquête tente de déconstruire les stéréotypes ciblant les Haïtiens et leurs pratiques alimentaires. L'observation de leurs habitudes alimentaires en Pennsylvanie invalide les rumeurs et la rhétorique xénophobe répandues dans le discours politique par le président Donald Trump. En revanche, elle invite à mieux comprendre avec nuance les histoires d'une culture longuement stéréotypée. Les Haïtiens en Pennsylvanie témoignent d'une diversité de parcours et de préférences. Ils affrontent aujourd'hui une situation précaire aux Etats-Unis, imposée par le gouvernement qui continue de restreindre leurs opportunités, ce qui pourrait ultimement

fragiliser leurs conditions de vie. Face à ces enjeux, il devient essentiel pour les Américains d'apprendre davantage de cette communauté pour pouvoir bien défendre ses droits et pour bien les accueillir en Pennsylvanie. Dans la mesure où l'alimentation joue un rôle central pour la création d'un chez soi, la déconstruction des stéréotypes à travers une connaissance des habitudes alimentaires constitue une expression d'empathie et une reconnaissance de l'humanité des autres. Les Pennsylvaniens pourraient comprendre ou s'inspirer des valeurs de la communauté et le bien-être que les Haïtiens en Pennsylvanie possèdent. Ils pourraient aussi réduire les effets de la précarité par la solidarité locale et par leur engagement citoyen en faveur de politiques migratoires plus justes.

Les différents chapitres de ce mémoire ont décliné les pratiques alimentaires à travers trois temporalités : le passé, le présent et l'avenir. À travers ces pratiques alimentaires, les relations avec le lieu d'origine, Haïti et le lieu d'accueil, Pennsylvanie se révèlent.

Dans un premier temps, ce travail s'est penché sur le passé afin de démontrer les mémoires des migrants haïtiens en Pennsylvanie. Les souvenirs des pratiques alimentaires haïtiennes constituent le socle de l'identité et façonnent le paysage alimentaire, *foodscape,* initial des interviewés, orientant leurs préférences alimentaires.

Une fois arrivés en Pennsylvanie, les Haïtiens doivent reconstruire ce *foodscape* selon les disponibilités pennsylvaniennes. Cette adaptation implique des changements externes qui contribuent aux développements internes concernant les relations de lieux avec les deux endroits. Au sein d'une société perçue comme plus isolante, caractérisée par des modes d'approvisionnement et de normes culinaires distants de ceux d'Haïti, les choix culinaires des Haïtiens contribuent à leur identité dans ce nouvel endroit. Cette négociation identitaire illustre la façon dont les Haïtiens se situent dans un espace transnational entre les deux pays. Au fur et à mesure du temps, la relation avec la Pennsylvanie s'intensifie, menant les Haïtiens à s'adapter.

Néanmoins, la relation avec la Pennsylvanie n'efface pas la relation avec Haïti dans le présent, soutenue par une nostalgie qui prend plusieurs formes. Cet attachement se manifeste à travers la préparation de plats haïtiens, l'envoi de produits alimentaires aux proches en Haïti ou encore la participation à des repas partagés à distance par appels vidéo. Pourtant, les relations aux lieux sont dynamiques ; quitter un pays ne signifie pas en effacer la mémoire. La métaphore du

« miroir brisé » permet ici de décrire la pluralité des regards et la complexité des parcours migratoires.

En se tournant vers l'avenir, la recherche souligne l'aspect primordial de la nourriture dans la création d'un chez-soi. Il est possible de créer un chez-soi de plusieurs manières à travers la nourriture, que ce soit par la communauté, l'entrepreneuriat ou les assurances apportés par les pratiques alimentaires familières.

Alors, valoriser l'alimentation d'un peuple revient à valoriser aussi son humanité. L'ouverture aux traditions culinaires de ses voisins, rendra plus forte la communauté. Déconstruire les stéréotypes alimentaires entourant les migrants constitue un acte de soutien dans la création d'un chez soi et une forme de résistance face au rejet du gouvernement.

Cette étude n'est pas sans limites. D'abord, il existe plusieurs limites pratiques. Bien que je maîtrise l'anglais et le français, ma connaissance limitée du créole haïtien a pu créer un biais d'interprétation lors des échanges. Par ailleurs, les entretiens se sont déroulés uniquement durant les mois d'hiver, un temps réputé pour son isolement et son froid. Ce contexte météorologique a pu inciter les interviewés à privilégier certains plats, considérés comme les plats hivernaux. Une collecte de données en été permettrait d'obtenir une vue plus complète sur les pratiques alimentaires en toute saison. L'enquête s'est concentrée sur la sphère privée et domestique. L'exploration des habitudes alimentaires dans l'espace public et l'espace de travail permettrait d'enrichir l'analyse.

De plus, ce travail est limité par sa nature ethnographique. Bien que cette méthode permette des riches échanges, elle est façonnée par la relation intersubjective entre les interviewés et l'interviewer. En effet, pénétrer dans l'espace intime de la maison pour y observer la préparation d'un repas nécessite un haut degré de confiance, comme l'ont montré Angela Meah (2016) et Alice Julier (2013). La relation de professeur-élève m'a donné accès dans certains cas et a certainement facilité ces échanges, pourtant, elle a également maintenu une formalité qui ne serait pas présente dans la vie quotidienne.

Cette recherche apporte une contribution à l'anthropologie de l'alimentation et des migrations en articulant l'analyse des pratiques alimentaires aux trois temporalités migratoires. La recherche actuelle prend souvent un regard plus focalisé sur le passé ou le présent, au lieu de les analyser

ensemble. Cette approche approfondit la compréhension totale de l'expérience migratoire. De plus, il valorise plusieurs aspects de la réalité migratoire souvent négligés par des enquêtes plus grande envergure ; l'aspect personnel et domestique ajoute des nuances et des comportements microscopiques, et le cadre de la ville de Harrisburg apporte les données sur les communautés transnationales dans un contexte moins urbain que les grandes villes de Miami ou New York. Cette étude se développe en parallèle de la situation politique aux États-Unis, montrant l'impact quotidien de la politique du pays.

Ce mémoire ouvre de nouvelles pistes de recherche, notamment, des questions des pratiques alimentaires haïtiennes dans les espaces formels et publics, par exemple au travail, aux restaurants haïtiens ou pendant les festivités publiques. En outre, il serait pertinent d'examiner l'évolution à long terme des pratiques alimentaires de ces interviewés. Une étude longitudinale permettrait d'analyser en profondeur la transformation des pratiques alimentaires, tout en montrant la manière dont l'alimentation participe progressivement à la construction d'un chez soi. Cette démarche apporterait également des perspectives d'analyse sur les adaptations intergénérationnelles, ce qu'on voit émerger à travers les variations d'âge et temps passé en Pennsylvanie de ces interviewés. Finalement, à cause de l'avenir politique incertain pour les Haïtiens en Pennsylvanie, les répercussions sociétales de la situation nécessiteront de nouvelles investigations.

BIBLIOGRAPHIE

Adams, J. D. (2013). Theorizing a sense of place in a transnational community. *Children Youth and Environments*, *23*(3), 43-65.

Alworth, D. J. (2010). Supermarket Sociology. *New Literary History, 41*(2), 301-327. https://www.jstor.org/stable/40983824

American Immigration Council (2026, February). How ICE Went Rogue: A Brief Analysis of the Legal Authorities Governing ICE and CBP Operations – and How They're Being Undermined and Violated by Policy and Practice. https://www.americanimmigrationcouncil.org/fact-sheet/ice-cbp-legal-analysis/

American Immigration Council (2020). Immigrants in Pennsylvania. https://map.americanimmigrationcouncil.org/locations/pennsylvania/

American Immigration Council (2023, October 31). The Biden Administration's Humanitarian Parole Program for Cubans, Haitians, Nicaraguans, and Venezuelans: An Overview. https://www.americanimmigrationcouncil.org/fact-sheet/biden-administrations-humanitarian-parole-program-cubans-haitians-nicaraguans-and/

Audebert, C. (2022). Reconceptualizing the Haitian Migration System in the Caribbean Basin : A Spatial Approach to Multi-local Fields. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, *27*(3), 309-327. https://doi.org/10.1111/jlca.12588

Barou, J. (2010). Alimentation et migration : Une relation révélatrice. *Hommes & migrations*, *1283*, 6-11. https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.980

Beasley, M. M. (2012). Women, *Sabotaj*, and Underground Food Economies in Haiti. *Gastronomica*, *12*(2), 33-44. https://doi.org/10.1525/gfc.2012.12.2.33

Blackburn, R. et al. (2000). The Puzzle of Gender Segregation and Inequality: A Cross-National Analysis. *European Sociological Review. 16*(2), 119-135. https://www.jstor.org/stable/522673

Blaise, J., Octave, F. D., & Lucas, Z. (2025). Trump's closure of humanitarian parole 'devastating' for Haitians seeking refuge. *The Haitian Times.*

https://haitiantimes.com/2025/01/24/trump-ends-humanitarian-parole-for-haitians-biden-program/

Brown, M. (2025, November 15). Food stamps are back, but millions will soon lose benefits permanently. *Politico. https://www.politico.com/news/2025/11/15/food-stamps-snap-trump-one-big-beautiful-bill-impact-00653447*

Carolan, M. (2018). *The Real Cost of Cheap Food.* (2nd ed.). Routledge.

Cenatus, A., Moreno, I., & Vargas-Betancourt, M. (date). *George A Smathers Libraries, University of Florida.* https://exhibits.uflib.ufl.edu/HaitianAmericanDream/

Chalmers, C., Calixte, G., Denart, F. G. J., Joseph, T., & Cohen, M. J. (2023). La Filière arachide en Haïti peut-elle résister au « don » américain ? Analyse d'économie politique. *Journal of Haitian Studies*, *29*(1), 117-144. https://doi.org/10.1353/jhs.2023.a922861

Chen, Y. (2004). A Journey to the West : Chinese Food in Western Countries. *Gastronomica*, *4*(1), 98-100. https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.1.98

Chrisphonte, J. (2024, September 25). What Haitians really eat: A complex cuisine that influenced America. *The Washington Post.*

Cloos, P., Collins, S., Ndeye, N. L., & Louis, J. St. (2016). Expériences migratoires de nouveaux-arrivants haïtiens établis au Québec depuis la catastrophe ayant frappé Haïti le 12 janvier 2010 : Relations, contradictions et ambiguïtés dans l'expression de la « différence ». *Journal of Haitian Studies*, *22*(2), 37-56. https://doi.org/10.1353/jhs.2016.0036

Cowan, Y. & Southard, A. (2025). Women of the KKK: Cards were passed out near Halloween parade but not to kids. *WJAC-6.* https://wjactv.com/news/local/mechanicsburg-neighbors-shocked-after-kkk-card-is-handed-out-during-halloween-parade-ku-klux-klan-trick-or-treat-residents-reaction-racism-racist-not-welcome-here-cumberland-county-pa-pennsylvania

Culler, M. (2020). Making a Home in the Old Eighth: Stories from the Old 8th Ward. *Digital Harrisburg.* https://digitalharrisburg.com/commonwealth/lookuplookout/lookuplookout12/

Dallas, K. (2026, March 24). Temporary Protected Status and the Supreme Court: an explainer. *SCOTUSblog.* https://www.scotusblog.com/2026/03/temporary-protected-status-and-the-supreme-court-an-explainer/

Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, *101*(1), 61–81. http://www.jstor.org/stable/20024058

Downey, D. & Hardy III, C. (2025). The Peopling of Pennsylvania: The Creation of a Multicultural Society. *ExplorePAhistory.com*. https://explorepahistory.com/story.php%3FstoryId=1-9-23&chapter=0.html

Duruz, J. (2004). Haunted Kitchens : Cooking and Remembering. *Gastronomica*, *4*(1), 57-68. https://doi.org/10.1525/gfc.2004.4.1.57

Duruz, J. (2001). Home Cooking, Nostalgia, and the Purchase of Tradition. *Traditional Dwellings and Settlements Review, 12*(2), 21-32.

Étien, M.P. & Tibère, L. (2013). Alimentation et identité entre deux rives. *Hommes & migrations,* 1303, mis en ligne le 31 décembre 2015, consulté le 25 juin 2026 https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.2552

Fischler, C. (2001). *L'Homnivore*. Éditions Odile Jacob.

Figueroa, A. (2025, February 21). Hundreds of thousands of Haitian immigrants to lose protected status by August. *Penn Capital Star.* https://penncapital-star.com/2025/02/21/repub/hundreds-of-thousands-of-Haitian-immigrants-to-lose-protected-status-by-august/

Gittens, M. (2025). Food Grade: Grocers, shoppers weigh the city's options, needs, hurdles. *The Burg News.* https://theburgnews.com/around-the-burg/food-grade-is-harrisburg-a-food-desert-harrisburg-grocers-customers-check-out-the-citys-options-pricing

Glick Schiller, N. (1995). The Implications of Haitian Transnationalism for U.S.-Haiti Relations: Contradictions of the Deterritorialized Nation-State. *Journal of Haitian Studies, 1*(1), 111-123.

Glick Schiller, N., Basch, L., & Blanc, C. S. (1995). From Immigrant to Transmigrant: Theorizing Transnational Migration. *Anthropological Quarterly*, *68*(1), 48. https://doi.org/10.2307/3317464

Golsenne, T. (2015). Les chaînes opératoires artistiques. *Techniques & culture*, *64*, 18-31. https://doi.org/10.4000/tc.7551

Gow, J. N. (2021). Race, Nation, or Community? Political Strategy and Identity-Making within the Transnational Haitian Diaspora in Miami's « Little Haiti ». *Journal of Haitian Studies*, *27*(1), 135-156. https://doi.org/10.1353/jhs.2021.0005

Griffin, M. (2021). A Seat at the Table: The Western Dining Table as a Symbol of Power. *Gastronomica, 21*(1), 1-6. https://www.jstor.org/stable/10.2307/27240081

Haapajärvi, L., Mesgarzadeh, S., Watkin, T. (2018). Introduction Faire et défaire les solidarités communautaires. *Sociétés contemporaines, 109*(1), 5-10. https://doi.org/10.3917/soco.109.0005

Haddock, K. & Roy, D. (2026). ICE and Deportations: How Trump is Reshaping Immigration Enforcement. *Council on Foreign Relations.* https://www.cfr.org/articles/ice-and-deportations-how-trump-reshaping-immigration-enforcement

Hage, G. (2010). Migration, Food, Memory, and Home-Building. In S. RADSTONE & B. SCHWARZ (Eds.), *Memory: Histories, Theories, Debates* (pp. 416–427). Fordham University Press. http://www.jstor.org/stable/j.ctt1c999bq.32

Howe, A. (2026, March 16). Justices will hear argument on Trump administration's removal of protected status for Syrian and Haitian nationals. *SCOTUSblog.* https://www.scotusblog.com/2026/03/justices-will-hear-argument-on-trump-administrations-removal-of-protected-status-for-syrian-and-haitian-nationals/

Kahn, et al. (2017). « Misfits », « stars », and immigrant entrepreneurship. *Small Business Economics, 49*(3), 533-557. https://www.jstor.org/stable/44697605

Koch, S. & Sprague, J. (2014). Economic Sociology vs. Real Life: The Case of Grocery Shopping. *The American Journal of Economics and Sociology, 73*(1), 237-263. https://www.jstor.org/stable/43818659

Jones, M. O. (2007). Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread-and-Butter Issues for Folkloristics and Nutrition Studies (American Folklore Society Presidential Address, October 2005). *The Journal of American Folklore*, *120*(476), 129–177. http://www.jstor.org/stable/4137687

Julier, A. P. (2013). *Eating Together : Food, Friendship, and Inequality*. University of Illinois Press.

Léopold, J. (2016). La Problématique de la réintégration sociale des migrants haïtiens déportés des États-Unis. *Journal of Haitian Studies*, *22*(1), 147-167. https://doi.org/10.1353/jhs.2016.0032

Li, P. (2001). Immigrants' Propensity to Self-Employment: Evidence from Canada. *The International Migration Review, 35*(4), 1106-1128. http://www.jstor.com/stable/3092004

Louis-Jean, J., Sanon, D., Louis-Jean, K., Sanon, N., Stvil Louis-Jean, R., & Thomas, M. L. (2021). Valorization of pikliz : A spicy meal garnishment in Haitian cuisine. *Journal of Ethnic Foods*, *8*(1). https://doi.org/10.1186/s42779-021-00077-5

Lundy, G. F. (2006). Early Saint Domingan Migration to America and the Attraction of Philadelphia. *Journal of Haitian Studies*, *12*(1), 76–94. http://www.jstor.org/stable/41716763

Mackendrick, N. (2014). Foodscape. *Contexts, 13*(3), 16-18. https://www.jstor.org/stable/24710546

Mannur, A. (2007). Culinary Nostalgia : Authenticity, Nationalism, and Diaspora. *MELUS: Multi-Ethnic Literature of the United States*, *32*(4), 11-31. https://doi.org/10.1093/melus/32.4.11

Meah, A. (2016). Materializing Memory, Mood, and Agency : The Emotional Geographies of the Modern Kitchen. *Gastronomica*, *16*(2), 55-68. https://doi.org/10.1525/gfc.2016.16.2.55

Over 530,000 Cubans, Haitians, Nicaraguans, and Venezuelans are Stripped of Protection—USCRI. (2025, March 25). *U.S. Committee for Refugees and Immigrants.* https://refugees.org/over-530000-cubans-haitians-nicaraguans-and-venezuelans-are-stripped-of-protection/

Parasecoli, F. (2014). Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities. *Social Research: An International Quarterly*, *81*(2), 415-439. https://doi.org/10.1353/sor.2014.0015

Parveen, R. (2016). Food to remember : Culinary practice and diasporic identity. *Oral History Society*, *44*(1), 47-56.

Phillips, D. (2020). Recipes for Reading Recipes? Culinary Writing and the Stakes of Multiethnic Pseudonarrative. *Narrative Culture*, *7*(1), 79-97. https://doi.org/10.13110/narrcult.7.1.0079

Pierre-Louis, F. (2022). Haitian immigrants and the Greater Caribbean community of New York City : Challenges and opportunities. *Memorias*, *21*, 22-40. https://doi.org/10.14482/memor.21.184.756

Poulain, J.-P., (1997). La nourriture de l'autre entre délices et dégoûts ; réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire. *Internationale de l'imaginaire, 7,* 115-140.

Poulain, J.-P., & Tibère, L. (2008). Alimentation et précarité : Considérer la pluralité des situations. *Anthropology of food*, *6*. https://doi.org/10.4000/aof.4773

Prose, J. D. (2024, January 05). Pa. legislators' bill would ban 'sanctuary' cities, counties for undocumented immigrants. *Penn Live.* https://www.pennlive.com/news/2024/01/pa-legislators-bill-would-ban-sanctuary-cities-counties-for-undocumented-immigrants.html

Rahman, B. (2024, December 05). Josh Shapiro 'Won't Back Down' Amid Trump Deportations Threat. *Newsweek.* https://www.newsweek.com/josh-shapiro-donald-trump-mass-deportations-1995847

Schudson, M. (2004). American Dreams. *American Literary History, 16*(3), 566-573. https://www.jstor.org/stable/3568068

Shafiqullah, H. (2025). Report on the Trump Administration's 2025 Changes to Immigration Law. *The Association of the Bar of the City of New York.* https://www.nycbar.org/reports/the-trump-administrations-early-2025-changes-to-immigration-law/

Spivey, D. (2022). *At the Table of Power.* University of Pittsburgh Press.

Tibère, L. (2006). Manger créole : Interactions identitaires et insularité à la Réunion. *Ethnologie française*, *Vol. 36*(3), 509-517. https://doi.org/10.3917/ethn.063.0509

Totenburg, N. (2026, June 25). Trump can begin deportations of Syrian, Haitian TPS holders, Supreme Court says. *NPR.* https://www.npr.org/2026/06/25/nx-s1-5844292/supreme-court-syrian-haitian-tps

Walder, D. (2009). Writing, representation, and postcolonial nostalgia. *Textual Practice 23*(6), 935-946. https://doi.org/10.1080/09502360903361709

Wang, C. (2024, September 14). 'A very old political trope': the racist US history behind Trump's Haitian pet eater claim. *The Guardian.* https://www.theguardian.com/us-news/2024/sep/14/racist-history-trump-pet-eating-immigrant

Wang, L. & Lo, L. (2007). Global connectivity, local consumption, and Chinese immigrant experience. *GeoJournal, 68*(2/3), 183-194. https://www.jstor.org/stable/41148154

Yousif, N. (2025, January 27). Six big immigration changes under Trump – and their impact so far. *BBC News.* https://www.bbc.com/news/articles/clyn2p8x2eyo

LES ANNEXES

A. Les interviewés

Prénom	Année de naissance	Ville de naissance	Ville actuelle	Date d'arrivée en PA	Études	Travail
Orlando+	1990	Port Salut, Haïti	Harrisburg	2023	Un début des études en éducation ; il fait actuellement un cours professionnel pour devenir aide-soignant	Il travaille à Sam's Club (un supermarché)
Nadeige+	1971	Port Salut, Haïti	Harrisburg	2024	10 ans d'école en Haïti	Elle travaille à Hersheypark (un parc d'attraction) dans un restaurant
Solange+	1952	Petit-Gôave, Haïti	Mechanicsburg	2013	L'école normale d'Haïti, puis des études supérieures en psychologie	Professeur en Haïti, actuellement à la retraite
Lazarus+	1992	New York City, Les Etats-Unis	Mechanicsburg	2004	Bachelor en sociologie de Penn State Harrisburg	Conducteur des chariots élévateur
Carmela	1994	Gonaïves, Haïti	Harrisburg	2023**	Les études d'infirmerie	Chargé de contrôle de la qualité
Irmine	1979	Jérémie, Haïti	Middletown	2023**	Les études primaire et secondaire en Haïti	Récepteur de la nourriture congelée
Junior+	1985	Les Cayes, Haïti	Harrisburg / Lower Paxtonia	2023	Commencement de l'université en Haïti pour le business ; certification de la réparation des voitures	Kingston Human Services : aide pour les personnes handicapées
Sandrine +	1995	Les Cayes, Haïti	Harrisburg / Lower Paxtonia	2023	Inconnu	Inconnu
Marjorie+	1988	Port-au-Prince, Haïti	Harrisburg	2023**	Commencement de l'université en Haïti pour les linguistiques	McDonald's ; elle commence aussi son propre

						business : XX Haitian Bakery[38]
Moïse	1996	Gonaïves, Haïti	Harrisburg	2023	Commencement de l'université en Haïti pour les sciences économique	Ambassadeur d'Amazon : il forme les nouveaux employés
Carvens	1979	Pétion-Ville, Haïti	Harrisburg	2023	Bachelor en comptabilité de Crefima en Haïti	Dura-Bond ; entreprise qui applique les revêtements protecteur
Yvette	1985	Carrefour, Haïti	Harrisburg	2023	Pas d'études universitaires ; elle a suivi une formation en cosmétiques	Kingston Human Services : aide pour les personnes handicapées
Daphnée	2006	Jérémie, Haïti	Middletown	2018	Etudes universitaires de l'infirmerie en cours	Merakey : aide pour les personnes handicapées
Natasha+	2001	Port-au-Prince, Haïti	Harrisburg	2023**	Etudes des arts culinaires à ACHAC (Académie Haïtienne des Arts Culinaires)	Merakey : aide pour les personnes handicapées
Lucie	1983	Les Cayes, Haïti	Harrisburg	2022	Les études de l'infirmerie à l'Université Lumière	Sans emploi
Claudine	1988	Bombard-opolis, Haïti	Harrisburg	2024	Etudes universitaires de pharmacie et certification de service traiteur en Haïti	Veritiv : travail dans l'entrepôt
Esther	1993	Cavaillon, Haïti	Harrisburg	2024**	Etudes universitaires de secrétariat à l'Université Lumière d'Haïti	Travail à International Service Center

[38] Le nom a été anonymisé pour la protection de l'interviewée.

Inota+	1997	Port-au-Prince, Haïti	Harrisburg	2021	Pas d'études universitaires : elle voulait devenir infirmière	Travail dans un entrepôt
Paula	1988	Port-au-Prince, Haïti	York	2024	Etudes universitaires de l'infirmerie	Amazon : travail dans l'entrepôt
Charilia	1992	Léogâne, Haïti	Harrisburg	2024	Commencement de l'université en Haïti pour devenir électrotechnicienne	Trinity Plastic : opératrice
Adni	1996	Delmas, Haïti	Harrisburg	2023	Etudes universitaires en sciences administratives	Fresh Express
Dmitri	1994	Carrefour, Haïti	Harrisburg	2024**	Une formation de plomberie	Allen Distribution : travail dans l'entrepôt

**Tous les prénoms ont été changé pour maintenir l'anonymat*

***Venu(e) avec le programme Biden*

+Repas préparé ensemble

Les relations familiales

Orlando est le fils de Nadeige.

Lazarus est le fils de Solange.

Daphnée est la fille d'Irmine.

Carmela est la cousine de Daphnée et donc la nièce d'Irmine.

Junior et Sandrine sont un couple marié.

Natasha et Esther sont des meilleures amies.

B. Les recettes *d'epis*

Prénom	Recette
Solange/Lazarus	Thym, persil, cébettes, poireaux, maggi, piment

Nadeige/Orlando	Cébettes, l'ail, poivrons, persil, maggi (bouillon du chèvre), clous de girofle, vinaigre, parfois moutarde
Irmine	Cébettes, piment doux, piment, l'ail, romarin, persil, céleri
Junior/Sandrine	Ciboules, du céleri, un bouquet garni, des clous de girofle, l'ail, de la cayenne, le jus d'orange su
Marjorie	Recette d'epis de Gaspard Dorelien avec les echalottes
Moïse	Cébettes, maggi, l'ail, oignon, poivre, l'huile
Carvens	Cébettes, l'ail, persil, poivron, parfois piment, maggi
Yvette	L'ail, cébettes, poivron, maggi, thym, persil, clous de girofle, piment
Inota	Cébettes, l'ail, piment vert, l'huile, sel, un peu de maggi, persil, le poivron orange
Natasha	L'ail, cébettes, piment doux, l'huile, le persil, le bouillon du poulet, le piment rouge, le piment vert
Paula	Céleri, cébettes, persil, l'ail, des clous de girofle, beaucoup de poivrons et de piments, l'huile
Charilia	L'ail, cébettes, oignon, poivron vert, poivron rouge, poivron jaune, persil, sel
Dmitri	Beurre, maggi, oignon, « etc »
Adni	Cébettes, romarin, thym, l'ail, gingembre, piment, persil, coriandre, céleri, poivrons (de toutes couleurs), parfois un peu de radis, parfoi des clous de girofle
Esther	L'ail, poivrons, persil, thym, cébettes, des clous de girofle
Claudine	L'ail, persil, cébettes, piment, gingembre, romarin, thym, un peu de l'assaisonnement de Goya moulu

C. Les aliments typiquement haïtiens trouvé à Derry Family Supermarket selon Irmine

Le mot donné par Irmine	Une traduction / une explication de l'aliment
Blé	
Maggi	Assaisonnement
Adobo	Assaisonnement
Kiepi blé	Le boulgour
Pitimi	Les graines de millet
Mayi	La semoule de maïs

Pwa kongo	Les pois d'Angola
Kalalou gombo	Le gombo
Pwa tchous	Les haricots de Lima
Manioc	En Haïti, on le mange souvent avec les œufs ou on le met dans le blender
Pwa pijon	La cornille
Poban/gosbot	La banane burro
Kokoye	La noix de coco, utilisé très souvent
Les pieds de cabrit	Les pieds de chèvre
Joumou	Pour le 1er janvier, les curcubites jaunes
Yam	L'igname
Malanga	Pour faire les accras
Sofrito	La marque qui vend « epis » déjà préparé
Orange su	Pour préparer la viande (on ne le mange pas cru)
Le crabe bleu	
Lam veritab / tomntomn	Fait avec l'arbre à pain
Miriliton	La chayote
Morue	
Aransò	Le hareng
Eucalyptus	
Laurier	Pour le thé, avec romarin, clous de girofle et menthe (le thé est très important)
Safran	Le curry en poudre du Jamaïque
Crémas	Fait avec lait coco, lait carnation, lait concentré, l'alcool et l'essence

D. Les aliments typiquement haïtiens trouvé à Giant selon Claudine

L'aliment donné par Claudine	Une explication de l'aliment
Joumou	Le giraumon, utilisé pour la soupe Joumou
Igname	Utilisé pour la soupe Joumou
Radis	Utilisé pour la soupe Joumou
Feuilles de pissenlit	Utilisé pour la soupe Joumou
Brocoli	Pour la sauce
Navet	Pour la soupe
Avocat	Tous les Haïtiens mangent de l'avocat
Betteraves	Pour la salade
Semoule de maïs	Utilisé pour les domboy / donbrèy haïtien (comme une raviole haïtienne)
Farine de riz	Utilisé pour les domboy / donbrèy haïtien (comme une raviole haïtienne)

Cannelle et clous de girofles moulu	Pour les plats sucrés
Les pwa Goya	« On utilise tout », elle me dit
Goya mojo criollo	Utilisé pour le pikliz
Gombo congélé	Pour la sauce
Ketchup	Parfois dans le spaghetti
Sauce Ragù	Une sauce tomate, utilisé dans le macaroni
« Tous les jus »	
« Toutes les viandes »	
Œufs	Tous les Haïtiens mangent des œufs
Beurre salé	Pour la pâtisserie ou le macaroni
Beurre doux	Pour cuisiner

E. Les recettes

**Les recettes étaient expliquées en utilisant un mélange de français, anglais et créole haïtien. Je les ai traduites en français ici, en laissant quelques mots où nécessaire.*

Le prénom	Le nom du plat / de la boisson	La recette
Marjorie	Le thé *(une boisson)*	On bouillit de l'eau avec du gingembre, cannelle, anis, sel et sucre. Aujourd'hui, elle ajoute du miel pour modifier le niveau du sucre parce que c'est mieux pour la santé. Avant, elle ne le faisait pas parce qu'elle n'avait pas autant d'accès au miel en Haïti.

Marjorie	Le spaghetti / espageti *(petit-déjeuner)*	D'abord, il faut faire cuire les pâtes de spaghetti, puis, ajoutez le jus de citron vert aux hot dogs. Coupez les hot dogs en rondelles et ajoutez-les dans un peu d'huile. Après, faites cuire un peu de hareng dans la même huile ; ajoutez 2 cuillères d'epis et 2 cuillères de sauce tomate à conserve avec un peu d'eau, un cube de maggi (bouillon de poulet), jus de citron vert, et des légumes congelés (petits pois, carottes, maïs, etc) et piment. Marjorie utilise les oignons violets parce qu'ils sont meilleurs pour la santé. Souvent, elle ajoute aussi des œufs bouillis aux spaghetti. Pour servir le spaghetti, elle ajoute un peu de jus de citron vert aux laitues et tomates, et tout est servi avec ketchup, mayo, sauce piment et la vache qui rit.  *Figure 10: le spaghetti chez Marjorie*
Marjorie	Poisson frit *(repas du midi ou soir)*	Pour le poisson, ajoutez jus de citron vert, vinaigre et sel aux poissons pour les nettoyer. Une fois nettoyés, on met un peu de jus de citron vert dans un poêle avec maggi, epis, et son mélange d'épices. En Haïti elle s'est arrêtée là, mais en PA, elle ajoute aussi d'autres épices, comme des herbes sèches aussi. En plus, elle ajoute un « mojo marinade » qu'elle a acheté au supermarché avec l'orange et l'ail. Elle le considère « espagnol ». Elle ajoute aussi les clous de girofle, la poudre de chili et le poivre, et elle mélange tout dans la casserole. On fait des petits traits avec un couteau dans le poisson pour qu'il absorbe plus de goût. On met les poissons dans le mélange d'épices dans la poêle, et on couvre le poisson avec en continuant de poignarder le poisson. On laisse le poisson mariner pendant au moins 30 minutes. On met le poisson dans un peu de farine et après, on le met dans l'huile pour le faire frire.
Marjorie	Les bananes plantains frits *(accompagnement)*	On chauffe une grande poêle avec un peu d'huile. On mélange de l'eau, du jus de citron vert, du sel et des oignons sèches. On épluche et coupe les plantains en rond et on les met dans la mixture de l'eau, et juste après, on les met soigneusement dans l'huile. Lorsqu'ils deviennent un peu noirs, on les enlève de l'huile. On les écrase (chacun leur tour) entre deux pièces de bois (qui ressemblent un

		peu aux deux mini planches à couper). Il faut les écraser pendant que les bananes plantains sont toujours chaudes. Puis, on les trempe encore dans la mixture d'eau, et après on les remet dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient légèrement marrons.
Marjorie	Les accras de malanga *(accompagnement)*	Pour les accras, épluchez le malanga avec un couteau. Coupez-le dans les cubes et mettez-les dans le robot ménager. On ajoute de l'orange su et de l'oignon en poudre, sa sauce épicée (une recette déjà faite et maintenue secrète pour son business), maggi en poudre, un œuf et sa recette d'epis. On blende tout dans un mixeur électrique qui est quelque chose qu'elle n'avait pas en Haïti. On teste pour voir si la mixture a besoin de sel. Puis, on ajoute de la farine à la pâte pour l'aider à maintenir sa forme. On prend un peu sur le couteau (Figure 6) et on le roule un peu pour créer la forme de l'accras. On le met dans l'huile en utilisant le couteau. On les retourne après quelques minutes quand ils commencent à devenir marron, et on les enlève de l'huile.  *Figure 11 - la technique de Marjorie pour les accras*
Marjorie	Jus de corossolier *(une boisson)*	On ajoute la pulpe de corossolier avec du sel, du lait concentré, de l'eau, du sucre à canne et de l'essence. On blende tout et on le boit avec des glaçons et une paille.
Junior	Griot (porc) frit *(repas du soir)*	Le cochon était déjà acheté, congelé et coupé en gros morceaux. On sépare les morceaux désirés, et on les coupe en petits morceaux. On peut laisser la peau et les os, mais souvent, on enlève le gras. On utilise la peau et le jus d'une orange su et d'un citron vert sur la viande. On couvre le porc avec les jus, un cube de maggi, quelques pincées de bouillon et sel. Après, on ajoute de l'epis (voir recette en annexe). On le laisse mariner pendant qu'on prépare les bananes plantains. Une fois que les bananes plantains sont préparés, on frit le griot dans la même huile. On fait tourner les morceaux de porc, et on observe la couleur pour savoir quand ils sont cuits.  *Figure 12 - griot, bananes plantains et pikliz, chez Junior et Sandrine*

Junior	Les bananes plantains frits *(accompagnement)*	Chauffez l'huile et coupez les plantains. Ajoutez un peu de jus d'orange su sur les plantains pour être sûr que les bananes plantains ne deviennent pas trop foncés et restent jolis pendant qu'ils sont en train de cuire. Une fois frit, on écrase les bananes plantains. On ajoute du sel, et on les fait frire une deuxième fois.
Sandrine	Crémas *(une boisson)*	Crémas est souvent préparé pour Noël et fait avec le rhum national (le rhum Barbancourt), la noix de coco, la cannelle, et du sucre.
Moïse	La dinde, le riz et sauce pwa *(repas du midi ou soir)*	On commence en nettoyant la dinde avec le jus de citron vert, du sel et parfois du vinaigre. Après, on le met dans l'eau chaude. On met la viande dans l'epis et on l'ajoute dans une chaudière avec de l'huile et après des tomates. Pour la sauce, on utilise les tomates, les carottes, les poivrons rouges, oranges et jaunes et le piment vert. Pour le riz, on chauffe de l'eau avec du sel. Lorsque l'eau bouillit, on ajoute le riz (nettoyé) et on le laisse cuire pendant 10/15 minutes. On étouffe le riz dans la chaudière, et on réduit le feu. On trempe les pwa dans l'eau (pour que ça prenne moins de temps à cuire). On mixe l'eau et les pwa avec du beurre et maggi dans un mixeur. Après, on le cuit.
Nadeige et Orlando	Le riz collé avec légumes *(repas du midi ou soir)*	D'abord, on nettoie les légumes et on enlève les déchets de la viande (bœuf ou porc). On ajoute le jus de citron, sel et vinaigre à la viande et on mélange avec les mains. On coupe les oignons verts et de l'ail pour « préparer l'epis ». On ajoute aussi des poivrons et du persil, le maggi (bouillon de chèvre), les clous de girofle et du piment. On mélange tout dans un mixeur avec du vinaigre et parfois de la moutarde. On couvre la viande avec de l'eau et on la rince pour la nettoyer. On verse la mixture des épis sur la viande et on mélange avec plus de sel et maggi (lemon and pepper all-purpose seasoning). Ensuite, on épluche la chayote, on la rince et on enlève aussi des pépites au milieu. On ajoute deux chayotes, une aubergine, quatre carottes et du chou vert dans un pot (d'abord la viande et après les légumes). On ajoute un peu d'eau mais pas beaucoup car les chayotes et l'aubergine vont créer de l'eau. On met les carottes en dernier pour ne pas les écraser et pour pouvoir les couper après, ainsi que les épinards. Pour la cuisson, on le couvre avec du papier aluminium et on met « un feu large ». Après 30-35 minutes de cuisson,

		on baisse le feu, on retire les légumes et on les écrase dans un bol, sauf les carottes, qu'on laisse à part pour les couper. On ajoute un peu de sauce tomate avec la viande. Puis, on remet tout et on mélange. Pour le riz, on ajoute les haricots de Lima (congelés) dans un bol et les autres moitiés des deux poivrons. On met un peu d'huile dans une casserole à feu moyen. On ajoute la mixture d'epis, la sauce tomate, les haricots de Lima, la moitié d'une boîte à conserves de lait coco, un cube de bouillon de chèvre, des clous de girofle (ou moulu) et du persil.  *Figure 13 - le riz collé avec légumes de Nadeige et Orlando*
Solange et Lazarus	Poul du ri pwa vèt *(repas du midi)*	On prépare la viande (poulet) dans le jus de citron vert, vinaigre blanc et sel dans un bol dans l'évier. On masse un peu le poulet dans le mélange. On le laisse reposer quelques minutes. On chauffe un grand pot, un quart rempli avec de l'eau jusqu'à l'eau bouillit. On enlève la peau du poulet avec un couteau ou les mains et on fait un trait avec le couteau pour créer plus de superficie pour le saisonnement. On ajoute le poulet dans le pot d'eau bouillante. Après quelques minutes, quand le poulet est ¼ cuit, on l'enlève du pot. (Cette technique s'appelle « chodé »). On ajoute l'epis au poulet ainsi que le maggi Adobo. On ajoute des tomates à conserve (déjà coupées en carré). On coupe et ajoute un oignon blanc, de l'ail et du poivre. On mélange tout et on laisse mariner quelques heures. Après ce temps, on chauffe un grand pot. On ajoute que le poulet avec un peu d'huile.

		Pour commencer le riz et les haricots de Lima, on met un peu d'huile dans un autre pot. On rince les haricots et on les ajoute dans l'huile avec quelques cuillères bien remplies d'epis. On mélange les deux plats de temps en temps. On ajoute la moitié d'une boîte à conserve de lait de coco et on laisse cuire 3-5 minutes. On ajoute 950mL d'eau aux haricots. On lave 600g de riz deux fois, et on l'ajoute aux haricots lorsque l'eau est bouillante. On ajoute le riz jusqu'à ce qu'on voit le haut de la pile de riz. On laisse les deux plats cuire pendant une heure.
Lazarus	Dip d'hareng fumé *(petit déjeuner)*	On prend le hareng fumé à la conserve. On le fait frire avec des oignons et de la salsa mexicaine. On utilise le naan pour s'en servir.
Carvens	Poulet et sauce pwa *(repas du midi ou soir)*	D'abord, on met le poulet dans le jus de citron vert. On le met dans l'eau froide et puis dans l'eau chaude pendant 3 à 5 minutes. On ajoute le poulet dans une casserole avec un bouchon ou deux de vinaigre, le jus de citron vert, le maggi moulu, l'ail moulu, et du persil. On est toujours en train de goûter pour savoir ce qu'on aime. Mettez le poulet sur feu doux environ 30 à 40 minutes. Pour les « pwa », Carvens utilise les haricots noirs dans la semaine et les haricots blancs pour les occasions spéciales. Il préfère les haricots secs pour un meilleur goût. On les fait bouillir avec une gousse d'ail pour chaque sachet de pwa, la moitié d'une cebette, deux cuillères à soupe d'huile. On surveille et mélange la mixture. Lorsque cela bouillit, on ajoute de l'eau, jusqu'à ce que cela soit écrasé (tout seul). Après, on le met dans le mixeur avec de l'ail et de l'eau, puis sous feu. On ajoute maggi moulu (au lieu de sel), l'ail moulu, persil et un bouquet garni. On ajoute du beurre et on le bouillit jusqu'à cela soit crémeux mais pas trop épais. Aujourd'hui, Carvens utilise parfois un air fryer pour faire cuire le poulet. Pour la sauce de poulet, en Pennsylvanie, il utilise la sauce tomate Ragù, mais les tomates en conserve en Haïti. Il poignarde un piment avec les clous de girofle, et il l'ajoute dans la sauce. On ajoute aussi la sauce de la viande, parfois un peu d'eau et le maggi en poudre (souvent la marque « Goya »). On divise les haricots un deux, quelques-uns pour la sauce pimentée et les autres pour le riz. Dans un deuxième pot, on prépare le riz. On commence en mettant de l'epis et lorsque cela commence à être marron, on ajoute les haricots qu'on a destinés pour le riz. On les fait frire un peu d'abord et puis on ajoute du poivron, un

		piment poignardé avec les clous de girofle, le persil et le thym, le maggi, l'ail moulu et le « Goya Adobo All-Purpose Seasoning » qui contient de l'orange su. On ajoute ensuite le riz, et on l'ajoute jusqu'à ce qu'il dépasse l'eau. Après, on « touffe » le riz avec le petit feu et on le laisse cuire pendant 30 à 40 minutes.
Yvette	Djon-djon et crevettes *(repas du midi)*	On commence avec de l'huile et l'epis, on ajoute les pois cassés verts et un peu d'eau avec le djon-djon et cela devient noir. On ajoute aussi des crevettes, « préparées comme on prépare la viande », ainsi que maggi, thym, persil, et les clous de girofle poignardés dans un piment. Pour les légumes, on utilise les épinards, les carottes, le chou, la chayote, l'aubergine et parfois les poivrons. On pourrait ajouter aussi un peu de crabe. On le fait cuire dans un pot. Après la cuisson, on écrase tout, sauf les carottes, qu'on coupe.
Yvette	Les bananes plantains *(petit-déjeuner)*	D'abord, on coupe les bouts des bananes plantains, on les épluche légèrement, puis, on les découpe en morceaux. Elle les met dans un mixeur où ils sont mélangés avec de l'eau, de la cannelle et une pincée de sel. On bouillit la mixture après, et ensuite, on ajoute du lait et de l'essence, et on le cuisine une deuxième fois avec un feu doux.
Lucie	Une salade (accompagnement)	Il faut la laitue, le poivron (rouge, jaune et vert), les oignons et les tomates.
Inota	Le spaghetti / espageti *(petit-déjeuner)*	On doit mettre un bol sur le feu et après on doit le laisser bouillir et après on va mettre les spaghettis. Après quand ça a fini de cuire un peu (on ne doit pas le laisser cuire trop) et après on va le vider dans un réceptacle. Après on va mettre la chaudière sur le four et après on va mettre de l'huile. Et on va frire les epis, un peu d'epis. Pour elle, elle les aime comme ça, seulement avec l'epis. Et après, un peu de hot dog. On va les frire aussi. Et après on va mettre un peu de l'eau, du sel, du maggi. Et après on va les mélanger et on va mettre les spaghettis. On va le mélanger aussi avec de l'eau et du sel. Tout ça on va mélanger ensemble et après on laisse pour 30 minutes. Et après on va le manger. Elle aime avec les œufs bouillants.
Inota	Diri ak krevèt *(repas du midi)*	Il faut chauffer la casserole, puis ajoutez assez d'huile pour couvrir le fond. Elle nettoie l'évier, puis elle nettoie des poivrons et un oignon. Elle met un sac poubelle à côté pour facilement jeter les déchets. Elle a coupé les poivrons et l'oignon dans sa mains dans des cubes (makes slits in les poivrons, puis a cut dans l'autre direction pour les rendre en cubes). Elle met environ 10 clous de girofle dans le piment (scotch bonnet ou habanero). Elle prend plusieurs

		brins de persil et elle fait un bouquet avec un morceau du sac en plastique comme « tie ». Elle prend un sac de crevettes congelées, elle les ouvre et elle les met dans un bol d'eau chaud. Elle réchauffe la casserole d'huile. Puis, elle vide le bol des crevettes de l'eau. Elle ajoute un peu de jus de citron et le mélange avec ses mains. Elle enlève toutes les imperfections. Après, elle les rince encore dans l'eau chaud. Elle ajoute une énorme cuillère d'epis à la casserole d'huile (peut-être environ 2tbsp, puis elle le mélange. Il faut bien le laisser frire (en continuant de le mélanger pour que ça ne brule pas au fond). Elle ajoute bcp de pwa (pidgeon peas) congelé (peut-être environ 3c) avec les poivrons et les oignons coupées pour les frire ensemble. On couvre la casserole. Elle coupe les crevettes dans les plus petits morceaux – environ 2-3 coupes par crevette. Puis, elle ajoute un peu d'epis et maggi aux crevettes. Elle ajoute du liquide djon-djon à la casserole et la mélange. Elle aime la couleur noire ajoutée. Elle secoue et ouvre une boite à conserves de lait de coco. On l'ajoute dans la casserole. On mélange la casserole et lorsque ça commence à bouillir, on ajoute de l'eau chaud. Ajoutez le persil, piment (avec clous), une cuillère de maggi, une cuillère de sel, et 2-3 cuillères à soupe de beurre. Mélangez tout. On prend 3 tasses de riz, on l'ajoute dans un réceptacle en plastique, et on le lave. On l'ajoute lorsque la casserole bouillit avec les grosses poignées de riz au centre de la casserole. Elle le goute et elle ajuste l'assaisonnement à son gout. Elle chauffe une petite casserole, et elle ajoute de l'huile (pour les crevettes). Une fois que l'huile est chaude, elle ajoute les crevettes. Elle mélange le riz dans la grande casserole, puis elle le laisse « sécher ». Elle ajoute les crevettes au riz. Elle mélange et enlève le bouquet de persil et le piment. Elle ajoute 1tbsp d'huile. Puis, elle mélange, couvre la casserole, et le met sur un feu doux.  *Figure 14: diri djondjon ak krevèt chez Inota*
Natasha	Poul diri ak sòs pwa *(repas du midi)*	Poul : Elle nettoie le poulet dans un mélange de sel, vinaigre et le jus du citron vert. Elle met le poulet dans une casserole et elle prend un citron vert et extrait le jus sur le poulet, en appuyant le citron vert sur le poulet et en frottant le poulet avec le citron vert. Elle coupe des incisions dans le poulet pour l'aider à adoucir. Elle ajoute de l'eau

bouillante sur le poulet pour le couvrir et le nettoyer. Après, elle jette l'eau et elle remet un peu de jus de citron vert sur le poulet. Elle ajoute l'assaisonnement avec le poulet : l'epis, les flocons de piment rouge,



Figure 15: la préparation de poul chez Natasha

l'assaisonnement Old Bay, environ six clous de girofle, un peu de moutarde et un bouquet garni. Elle laisse cela se reposer pendant 30 à 40 minutes. Plus tard, elle ajoute un piment. Après qu'elle a ajouté les saisonnements aux pwa, elle ajoute un bouquet garni, déjà bien émincé (mais toujours attaché) à la viande, puis elle le fait mélanger dans la casserole. Elle ajoute aussi un poivron, puis elle couvre la casserole. Plus tard, elle tourne la viande pour faire cuire l'autre côté. Elle ajoute un peu d'eau pour bouillir dans la casserole et réduire l'acidité. Ensuite, elle pourrait choisir entre plusieurs méthodes de cuisson pour le poulet. Dans ce cas, elle fait cuire la moitié dans son air fryer. Pour l'autre moitié, elle ajoute un peu de la sauce tomate de Ragù et un peu de l'huile du poulet dans une poêle. Puis, elle ajoute du persil frais et le poulet. Elle le mélange avec la sauce en ajoutant les jus du poulet et la reste de l'eau pour le faire bouillir. Avec la fin de la cuisson, elle ajoute aussi des oignons et des poivrons.



Figure 16: le repas préparé chez Natasha

Diri ak sòs pwa : Elle cuit les pwa nwa dans son instant pot, Après elle tamise les haricots noirs.
Elle chauffe une casserole en ajoutant de l'huile pour le riz sur tout le bas de la casserole. Une fois chaud, elle ajoute deux grandes cuillères d'epis. Elle utilise une boite à conserves pour prendre le riz Basmati et le mettre dans un grand bol.
Elle ajoute les pwa nwa dans la casserole avec l'epis. Puis, elle ajoute du thym dans un bouquet et un piment, quelques cuillères d'une poudre de bouillon de poulet et un petit

		paquet d'assaisonnement Goya (sans autre nom sur le paquet). Après que cela cuit quelques minutes, elle ajoute un peu du liquide des haricots noirs ainsi qu'un peu d'eau dans la casserole avec les pwa. Elle couvre cette casserole en même temps que la casserole avec le poulet. Elle lave le riz dans le bol avec ses mains (deux fois). Puis, elle utilise ses mais pour prendre le riz et le mettre dans la casserole avec les pwa, en le mettant dans un tas pour qu'il y a un peu de riz visible sur le liquide de la casserole. Après, elle le mélange deux fois. Elle met un peu du liquide dans sa main pour le gouter et voir s'il faut modifier l'assaisonnement. Plus tard, elle vérifie que le riz ne colle pas. Puis elle le couvre, une fois que le liquide n'est plus visible, avec le papier paraffiné ainsi que la couverture de la casserole, et elle réduit le feu à un feu doux.
Natasha	Une salade *(accompagnement)*	Pour la salade qui commence le repas, elle coupe la laitue, le concombre, la tomate, les poivrons, et une pomme. La laitue est jetée directement dans l'évier et coupée dans le bol. Elle presse un peu de jus de citron vert dessus, puis de l'eau pour le laver. Elle le dresse soit avec Kraft Creamy French Dressing soit avec un mélange de l'huile, l'ail et vinaigre, comme elle a fait en Haïti.
Natasha	Les bananes plantains *(accompagnement)*	 *Figure 17: la préparation des bananes plantains chez Natasha* Pour faire bannann fri, elle met beaucoup de l'huile (canola) dans une casserole. Elle coupe en grand morceau, et elle épluche les bananes plantains. Elle ajoute les grands morceaux dans l'huile une fois que c'est chaud. Elle les fait cuire avec un feu doux ou un feu moyen. Elle les enlève, elle les écrase, et elle les met dans un mélange d'eau, du vinaigre et de beaucoup de sel. Ensuite, ils sont remis à l'huile pour une deuxième cuisson. Une fois dorée, on les pose sur des sopalins pour absorber l'huile.
Paula	Diri, sòs pwa ak legim *(repas du midi)*	Pour le pwa, on met de l'eau chaude. On ajoute un peu d'huile. On met des épis comme des cébettes, de l'ail. On met ça dans l'eau. Après, on prend le pwa, on le lave et on le met dans l'eau. Ça fait bien bouillir. On met ça dans nos mains pour voir que le pwa est bien cuit. On le met dans un blendeur. Après, on le met encore au feu avec du maggi, du beurre, les clous de girofle.

		Pour les légumes, on prépare des viandes. Moi, j'utilise soit le bœuf, soit le poulet. On prépare la viande bien nettoyée, bien *chode.* Après, on met des epis dedans et des piments. Et après, les aubergines, les carottes, les choux, la chayotte et parfois de papayes, on met tout ensemble. Et après la cuisson, on l'écrase avec le pilon.
Dmitri	Diri, sòs pwa ak legim *(repas du midi)*	On utilise le chou, les pommes de terre, l'aubergine, parfois la chayote. On prépare d'abord le chou. On le lave bien. On prépare la viande et les pommes de terre. On met tout à cuire ensemble. Quand c'est cuit, on épluche les légumes et on les écrase. Lorsque c'est prêt, on fait une sauce avec la viande et on ajoute les légumes dedans. Pour la sauce, on prépare les pwa. On les bouillit. Quand c'est à moitié prêt, on ajoute du lait de coco. Une fois cuits, on met les pwa dans le blendeur.
Daphnée	sòs pwa blan *(repas du midi)*	D'abord on bouillit les pwa blan, ajoute les epis, et une fois cuit, on met un part des pwa dans le blendeur. On ajoute un peu du liquide des pwa dans le blendeur. On ajoute des carottes et des poivrons. On le laisse bouillir, ajoutant de maggi et de poivre noir.
Esther	Legim ak sòs pwa *(repas du midi)*	On va prendre les pwa et on va mettre de la cébette, l'ai et un peu d'huile. On met ça à bouillir. [Il y a aussi des gens qui mettent du lait de coco.] Après on va mixer ça. On met un cube de maggi. Pour faire le legim, on a besoin des haricots, des aubergines, de chou, des carottes, des épinards et de la viande. Elle prend la viande de bœuf parce qu'elle ne mange plus de porc. Pour legim, on va le faire en deux parties. On met les légumes à bouillir et la viande à se préparer séparément. Si on les met ensemble, les légumes vont prendre le goût de la viande. On doit aussi mettre la pâte de tomate et le lait de coco. On le laisse sur un feu doux pour prendre les saveurs.
Esther	Tonmtonm *(repas du midi)*	Pour faire le tonmtonm, il faut avoir lam veritab. Il faut le trancher en quatre, et puis, le mettre dans la chaudière et le laisser bouillir. Ça peut prendre de 35 à 40 minutes. Quand c'est prêt, on retire l'eau, et on le laisse refroidir. On ne peut pas piler le tonmtonm quand c'est chaud. Pour la sauce, il faut avoir de la viande. Parfoi on met le porc, le bœuf, le poisson et le crabe. Il faut préparer la sauce de la viande à part. Après on prend le gombo et on le laisse bouillir. On va mixer ça et puis le mélanger avec la viande. On fait la sauce en mettant le cube de maggi et le poivron. Après, on va piler lam veritab. On le met dans un bol, et on les mange ensemble.

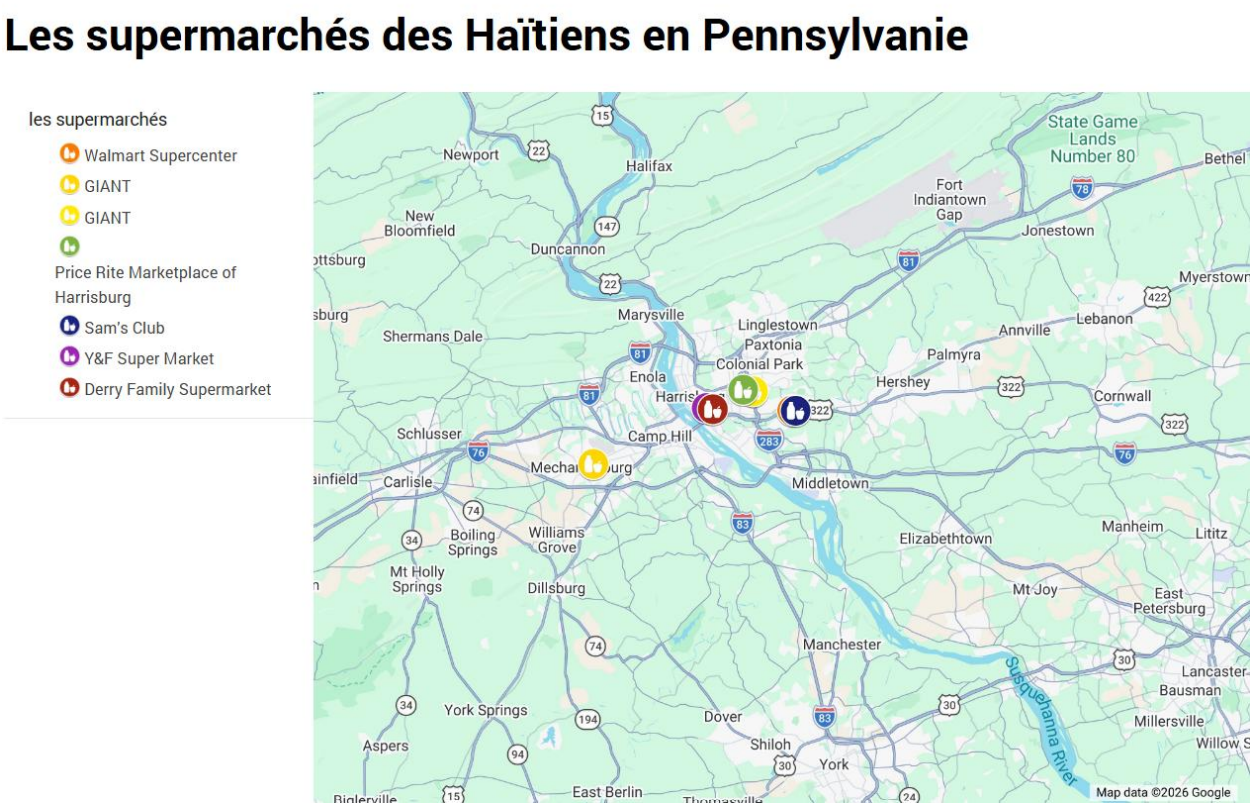
F. Les repas préférés des Haïtiens en Pennsylvanie

Orlando	Lalo et tonmtonm
Solange	Les bananes plantains et le poisson
Lazarus	Le riz et sauce pwa
Carmela	Légumes et sauce pwa
Irmine	Sauce pwa, légumes, tonmtonm
Junior	Sauce pwa, légumes et du riz
Marjorie	Lalo
Le mari de Marjorie	Tonmtonm avec la sauce gombo
Moïse	Lalo et sauce pwa
Carvens	Du riz, sauce pwa noir, légumes et mayi moulu
Lucie	Bannann fri, un filet de poisson et de la salade
Inota	Le spaghetti
Natasha	Le blé et le poisson
Paula	Sauce pwa, légumes et du riz
Charilia	La viande frite et les bananes plantains
Dmitri	Sauce pwa, légumes et du riz
Adni	La soupe Joumou
Daphnée	Diri ak legim e sòs pwa blan
Claudine	Diri blan, sòs pwa marron et legim

G. Les explications médicinales d'Adni à Derry Family Supermarket

L'igname	donne de la force
Le gingembre (dans le thé)	aide à cicatriser (après la naissance d'un bébé) et de maigrir
L'aloe vera	soigne la peau, aide avec un fièvre et l'acné
Le romarin	aide les cheveux
Le brocoli	est très bon pour les bébés
Les graines de sésame	sont bonnes pour la mémoire
Le café amer	est bon pour la peau
Le céleri	aide à rester en forme et en bonne santé
Le manioc	contient de l'amidon qui aide les os
Le noyau de l'avocat	aide le ventre ; on le râpe, on le mets dans l'eau et on boit

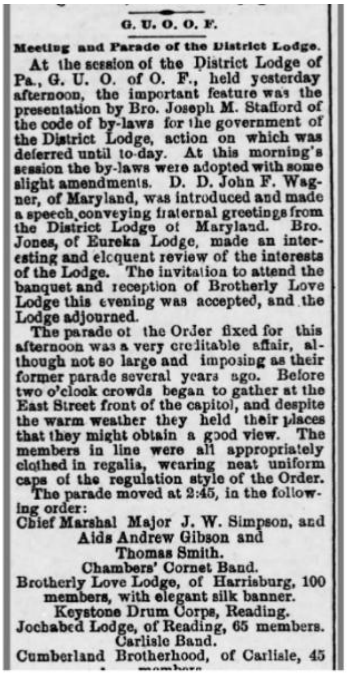
H. Les supermarchés visités ou mentionnés



I. Les sources primaires

*Les sources primaires sont accessibles grâce au site web Digital Harrisburg, le travail de Messiah University et Harrisburg University of Science and Technology

https://digitalharrisburg.com/



G. U. O. O. F.

Meeting and Parade of the District Lodge.

At the session of the District Lodge of Pa., G. U. O. of O. F., held yesterday afternoon, the important feature was the presentation by Bro. Joseph M. Stafford of the code of by-laws for the government of the District Lodge, action on which was deferred until to-day. At this morning's session the by-laws were adopted with some slight amendments. D. D. John F. Wagner, of Maryland, was introduced and made a speech conveying fraternal greetings from the District Lodge of Maryland. Bro. Jones, of Eureka Lodge, made an interesting and elcquent review of the interests of the Lodge. The invitation to attend the banquet and reception of Brotherly Love Lodge this evening was accepted, and the Lodge adjourned.

The parade of the Order fixed for this afternoon was a very creditable affair, although not so large and imposing as their former parade several years ago. Before two o'clock crowds began to gather at the East Street front of the capitol, and despite the warm weather they held their places that they might obtain a good view. The members in line were all appropriately clothed in regalia, wearing neat uniform caps of the regulation style of the Order.

The parade moved at 2:45, in the following order:

Chief Marshal Major J. W. Simpson, and
Aids Andrew Gibson and
Thomas Smith.
Chambers' Cornet Band.
Brotherly Love Lodge, of Harrisburg, 100 members, with elegant silk banner.
Keystone Drum Corps, Reading.
Jochabed Lodge, of Reading, 65 members.
Carlisle Band.
Cumberland Brotherhood, of Carlisle, 45

8 / 9

My Contribution: I worked quietly to help African Americans by opening my home in Harrisburg as an underground railroad station. I was the grand marshal of an annual parade on August 1 honoring the end of slavery in Haiti.

Cet article raconte les détails du défilé de la fin de l'esclavage en Haïti pour lequel Aquila H. Amos était le « grand marshal » dans le 19ème siècle.



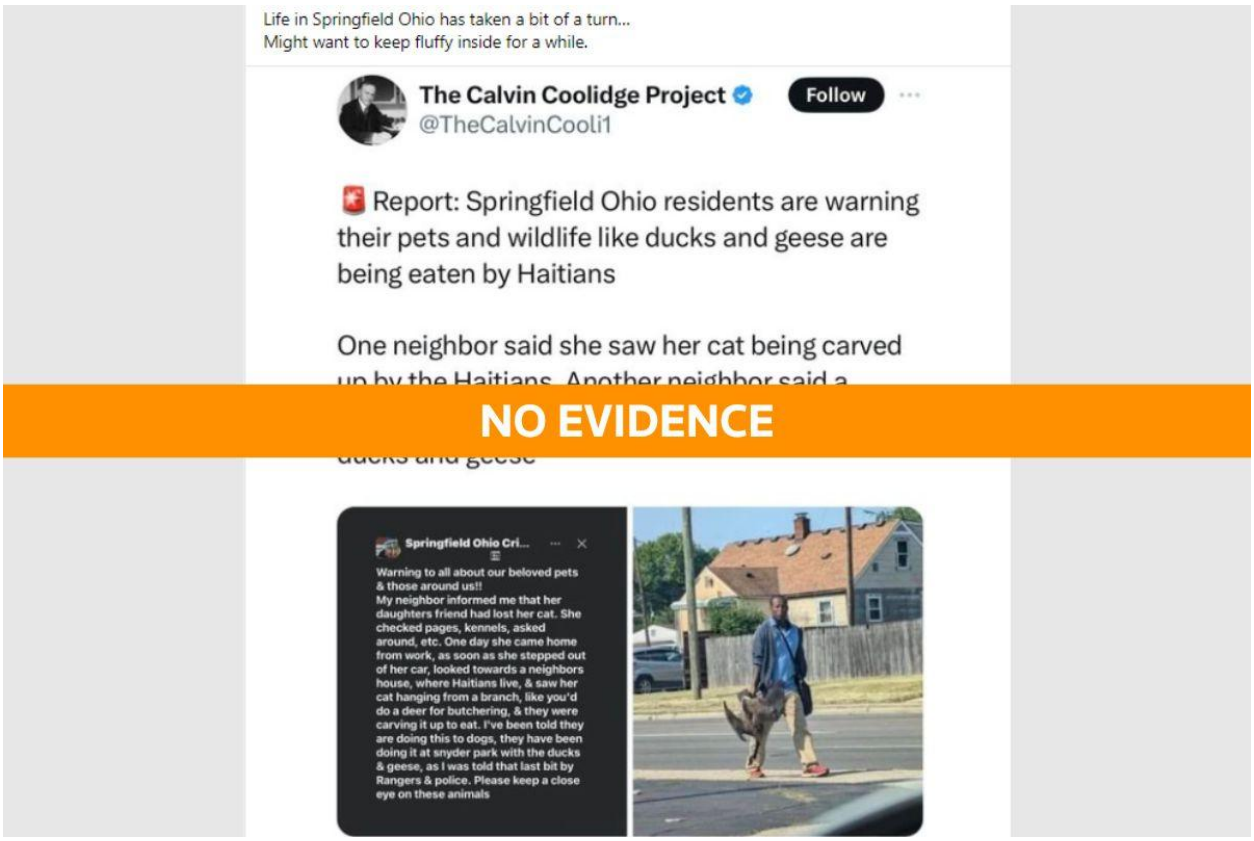
TWELFTH CENSUS OF THE UNITED STATES. B

SCHEDULE No. 1.—POPULATION.

Ce document du recensement de 1900 montre que Spencer P. Irvin, fils d'un père haïtien et une mère venant de Philadelphie, a vécu à Harrisburg, Pennsylvanie.

J. Les publications des rumeurs dans les réseaux sociaux

*Ces publications se trouvent dans les archives publiques en ligne.



https://archive.org/details/factcheck-usa-haitian-eating_202409

La rumeur originaire, accompagné d'une photo, re-publié par The Calvin Coolidge Project.



https://archive.org/details/factcheck-usa-haitian-eating_20240910

Un poste du vice-président JD Vance sur les migrants haïtiens.