



Université Toulouse Jean Jaurès  
Institut Pluridisciplinaire sur les Amériques à Toulouse (IPEAT)  
Master mention Civilisations, Cultures et Sociétés

## **Le *cuy* et la cuisine du terroir**

# **Alimentation, altérité et gastronomie péruvienne (XX<sup>e</sup> siècle)**

Mémoire de deuxième année présenté par :  
Ornella Pregassam

Année : 2024-2025

Dirigé par : Verushka Alvizuri, FRAMESPA

## **Remerciements**

Je tiens à témoigner ma reconnaissance en premier lieu à ma directrice de recherche, Mme Verushka Alvizuri, qui m'a accompagné lors de ces deux dernières années dans la réalisation de ce mémoire. Ses conseils éclairés et sa disponibilité ont été importants dans l'avancée et la précision de mes recherches.

Par ailleurs, je remercie les enseignants suivants pour leur participation à ma soutenance et à l'alimentation de mon travail : Mme Emanuele De Maupeou et M. Christophe Serra-Mallol.

Je souhaite remercier les enseignant(e)s et intervenant(e)s de l'IPEAT (Institut Pluridisciplinaire sur les Amériques à Toulouse) pour la richesse de leurs enseignements, les opportunités d'apprentissage et leur bienveillance.

Je remercie également ma famille, mes amis, ainsi que mes camarades pour leurs encouragements et leur soutien durant mes recherches.

## Sommaire

<b>Introduction.....</b>	<b>4</b>
<b>1. La construction sociale et culturelle des aliments.....</b>	<b>9</b>
1.1 Identité nationale.....	9
1.2 Culture locale.....	15
1.3 Patrimoine.....	17
<b>2. Le cuy : aliment symbolique, mais de quoi ?.....</b>	<b>19</b>
2.1 La recherche documentaire d'un ingrédient absent dans les livres de cuisine.....	19
2.2 La présence d'un vecteur économique du monde rural.....	23
2.3 Un plat en marge de l'innovation culinaire.....	25
<b>3. Une méthode d'analyse pluridisciplinaire face à une diversité de sources.....</b>	<b>26</b>
3.1 Analyse de données.....	26
3.2 Histoire de l'art.....	28
3.3 Analyse du marché.....	29
3.4 Analyse du discours.....	32
<b>Première partie. Du cuy religieux au cuy culinaire.....</b>	<b>34</b>
1. La portée du cochon d'Inde dans les Andes péruviennes.....	35
2. Le cuy andin : entre ressource alimentaire et représentation culturelle.....	37
3. L'élevage du cuy et son rôle alimentaire et spirituel dans les Andes.....	40
<b>Deuxième partie. Le cuy et la question de la frontière alimentaire au Pérou.....</b>	<b>43</b>
1. Alimentation, identité et altérité gastronomique.....	44
2. Gastronomie péruvienne et catégories sociales.....	51
3. Le cuy et la frontière alimentaire.....	53
3.1 La représentation internationale du cuy.....	54
3.2 Analyse du développement des restaurants régionaux.....	55
<b>Troisième partie. Les représentations du cuy culinaire (XVIII-XXI).....</b>	<b>66</b>
1. Le cuy, un aliment chrétien ?.....	67
2. Le cuy, un élément en marge des écrits gastronomiques.....	72
3. Le cuy, un aliment exotique ?.....	76
3.1 L'influence des blogs et des réseaux sociaux dans la mondialisation de la gastronomie autour du cochon d'Inde.....	76
3.2 Le rôle de la presse péruvienne dans la valorisation du patrimoine culinaire à l'échelle internationale.....	79
<b>Conclusion.....</b>	<b>81</b>
<b>Annexes.....</b>	<b>84</b>
<b>Bibliographie.....</b>	<b>120</b>

## Introduction



Image n°1 : photographie produite par le restaurant *Mr Cuy* situé à Cusco, sans date, sans auteur, publiée sur le site web du restaurant.

Dans le menu du restaurant cusquénien *Mr. Cuy* cette illustration de *cuy al horno* présentée au côté d'un *ceviche de trucha* et d'une *causa limeña* nous interpelle. Dans le *ceviche de trucha* et la *causa limeña*, l'ingrédient principal, le poisson, ne révèle pas la présence de l'animal. La présentation est faite de telle sorte que l'animal disparaisse, en étant sublimé dans la présentation du plat. En revanche, la représentation du *cuy* est davantage théâtralisée. Il apparaît entier : nous voyons le tronc, les pattes, la tête et même les dents. Aussi, l'animal apparaît habillé avec deux pièces emblématiques de l'indianité andine : un bonnet, appelé *chullo* ou *ch'ullu* en quechua, et un poncho. Ces habits humanisent le *cuy* et le

renvoient à une condition sociale péruvienne, la condition indienne. Cet animal, commun au Pérou, se manifeste ici comme un ingrédient presque exotique, incarnant une double altérité, tout d'abord comme animal puis comme Indien des Andes. Ainsi, nous pourrions dire que non seulement le *cuy* sert à l'alimentation, mais exprime aussi les tensions identitaires qui traversent la société péruvienne.

Le cochon d'Inde (*cavia porcellus*), plus connu sous le nom de *cuy* dans les Andes, est un rongeur originaire d'Amérique du Sud et une espèce domestique élevée à des fins alimentaires ou religieuses lors des rituels andins. Il est également considéré comme un animal de compagnie, notamment en Europe, ce qui accentue la représentation exotique que nous avons ici. Cependant cette image de *cuy*, à la fois d'aliment traditionnel et comme symbole culturel chargé d'identité soulève des interrogations et la littérature sur le sujet est loin de pouvoir y répondre. En effet, les études sur le *cuy* sont limitées. Les premiers travaux sont apparus dans les années 1980, principalement dans le domaine de l'agronomie<sup>1</sup>. Dans ce contexte, le *cuy* devient un produit et les recherches se concentrent sur la chaîne de production et les processus d'industrialisation, de commercialisation et de consommation. Une décennie plus tard, le *cuy* se transforme en objet d'étude de l'anthropologie culturelle qui s'interroge sur sa valeur religieuse<sup>2</sup>. Plus récemment, les nombreuses études de Raúl Matta en anthropologie de l'alimentation se sont intéressées au *cuy* en raison de son exotisme et le perçoivent comme un animal emblématique afin de promouvoir le tourisme. Ce panorama démontre que nous sommes face à un champ dans lequel tout est à faire.

Notre intérêt pour la gastronomie et la formation pluridisciplinaire suivie à l'IPEAT nous ont conduit à considérer qu'il serait intéressant d'inscrire nos travaux dans le domaine des études

---

<sup>1</sup>Avilés DF, Martínez AM, Landi V, Delgado JV. « Le cuy (*Cavia porcellus*) : un recurso andino de interés agroalimentario Le cobaye (*Cavia porcellus*) : Une ressource andine d'intérêt comme source alimentaire agricole », 2014. ; Ortiz-Oblitas, Pedro, Florián-Alcántara, Amarante, Estela-Manrique, Judith, Rivera-Jacinto, Marco, Hobán-Vergara, Cristian, & Murga-Moreno, César. « Caracterización de la crianza de cuyes en tres provincias de la Región Cajamarca, Perú », *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 2021. ; Quevedo Pantoja, Mauricio. « Agro-industrialisation de la viande de cuy », *Revista Guillermo de Ockham*, vol. 10 n°2, Université de San Buenaventura, 2012. ; Zaldívar, Marco, Chauca, Lilia et al, « Manual de autoinstrucción: Crianza familiar de cuyes », *FAO*, Santiago de Chile, 1991.

<sup>2</sup> Archetti, P. Eduardo. « El mundo social y simbólico del cuy », *CEPLAES*, Quito, 1992, p. 14-16. ; Morales, Edmundo. « The Guinea Pig Healing, Food and Ritual in the Andes », *The University of Arizona Press*, Arizona, 1995. ; Van Kessel, J. « Ayllu y ritual terapéutico en la medicina andina » *Chungara: Revista de Antropología Chilena*, n° 10, 1983, pp. 165-76.

pluridisciplinaires sur l'alimentation ou *food studies*. Ce champ de recherche considère l'acte de se nourrir comme une activité humaine structurante : elle renseigne sur les pratiques sociales, les activités économiques et sur la dimension symbolique des actions humaines. Ainsi, se nourrir relève d'un acte de sociabilité visant à refléter l'identité sociale et culturelle d'un individu dans une société, notamment à partir de la classe, la religion, ou encore l'appartenance politique. Certains aliments sont considérés comme représentatifs, emblématiques du territoire ; l'exemple du foie gras en France, des sushis au Japon. Certains aliments cristallisent des frontières identitaires de type religieux comme le porc en Europe, ou la viande de bœuf en Inde. Ces aliments acquièrent une valeur symbolique et permettent d'analyser les mécanismes de construction de l'identité à travers les différentes représentations.

Le *cuy*, en tant qu'objet de recherche relève d'une grande complexité, en raison de son statut d'animal à la fois domestique et religieux. Il est consommé principalement dans les zones rurales des Andes (Pérou, Equateur, Bolivie). En raison de cette consommation, une identité andine lui est attribuée. Or, dans ces pays, cette tension renvoie aux régimes nationaux d'altérité et à la polarisation sociale et ethnique (Indiens vs non Indiens). Le *cuy*, dit, en somme, quelque chose des frontières identitaires au Pérou.

Pour établir les bornes chronologiques de notre travail, nous avons cherché des sources imprimées, notamment dans les livres de recettes et les menus des restaurants. A différence, d'autres plats très connus et globalisés comme le ceviche, le *cuy* n'était pas souvent mentionné. Bien que ce soit un aliment traditionnel dans les Andes péruviennes, il demeure longtemps absent des sources coloniales et de nombreux écrits culinaires. Cette absence nous a conduit à circonscrire mon étude au XXe siècle, plus précisément après les années 1950. La télévision arrive au Pérou entre 1939-1955 et en 1959 apparaît le premier programme culinaire. Teresa Ocampo était une pionnière de ce qu'on appelle aujourd'hui le journalisme gastronomique. Elle était conductrice du programme *¿Qué cocinaré hoy ?* et les recettes ont inspiré un livre de cuisine populaire édité en 1959. Ce livre classique est connu comme « le Nicolini » parce que l'éditeur Alicorp est une entreprise propriétaire de la marque de pâtes *Nicolini*. Ocampo utilise le *cuy* dans une seule recette.

La rareté de cet ingrédient soulève des questions sur la manière dont certains aliments sont invisibilisés dans les récits historiques, avant de connaître une forme de valorisation avec l'essor de la « révolution gastronomique » péruvienne initié par le chef Gaston Acurio à la fin

des années 1990<sup>3</sup>. Cette marginalisation montre comment certaines pratiques alimentaires, telles que la consommation du cuy, peuvent être exclues des représentations dominantes de l'identité gastronomique nationale. L'étude du cuy permet donc de questionner la construction du patrimoine alimentaire péruvien et ses évolutions, à travers les transformations de ce plat rural et traditionnel en un élément représentatif de la cuisine nationale péruvienne, influencée par des mouvements cosmopolites et les dynamiques globales. Ces influences ont modifié l'image de cet animal au Pérou. C'est pourquoi nous souhaitons interroger l'évolution des représentations sociales du cuy, de son statut d'aliment rituel et domestique à sa présence dans les restaurants et les supermarchés modernes.

Pour explorer cette question, cette étude sur la consommation du cuy s'appuie sur un corpus varié : des recettes traditionnelles et contemporaines des livres de cuisine, des blogs gastronomiques ou des cartes en ligne de restaurants péruviens ; des photographies de la préparation et de la consommation du cuy lors d'événements gastronomiques ; des brochures de supermarché ; et des documents historiques. Ce que nous cherchons dans cette diversité de sources est quand est-ce qu'il apparaît et combien de fois en tant qu'ingrédient. Notre analyse porte à la fois sur les représentations visuelles et discursives du cuy à travers divers supports (recettes, menus, publicités), et sur les dynamiques culturelles influencées par la mondialisation. Nous parlons ici de l'influence des cuisines étrangères (européenne, asiatique, mexicaine) sur le processus de patrimonialisation de la cuisine péruvienne.

Cette étude est construite autour de trois volets. La première partie propose une synthèse de la littérature en sciences humaines et sociales sur le cuy, c'est-à-dire les études qui s'intéressent à la dimension religieuse et à la dimension culinaire. Il s'agit d'analyser l'importance du cuy dans les Andes péruviennes, en particulier dans les pratiques religieuses et rurales, et son évolution vers un aliment culinaire plus visible dans la gastronomie péruvienne. La deuxième partie est un essai de géographie gastronomique dans lequel nous avons identifié la manière dont le cuy participe à la construction des frontières alimentaires au Pérou. Il devient un vecteur d'identité culinaire nationale. A travers une étude des restaurants, des cartes de menus, cette étude explore comment le cuy est valorisé, transformé ou standardisé dans les espaces de consommation, permettant ainsi d'identifier les enjeux culturels, économiques et symboliques rattachés à cet aliment. Enfin, dans notre troisième partie, nous verrons l'évolution des représentations autour du cuy culinaire entre le XVIIIe et

---

<sup>3</sup> Acurio Gaston, Macias Javier. *Bitute. El sabor de Lima*, Begona Velasco, 2016, Lima. ; Acurio, Gaston, *Bravazo ! más de 600 recetas para volver a cocinar en casa, debate*, 2017, consulado del Perú, p. 52.

le XXI<sup>e</sup> siècle, depuis ses usages religieux dans les Andes jusqu'à son émergence en tant qu'aliment cosmopolite. Elle analyse comment la perception du *cuy* s'est transformée à travers le temps. Nous notons une forte influence des blogs et des réseaux sociaux dans la mondialisation de la gastronomie péruvienne autour du *cuy*, ainsi qu'un fort impact de la presse péruvienne dans sa valorisation à l'international.

# 1. La construction sociale et culturelle des aliments

## 1.1 Identité nationale

L'alimentation, au-delà de son besoin physiologique, favorise l'analyse des dynamiques sociales, culturelles et identitaires. Les études sur l'alimentation s'appuient sur une approche multidisciplinaire (anthropologie, sociologie, histoire). Elles mettent en avant le lien entre l'alimentation et la construction de l'identité, tant sur le plan individuel que collectif.

La comparaison entre la socio-anthropologie française et les *food studies* anglo-saxonnes, permet de souligner les perspectives majeures de ces deux approches<sup>4</sup>. La socio-anthropologie signale l'importance des dimensions symboliques et culturelles. Tandis que les *food studies*, privilégient une analyse plus matérialiste et politique de l'alimentation. Les auteurs présents dans ce champ mettent en lumière la présence constante de l'alimentation dans la vie quotidienne, et soulignent son caractère central dans de nombreux enjeux sociétaux. Ces approches permettent de comprendre les enjeux contemporains tels que les inégalités, les normes alimentaires, et la mondialisation.

L'alimentation peut être envisagée comme un outil de construction identitaire à l'échelle nationale, notamment à travers la transmission des traditions culinaires dans les livres de cuisine<sup>5</sup>. Ce processus participe à la formation d'une identité culinaire collective et contribue au maintien d'une structuration sociale. Dans un autre contexte, comme celui de l'Espagne du XVIII<sup>e</sup> siècle, les représentations alimentaires dans l'art démontrent la diffusion des connaissances culinaires et la valorisation progressive du métier de cuisinier<sup>6</sup>. Ces représentations révèlent également l'évolution des pratiques gastronomiques ainsi que les débats autour des bienfaits et des dangers associés aux aliments et leur perception au sein de la société. Cet ensemble d'éléments souligne le rôle de la cuisine dans le renforcement du sentiment d'appartenance nationale et des hiérarchies sociales existantes. Par ailleurs,

---

<sup>4</sup> Poulain, Jean-Pierre. « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'Année sociologique*, vol. 67, no. 1, mai 2017, pp. 23-46.

<sup>5</sup> Appadurai, Arjun. « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, no. 1, 1988, pp. 3-24.

<sup>6</sup> Benayoune, Audrey. « L'alimentation et ses représentations : aliments, alimentation, livre de cuisine et art de la cuisine dans l'Espagne du XVIII<sup>e</sup> », 2016, Nice, Thèse de doctorat.

l'analyse des pratiques culinaires dans différentes sociétés permet d'examiner les liens entre alimentation et répartition sociale<sup>7</sup>.

L'alimentation ne se limite pas à l'acte de manger, elle inclut également les enjeux liés à la qualité et à la sécurité des produits consommés. Ces préoccupations sont devenues centrales chez de nombreux consommateurs, en particulier face aux multiples crises sanitaires. Tandis que certaines populations sont confrontées à une insécurité alimentaire, marquée par un accès irrégulier à des ressources nutritives nécessaires pour la croissance et le développement de l'individu, d'autres font face à des problématiques de surpoids et d'obésité, notamment liée à la surconsommation<sup>8</sup>. L'insécurité alimentaire, souvent liée à un manque de ressources économiques, met en évidence les contradictions présentes au sein de la société moderne où coexistent des tensions entre l'abondance et la carence<sup>9</sup>. Les représentations sociales liées à l'alimentation jouent un rôle essentiel dans la structuration des relations et influencent les comportements autour de la notion de « bien manger »<sup>10</sup>. Une enquête de terrain permet d'interroger les significations que nous attribuons à la nourriture et les normes qui s'y rattachent. Par ailleurs, l'analyse des sources littéraires telles que les livres de cuisine met en évidence les interactions culturelles et leurs impacts sur l'évolution du patrimoine culinaire, notamment dans la péninsule ibérique<sup>11</sup>.

Le phénomène de mondialisation exerce une influence significative sur les pratiques alimentaires. L'évolution de l'alimentation dépend des productions agricoles, du climat, de la culture et des conditions économiques<sup>12</sup>. L'histoire de l'alimentation est confrontée à des défis méthodologiques, notamment en raison de la multiplication des recherches qui se basent fréquemment sur des études de cas spécifiques et des données qualitatives<sup>13</sup>. Cela souligne la nécessité de considérer l'histoire de l'alimentation sous un angle global et différencié afin d'analyser les transformations alimentaires<sup>14</sup>. La mondialisation, en tant que phénomène généralisé, constitue un processus dynamique qui permet de façonner les pratiques

---

<sup>7</sup> Petrich, Perla, Goody, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*, traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort. Paris, France: Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, Collection *ALORS*, 1984, 405 pp.

<sup>8</sup> « La faim et la sécurité alimentaire », *FAO*.

<sup>9</sup> Esnouf, Catherine, Fioramonti, Jean, Laurieux, Bruno. « Introduction », *L'alimentation à découvert*. CNRS Éditions, Paris, 2015, pp. 16-17.

<sup>10</sup> Lahlou, Saadi. « Penser manger : les représentations sociales de l'alimentation », *Psychologie*, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), 1995, 448pp.

<sup>11</sup> Piñer, Hélène. « Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le XIIe siècle », 2019, Tours, Thèse de doctorat.

<sup>12</sup> Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996.

<sup>13</sup> Aymard, Maurice. « Pour l'histoire de l'alimentation : Quelques remarques de méthode », *Annales, Histories, Sciences Sociales*, 30ème année, no. 2/3, 1975, pp. 431-44.

<sup>14</sup> Williot, Jean-Pierre, Fumey, Gilles. *Histoire de l'alimentation*, PUF, Paris, 2021.

alimentaires à travers le temps<sup>15</sup>. De plus, la transformation des modes de vie peut être observée à travers la transmission des traditions culinaires<sup>16</sup>. Cette approche oppose la notion d'authenticité, la manière dont la cuisine locale est préservée, à l'industrialisation de l'alimentation. Cette notion permet également de mettre en lumière les enjeux socio-économiques liés à l'alimentation, notamment à travers les labels, qui suscitent des conflits d'intérêts entre producteurs, transformateurs et distributeurs<sup>17</sup>. En effet, les consommateurs manifestent un intérêt croissant pour des produits alimentaires non transformés. Dans ce contexte, les labels, en lien avec les indications géographiques et les appellations d'origine contrôlée, sont devenus des instruments marketing essentiels dans la valorisation de ces produits. Cette approche permet de mieux appréhender les enjeux alimentaires contemporains, tels que la sécurité alimentaire, la santé publique et la durabilité environnementale.

L'exemple de la mondialisation de la gastronomie française à Taïwan illustre la manière dont les pratiques culinaires se transmettent et s'adaptent au contact d'autres cultures<sup>18</sup>. Nous pouvons parler d'une hybridation culinaire, où la gastronomie française s'intègre aux traditions culinaires locales. Ce phénomène met en avant les différents acteurs impliqués dans la diffusion mondiale des pratiques gastronomiques. Les écoles de cuisine jouent un rôle central majeur dans la transmission des savoir-faire culinaires, attirant de nombreux étudiants étrangers. Certains chefs se forment en France avant de retourner dans leur pays d'origine pour y ouvrir leurs propres établissements. En effet, la gastronomie française est associée à un certain prestige social et un mode de vie raffiné. Par ailleurs, de nouvelles perspectives dans les études alimentaires invitent à adopter une approche interdisciplinaire, considérant l'alimentation comme un objet complexe et multidimensionnel<sup>19</sup>. Ces travaux permettent de comprendre les transformations profondes des pratiques alimentaires, tant au sein des sociétés qu'entre différents groupes culturels. L'introduction de nouveaux produits alimentaires met en avant le lien entre traditions locales et influences extérieures<sup>20</sup>. Cela renvoie également à

---

<sup>15</sup> Vitaux, Jean. *La mondialisation à table*, Presses Universitaires de France, 2009.

<sup>16</sup> Ory, Pascal. *L'identité passe à table : L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, PUF, Paris, 2013.

<sup>17</sup> Bonnain-Dulon Rolande, Brochot Aline. « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia*, vol. 14, 2004.

<sup>18</sup> Hsu, Chia-Ling. « La mondialisation de la gastronomie française : le cas de la diffusion à Taïwan », 2016, Sorbonne Paris Cité, Thèse de doctorat.

<sup>19</sup> De Raymond, Antoine Bernard, Parasio, Sylvain. « Les sciences sociales au prisme de l'alimentation (avant-propos) », *Terrains & travaux*, vol. 9, no. 2, 2005, pp. 3-11.

<sup>20</sup> Meyzie, Philippe. « Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie : l'émergence d'une identité régionale », 2005, Bordeaux 3, Thèse de doctorat.

l'importance des cadeaux alimentaires comme vecteur de sociabilité, notamment lors d'évènements importants, où ils permettent d'entretenir les liens sociaux<sup>21</sup>.

Ce thème permet également de mettre en évidence la perception de l'Autre, notamment à travers le concept d'« exotisme culinaire »<sup>22</sup>. L'accent est mis sur la rencontre entre Européens et Amérindiens, tout en soulignant que de nombreux ouvrages se concentrent davantage sur les stéréotypes négatifs. À l'inverse, une attention particulière est portée sur les aspects positifs de cette rencontre, en analysant comment les sociétés construisent leurs représentations de l'altérité. La notion de l'Autre est abordée au sein des enjeux contemporains, à la fois comme un outil de cohésion sociale et comme un défi inscrit dans les pratiques de commensalité<sup>23</sup>. Cette réflexion comprend également la notion de rejet de l'Autre à travers les pratiques alimentaires<sup>24</sup>. Les différences alimentaires sont souvent décrites comme des marqueurs de stigmatisation et d'exclusion. L'alimentation y est présentée comme un élément central de l'identité culturelle, capable de souligner des appartenances et de construire des frontières symboliques. Elle évolue à travers le temps et l'espace, où les notions d'exotisme culturel et d'appropriation sont des phénomènes récurrents dans l'histoire de l'alimentation.

L'alimentation constitue un vecteur d'identité culturelle, notamment à travers des phénomènes tels que la créolisation, issue des interactions interculturelles, et les interdits alimentaires. Elle permet d'interroger la perception de la consommation de certains animaux selon les territoires. La consommation du porc en Égypte peut ainsi être analysée à partir de données archéologiques, textuelles et iconographiques<sup>25</sup>. Il en est de même pour la consommation du chien à Tahiti, à travers une approche centrée sur les spécificités culturelles<sup>26</sup>. L'étude des régimes alimentaires dans les sociétés anciennes permet d'éclairer les dynamiques contemporaines et les problématiques associées à l'alimentation. En ce sens, l'alimentation agit comme un canal de communication, un intermédiaire entre les valeurs et

---

<sup>21</sup> Meyzie Philippe. Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie. In: *Histoire, économie et société*, 25<sup>e</sup> année, no. 1, 2006, pp. 33-50.

<sup>22</sup> Régnier, Faustine. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, 2004.

<sup>23</sup> Fischler, Claude. *Les alimentations particulières*, Odile Jacob, Paris, 2013.

<sup>24</sup> Francfort, Didier, Saillard, Denis. *Le goût des autres, de l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIème - XXIème siècles*, PUN Editions universitaires de Lorraine, 2015.

<sup>25</sup> Volokhine, Youri. « Le porc en Égypte ancienne : mythes et histoire à l'origine des interdits alimentaires », Presses universitaires de Liège, 2020.

<sup>26</sup> Serra-Mallol, Christophe. « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire ? », *Anthropozoologica*, vol. 45, no. 1, 2010, pp. 157-172.

les normes. Cela permet de comprendre comment les habitudes alimentaires influencent la culture, l'environnement et les mutations économiques. L'exemple de l'île de la Réunion met en lumière les influences croisées entre Européens, Africains, Malgaches et Asiatiques<sup>27</sup>. Nous observons l'impact des choix alimentaires sur le statut social, l'environnement et les pratiques religieuses. L'alimentation demeure toutefois un moyen de transmission de la mémoire collective par le biais des repas, des célébrations et des produits locaux.

L'approche historique et sociologique permet de retracer l'évolution des pratiques alimentaires, influencées par la domestication des espèces et le développement des techniques culinaires<sup>28</sup>. Ces pratiques témoignent des méthodes de production, telles que la chasse, l'agriculture ou la pêche, des transformations culinaires comme la cuisson et la conservation, ainsi que des modes de consommation. L'intérêt croissant pour le jardin potager à l'époque contemporaine appuie sur son rôle en tant qu'espace de production alimentaire locale et de préservation de la biodiversité<sup>29</sup>. En outre, l'homogénéisation des pratiques alimentaires au cours du XXe siècle a permis de réduire les différences régionales et sociales. L'évolution des habitudes alimentaires en Europe occidentale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours met l'accent sur les contrastes entre les milieux ruraux et urbains. Il se produit alors une transformation progressive, notamment à partir du XVIe siècle dans les milieux urbains et aristocratiques.

Ces pratiques sont également étudiées depuis une perspective archéologique. L'analyse des pratiques alimentaires des populations du nord de la France, entre le XIVe et le XVIe siècle, s'appuie sur l'analyse des restes osseux découverts lors de fouilles archéologiques, complétée par l'étude des sources écrites<sup>30</sup>. L'objectif est de reconstituer les menus quotidiens de ces populations. Par ailleurs, une approche géographique de l'alimentation met en lumière les conséquences de l'interaction entre la mondialisation et la production locale<sup>31</sup>. Les relations gastronomiques entre la France et le Maroc sont analysées dans un contexte marqué par les

---

<sup>27</sup> Tibère, Laurence. *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : l'exemple de la Réunion*, L'Harmattan, Paris, 2009.

<sup>28</sup> Quellier Florent. *Histoire de l'alimentation de la préhistoire à nos jours*, Belin, 2021.

<sup>29</sup> Quellier, Florent. *Histoire du jardin potager*, collection *Mnémosya*, 2023.

<sup>30</sup> Clavel, Benoît. « L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIIe - XVIIe siècles) », *Revue archéologique de Picardie. Numéro spécial*, vol. 19, 2001, pp. 9-204.

<sup>31</sup> Pitte, Jean-Robert. « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, vol. 110, no. 621, 2001. pp. 487-508.

débats sur le multiculturalisme et l'identité nationale<sup>32</sup>. Ces transferts culinaires illustrent la complexité des échanges culturels et l'intégration de nouvelles techniques dans la société. L'étude de l'arrivée des produits alimentaires venus d'Amérique vers l'Europe, notamment en Italie et en France, permet d'observer les parcours d'intégration de ces produits<sup>33</sup>. Cette analyse se base sur des récits de voyage, des ouvrages scientifiques et littéraires, afin de comparer les facteurs ayant favorisé ou retardé leur adoption. La culture et la littérature apportent un éclairage sur les représentations sociales et les usages associés à ces nouveaux produits.

Néanmoins, cette construction se structure à partir de limites<sup>34</sup>. En effet, elle est décrite comme vecteur de normes sociales, culturelles, et permet d'analyser différents aspects de la société contemporaine en étant à la fois un enjeu individuel et collectif. Ainsi, les modes alimentaires s'inscrivent comme conséquences de l'histoire du territoire, où les traditions se mêlent aux innovations et où les influences locales sont liées à la mondialisation. L'alimentation est un objet complexe et multidimensionnel qui reflète les dynamiques sociales, culturelles, historiques et politiques. Elle peut être associée à une forme de pouvoir, démontrant comment ces décisions alimentaires peuvent servir d'outils de défense des identités ou pour réclamer des droits. D'un point de vue global, les études sur l'alimentation se basent sur des écrits dont l'évolution est analysée depuis le regard colonial jusqu'à la revendication d'une identité gastronomique nationale<sup>35</sup>.

---

<sup>32</sup> Caquel, Marie. « Transferts culturels et gastronomie : les relations entre la France et le Maroc de la fin du XIXe siècle jusqu'à nos jours », 2018, Université de Lorraine, Thèse de doctorat.

<sup>33</sup> Galli, Marika. « La réception des produits alimentaires du Nouveau Monde dans les écrits italiens et français du XVIe au XVIIIe siècle : pratiques et représentations », 2009, Besançon, Thèse de doctorat.

<sup>34</sup> Bak-Geller Corona, Sarah. « Les livres de recettes « francisés » au Mexique au XIXe siècle », *Anthropology of food*, 2008.

<sup>35</sup> Crenn, Chantal. « La fabrique de l'identité culinaire nationale dans les écrits sur l'alimentation et la cuisine sénégalaises: du regard colonial à celui de Youssou N'Dour », *Food & History* vol. 9, no. 2, 2011, pp. 261-306.

## 1.2 Culture locale

Par contraste avec la construction de l'identité nationale, l'alimentation peut également être étudiée comme un moyen de préserver l'identité culturelle régionale et de valoriser la culture locale.

Une seconde approche met en lumière la manière dont l'alimentation est mobilisée par les acteurs pour exprimer leur identité locale<sup>36</sup>. La nourriture agit comme un outil de communication symbolique, social et culturel puissant dans sa forme matérielle<sup>37</sup>. Elle représente à la fois l'abondance et la pénurie. En effet, en raison de sa présence constante dans la vie quotidienne, elle a la capacité de transmettre des messages sociaux porteurs de significations précises.

Elle occupe également une place centrale dans les systèmes de classification alimentaire et dans le champ de la nutrition. La notion de « gastro-politique » permet d'aborder la nourriture sous un angle politique. Celle-ci peut être illustrée par l'exemple d'un territoire comme le Yucatan, où la cuisine locale est mise en avant non pas comme élément de l'identité nationale, mais comme une expression de la préservation culturelle régionale<sup>38</sup>. Cette opposition permet de comparer deux approches de la construction identitaire : l'une à travers la transmission de normes alimentaires à l'échelle nationale, l'autre à travers la revendication d'une identité culturelle propre. Ces tensions amènent à s'interroger sur le fait que les discours sur ces cuisines peuvent être produits ou influencés par des élites.

L'étude des frontières alimentaires en Europe, à travers une approche mêlant histoire, géographie et anthropologie, permet d'aborder la notion d'authenticité culinaire comme un concept complexe<sup>39</sup>. Celle-ci renvoie aux notions de terroir, d'origine et d'identité culturelle. L'impact des frontières politiques sur les pratiques alimentaires est ainsi interrogé, tout comme les effets des influences extérieures sur les notions de terroir et d'exotisme.

D'autres analyses s'intéressent aux discours issus des élites lettrés dans des contextes comme le monde islamique médiéval, afin de comprendre comment l'alimentation est devenue un

---

<sup>36</sup> Appadurai, Arjun. « Gastro-Politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, vol. 8, no. 3, 1981, pp. 494-511.

<sup>37</sup> Petrich, Perla, Goody, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*, traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort. Paris, France : Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, Collection ALORS, 1984, 405 pp.

<sup>38</sup> Ayora-Diaz, Steffan Igor. *Foodscapes, foodfields and identities in Yucatán*, CEDLA Latin American Studies 99, Berghahn Books, 2012, Amsterdam, 332pp.

<sup>39</sup> Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert. *Les frontières alimentaires*, Cnrs éditions, 2009, 346pp.

élément central de l'identité culturelle et sociale<sup>40</sup>. L'évolution de ces discours, fondés sur des textes juridiques, médicaux et littéraires, éclaire la construction des règles et des normes alimentaires.

La place de la viande dans l'alimentation est également questionnée<sup>41</sup>. Elle est marquée par des techniques et des représentations spécifiques. Longtemps réservée aux élites, sa consommation fait aujourd'hui l'objet de débats en raison de ses modes de production et de ses implications symboliques. Les études récentes faites à ce sujet invitent à réinterroger les sources, notamment à travers l'évolution des conditions et des normes alimentaires.

Ainsi, au-delà de sa fonction nutritive, l'alimentation est un fort marqueur d'identité locale et un enjeu politique. Elle permet de maintenir et valoriser les traditions culinaires régionales, de véhiculer des messages symboliques et de construire des frontières culturelles.

---

<sup>40</sup> Caire, Audrey. « L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, Ier-IVe/VIIe-Xe siècle) », 2022, Paris 1, Thèse de doctorat.

<sup>41</sup> Brisville, Marianne. « L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval : productions, consommations et représentations », 2018, Lyon, Thèse de doctorat.

### 1.3 Patrimoine

L'importance de la notion de patrimoine peut également être soulignée. Le patrimoine est une construction sociale en constante évolution. Le territoire est à la fois un produit et un acteur dans cette dynamique. Il englobe des éléments naturels, culturels et des pratiques sociales. Ces dimensions sont analysées à travers les routes alimentaires, considérées comme des outils de valorisation du patrimoine<sup>42</sup>. Elles créent des liens entre les produits locaux, les traditions culinaires et l'environnement.

Le patrimoine immatériel joue un rôle central dans la préservation des identités culturelles locales<sup>43</sup>. Son développement renforce l'exposition des mutations des régimes alimentaires, les liens avec l'histoire des peuples, ainsi que les conflits et les échanges commerciaux<sup>44</sup>.

Les approches ethnologiques et géographiques permettent d'étudier les produits du terroir en lien avec l'identité locale. Elles soulignent les enjeux politiques associés à la valorisation des produits locaux et à leur inscription au patrimoine mondial. L'exemple de l'inscription du repas gastronomique français illustre cette démarche interdisciplinaire et les débats contemporains autour de la patrimonialisation<sup>45</sup>. Les études analysent notamment les produits du terroir, le rôle des restaurants et le lien avec les dynamiques territoriales<sup>46</sup>.

L'évolution du patrimoine fait l'objet de recherches approfondies, comme en témoignent certaines thèses. L'une d'elles explore la valorisation du patrimoine alimentaire de la Touraine entre la fin du XIXe siècle et la fin du XXe siècle<sup>47</sup>. Elle met en évidence les facteurs qui ont influencé la valorisation, en s'intéressant notamment aux interactions entre les dimensions agricoles, politiques, culturelles et touristiques. Elle s'intéresse à l'identification des spécialités alimentaires ont été identifiées et au rôle des différents acteurs (producteurs, institutions, associations, etc.).

---

<sup>42</sup> Barrera Ernesto, Bringas Olivia. « Rutas alimentarias : una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas », *Études caribéennes*, 2009, pp. 13-14.

<sup>43</sup> Bérard Laurence, Marchenay Philippe, Delfosse Claire. « Les produits de terroir : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie Française*, vol. 34, no. 4, 2004, pp. 591-600.

<sup>44</sup> Back-Geller, Sarah, Matta, Raúl, De Suremain, Charles-Edouard. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, 1er édition, 2019, San Luis Potosí : el colegio de San Luis, A.C.

<sup>45</sup> *Ibid.*

<sup>46</sup> *Ibid.*

<sup>47</sup> Raduget, Nicolas. « Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990 », 2015, Tours, Thèse de doctorat.

La notion de goût, également abordée dans ce champ de recherche, souligne la hiérarchisation des plats dans la gastronomie française<sup>48</sup>. Une étude s'appuie sur les écrits d'un pionnier du goût pour souligner que le plaisir gustatif repose sur une culture spécifique qui requiert une certaine expertise et un savoir-faire. Le territoire est ainsi valorisé à travers les produits du terroir et les pratiques des restaurateurs. Cela participe à la construction d'une image valorisante de la gastronomie régionale.

L'analyse des scènes gastronomiques locales, comme l'étude de cas faite à Nantes dans la restauration haut de gamme, permet d'identifier les acteurs clés, tels que les restaurateurs, les producteurs, les habitants et les institutions, ainsi que leurs interactions<sup>49</sup>. Elle met en valeur l'histoire culinaire de la ville, la qualité des produits, l'attractivité touristique et les initiatives politiques à destination de la gastronomie. Par ailleurs, l'étude souligne les défis auxquels sont confrontés les acteurs comme la concurrence, la recherche de l'authenticité à travers les produits locaux ou encore l'adaptation aux nouvelles tendances de consommation.

Le patrimoine culinaire se caractérise par une construction constante et dynamique, ancrée dans l'histoire, la culture et les identités. L'étude de certaines cuisines traditionnelles illustre le rôle de l'alimentation comme expression sociale et culturelle, en soulignant le lien alimentation et environnement<sup>50</sup>. Une gastronomie en particulier peut ainsi refléter l'histoire d'un pays à travers un métissage culturel complexe<sup>51</sup>.

En outre, l'influence de différentes communautés sur les cuisines nationales met en lumière le rôle de l'alimentation dans la construction identitaire<sup>52</sup>. Une approche historique, culturelle et ethnographique permet de souligner le caractère central de l'alimentation dans l'évolution du patrimoine. Ainsi, la valorisation du patrimoine culinaire, à travers des études de cas, l'analyse des scènes gastronomiques locales et la mise en avant des traditions culinaires, contribue à la préservation des identités culturelles et au développement des territoires.

---

<sup>48</sup> Saito, Yuka. « Entre discours et sensibilités gustatives : le goût dans l'œuvre de Grimod de La Reynière (XVIIIe - début XIXe siècle) », 2023, Angers, Thèse de doctorat.

<sup>49</sup> Clergeau, Cécile, Etcheverría, Olivier. « La scène gastronomique : une analyse à partir du cas de Nantes », *Management & Avenir*, vol. 126, no. 6, décembre 2021, pp. 133-52.

<sup>50</sup> Olivas Weston, Rosario, *La cocina de los Incas : costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Nueva edición, Fondo Editorial USMP, Universidad de San Martín de Porres, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Lima, Perú, 2015.

<sup>51</sup> Olivas Weston, Rosario (Compiladora). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Primera edición, Lima, 1996.

<sup>52</sup> Sison Porras de la Guerra, Josie. *El Perú y sus manjares : un crisol de culturas*, Mastergraf, Lima, 1994, 461pp.

## 2. Le *cuy* : aliment symbolique, mais de quoi ?

### 2.1 La recherche documentaire d'un ingrédient absent dans les livres de cuisine

Nous avons cherché des documents qui présentent le *cuy* en tant qu'objet gastronomique. Pour cela, nous avons suivi les pistes suivantes. Nous avons commencé par analyser les études sur l'alimentation d'un point de vue global. Parmi ces travaux se trouvent ceux de Arjun Appadurai qui se concentre sur l'étude de la transmission des traditions culinaires en Inde à travers les livres de cuisine. À partir de ce point, nous nous sommes recentrées sur l'étude de la gastronomie péruvienne, afin de comprendre comment les auteurs présentent les traditions culinaires, et notamment la consommation du *cuy* au Pérou. Nous avons constaté que les livres de cuisine péruvienne tels que *Bravazo* de Gaston Acurio, ou bien *La Gran Cocina Mestiza de Arequipa* d'Alonso Ruiz Rosas ne placent pas le *cuy* dans l'œuvre en tant qu'élément central dans les plats.

Les livres de cuisine jouent un rôle essentiel dans la transmission des traditions culinaires et dans la construction de l'identité nationale. Ils illustrent l'évolution et l'adaptation des coutumes gastronomiques à travers le temps, mettant en évidence les impacts culturels et les changements sociaux. Jusque dans les années 1990, la cuisine péruvienne est marquée par les influences de la cuisine française, notamment par les apports de Gaston Acurio<sup>53</sup>. L'apprentissage de nouvelles techniques lui a permis de mettre en avant les produits locaux péruviens. C'est ce que démontre le restaurant *Don Cucho La Rosa*, situé dans le quartier de Miraflores à Lima. Il présente différents plats locaux, tels que le *cuy*, et le quinoa, originaire de la région de Puno.

Dans son livre *Bravazo*, Gaston Acurio raconte une histoire personnelle concernant la connexion entre les cultures basque et péruvienne<sup>54</sup>. Il fait un parallèle entre la vie de ses ancêtres, Juan de Acurio et son grand-père Romulo, qui a lutté pour les droits des populations de Cusco et promu la cohabitation et l'unité par le biais des repas familiaux. De plus, il décrit sa découverte d'une soupe de poisson à Bermeo, qui lui rappelle la *parihuela* péruvienne, une

---

<sup>53</sup> Acurio, Gaston, *Bravazo ! más de 600 recetas para volver a cocinar en casa, debate*, 2017, consulado del Perú, p. 52.

<sup>54</sup> *Ibid.* p. 79.

soupe de poisson. L'analyse de cette expérience souligne comment la nourriture peut devenir un symbole d'union entre les cultures.

Dans cet ouvrage, le *cuy* est mentionné parmi les viandes qu'il est possible d'utiliser dans la préparation des plats, notamment dans le *pepian de choclo*<sup>55</sup>. Les grains de maïs, ou de blé, d'arachide, de semoule, de haricots ou de pois chiches, sont mixés avec du bouillon, puis assaisonnés. Ce mélange crée un velouté, qui est servi avec de la viande et du riz ou des pommes de terre. Concernant la viande, cela peut être du poulet, du cochon d'Inde, de la dinde, du lapin, des crevettes, du poisson ou de la saucisse<sup>56</sup>. Cependant, il n'est pas un ingrédient central et sa représentation est davantage culturelle que symbolique. Il est mentionné parmi les principales viandes consommées au Pérou.

Le livre *Bitute: El sabor de Lima* de Gastón Acurio et Javier Masías (2016) met en lumière l'importance historique et culturelle de la cuisine péruvienne, notamment à travers la notion de *bitute*, qui désigne un repas simple, servi généralement pour le déjeuner ou le dîner<sup>57</sup>. La simplicité dans la présentation des plats, souvent familière et affectueuse, reflète une dimension modeste et quotidienne de la gastronomie péruvienne. Il est intéressant de noter que cette cuisine n'est pas simplement une question de nutrition, mais aussi de transmission culturelle et familiale. Des plats tels que *paltita rellena* ou *lomitito saltado* témoignent d'un patrimoine culinaire où les liens sociaux occupent une place centrale, incarnant à la fois l'abondance et la sobriété.

Ce lien fort entre la cuisine et l'identité est également visible dans des ouvrages comme *La Gran Cocina Mestiza de Arequipa* d'Alonso Ruiz Rosas, qui explore la diversité gastronomique de la région d'Arequipa<sup>58</sup>. Ce livre présente un panorama d'environ deux cents recettes appartenant à la cuisine locale, illustrant les influences espagnoles sur la cuisine péruvienne. L'évolution de cette cuisine, enrichie par des figures telles que Gastón Acurio, a permis de valoriser la gastronomie péruvienne sur la scène internationale. De plus, l'ouvrage *Ajies peruanos. Sazon para el mundo* met l'accent sur l'*aji*, ingrédient fondamental de la cuisine péruvienne, notamment dans les *picanterías*, étant des lieux modestes où sont servis

---

<sup>55</sup> *Ibid.* p. 111

<sup>56</sup> *Ibid.*

<sup>57</sup> Acurio Gaston, Macias Javier. *Bitute. El sabor de Lima*, Begona Velasco, 2016, Lima.

<sup>58</sup> Ruiz Rosas, Alonso. *La gran cocina mestiza de Arequipa*, 2012, Arequipa, 520p.

des plats régionaux<sup>59</sup>. C'est un piment, avec quatre à cinq espèces, qui incarne le métissage culturel et constitue un symbole de l'identité gastronomique nationale.

Ainsi, que ce soit à travers des plats familiaux, des livres de cuisines régionales, ou l'utilisation symbolique de l'ají, la gastronomie péruvienne constitue un vecteur essentiel de la mémoire collective et de l'identité nationale. Elle illustre comment la nourriture, dans sa simplicité et son accessibilité, devient une force culturelle unificatrice.

Le *Recetario Nicolini : ¿Qué cocinaré hoy?* est un ouvrage culinaire péruvien<sup>60</sup>. Il est publié pour la première fois dans les années 1950 par la marque Nicolini. Ce recueil de recettes devient alors une référence pour les péruviens, car il traverse les générations et adapte les traditions culinaires à la période. L'ouvrage est structuré en sections (entrées, soupes, plats principaux, accompagnements, desserts, boissons) et propose des recettes accessibles à tous, adaptées à la vie quotidienne et aux occasions spéciales. Il inclut des conseils sur l'organisation des menus et l'utilisation des ingrédients, selon l'événement et la saison. De ce fait, il s'inscrit dans une permanence des traditions culinaires péruviennes, où il préserve les recettes classiques comme le *ceviche*, *aji de gallina*, *lomo saltado*, *causa limena*, *angticuchos*, etc. Ces recettes sont une marque de la cuisine dite *criolla*. D'autre part, il intègre des plats plus modernes et internationaux, qui reflètent l'ouverture du pays aux influences extérieures. À cela, il mêle l'adaptation des produits locaux. Le dialogue entre la tradition et l'innovation culinaire font de l'ouvrage un outil de transmission culturelle.

Ce livre met en avant des ingrédients majeurs de la cuisine péruvienne, comme la pomme de terre, le maïs, le piment ají, le poisson, les céréales, le riz et les différentes viandes. Le fait d'inclure des ingrédients locaux contribue à la consolidation de l'identité gastronomique. On note également une dimension économique. En effet, la marque *Nicolini* commercialise divers produits alimentaires<sup>61</sup>. Cet ouvrage a alors un objectif commercial. La majorité des recettes incluent des produits de cette marque. Cela vient renforcer le lien entre la permanence d'ingrédients locaux dans une cuisine quotidienne et les objectifs de marketing de la marque.

Les livres de cuisine péruvienne montrent ainsi l'évolution de l'identité nationale à travers les traditions culinaires. La gastronomie péruvienne est ici présentée comme un symbole de cette

---

<sup>59</sup> USMP, Universidad Nacional Agraria La Molina. *Ajies peruanos : sazón para el mundo*, Sociedad peruana de gastronomía, 2009, Lima, 114p.

<sup>60</sup> *Recetario Nicolini : ¿Qué cocinaré hoy?*, 2013.

<sup>61</sup> *El inti, la boutique péruvienne*.

identité et comme moyen de transmission de la mémoire collective, qui s'adapte aux évolutions sociales, culturelles et économiques du Pérou.

Nous constatons que le *cuy* n'occupe pas une grande place dans les livres de cuisine. Il est mêlé aux autres produits qui représentent l'alimentation péruvienne quotidienne. En outre, nous verrons qu'il est un vecteur économique important au sein des zones rurales.

## 2.2 La présence d'un vecteur économique du monde rural

L'élevage et la consommation du *cuy* s'inscrivent dans le champ des études sur l'agronomie, en tant qu'objet d'analyse des dynamiques rurales, des politiques agricoles et de la sécurité alimentaire. Ainsi, nous explorons ici comment cet animal, occupant un rôle majeur dans les Andes, participe à l'économie locale, à la nutrition des populations et à la valorisation des produits agroalimentaires.

Le Ministère du Développement Agraire et de l'Irrigation (MIDAGRI) joue un rôle essentiel dans la promotion du *cuy* en tant que produits alimentaires et moteur économique<sup>62</sup>. La loi du 27 novembre 2020 appuie sur le changement d'acronyme du Ministère du Développement Agraire et de l'Irrigation de MINAGRI vers MIDAGRI<sup>63</sup> (voir annexe 1). Il constitue un élément significatif pour les familles, notamment des zones rurales. En 2017, la population de cochon d'Inde est estimée à plus de 17 millions. Nous constatons que cet animal occupe une place majoritaire dans ces zones, plutôt que dans les zones urbaines où sa présence est atténuée. Sa viande est décrite comme étant riche en nutriments et pauvre en matière grasse. Elle contribue grandement à la lutte contre diverses problématiques de santé telles que l'anémie, en particulier dans les régions andines. En effet, elle représente une source de protéines importante et participe à la sécurité alimentaire de nombreuses communautés rurales.

Par ailleurs, les initiatives mises en place par le gouvernement permettent de promouvoir la consommation d'aliments locaux. Ce processus participe à la valorisation d'une permanence de la culture culinaire locale et à la reconnaissance du travail des producteurs. Depuis 2013, chaque deuxième vendredi du mois d'octobre, le Pérou célèbre la Journée nationale du Cochon d'Inde et de l'Œuf, selon la résolution ministérielle N°0338-2013-MINAGRI<sup>64</sup>. L'œuf est également un aliment valorisé au sein du territoire. Sa consommation est de 143 unités par personne et par an, soulignant de ce fait son importance dans l'alimentation nationale. De plus, les différents événements mis en place autour de la consommation permettent de valoriser les qualités nutritionnelles et culturelles de ces produits. Lors de ces événements, plus 800.000 producteurs sont impliqués. Les festivités se déroulent sur la place San José à Lima, dans le district de Jesús María. 18 plats sont présentés, dont 10 à base de

---

<sup>62</sup> « Con platos típicos, se celebra el Día del Cuy y Huevo », Nota de prensa, Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, gob.pe, 8 de octubre de 2020.

<sup>63</sup> Resolución n°171-2020-MINAGRI - Aprueba el uso del término MIDAGRI como acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Base de données FAOLEX, 13-12-2024.

<sup>64</sup> *Ibid.*

cochon d'Inde, tels que le *picante de cuy* et le *cuy chactado*, des recettes traditionnelles, ainsi que des créations modernes comme le « cuy broaster » et des hamburgers.

Ce mélange entre tradition et innovation témoigne du rôle crucial que joue la gastronomie péruvienne dans la mise en valeur de ces éléments. Le *picante de cuy* est un ragoût épicé de viande de *cuy*, cuisiné avec du piment, des oignons et des pommes de terre. Il est possible d'observer une évolution entre le *cuy chactado*, un cochon d'Inde frit entier et accompagné de pommes de terre avec de la sauce, et le *cuy broaster*. Il se présente de la même manière, en entier. Le terme « broaster » fait référence à une version plus moderne et s'intègre davantage dans un processus de diffusion de la recette à l'international. Le fait d'inclure un anglicisme dans le nom du plat, permet d'impacter un public à plus grande échelle, notamment dans les restaurants touristiques.

### 2.3 Un plat en marge de l'innovation culinaire

L'innovation culinaire est un phénomène contemporain central dans les dynamiques alimentaires. Elle participe au renforcement des relations entre les producteurs locaux et les marchés nationaux et internationaux. Cette dynamique transforme les systèmes alimentaires, notamment en facilitant l'intégration des produits locaux dans des circuits économiques et en valorisant les savoir-faire traditionnels dans des contextes renouvelés.

Dans ce processus, le *cuy* occupe une place particulière. Bien qu'il participe à cette innovation culinaire récente au Pérou, il demeure ancré dans la culture culinaire traditionnelle du pays. Il représente une articulation entre la tradition et l'innovation, en démontrant comment un aliment appartenant au patrimoine culinaire peut être replacé dans un cadre gastronomique plus contemporain. La consommation du *cuy* varie selon les régions : à Lima, il est associé à une pratique gastronomique valorisée, tandis qu'il conserve une fonction d'ingrédient quotidien ou il est associé au tourisme dans les régions du sud.

Sur le plan sociopolitique et économique, l'étude de ce produit met en lumière les dynamiques complexes de sa valorisation<sup>65</sup>. Le développement de la gastronomie péruvienne depuis les années 1980 a transformé le Pérou en un centre culinaire mondial<sup>66</sup>. Cette reconstruction s'appuie à la fois sur la mise en avant des produits locaux et sur l'intégration d'influences extérieures, traduisant un processus d'hybridation culturelle fort de nos jours.

La cuisine péruvienne contemporaine incarne ainsi un symbole d'identité nationale et un moteur économique international. De cette manière, elle s'inscrit plus largement dans le cadre d'une « effervescence patrimoniale » introduite par la Convention pour sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2003<sup>67</sup>. L'alimentation, en tant que pratique vivante, est ainsi considérée comme un levier d'acceptation identitaire et de développement économique, et le *cuy*, en tant qu'aliment à la fois traditionnel et innovant, en constitue un exemple concret.

---

<sup>65</sup> Lauer, Mirko, Lauer, Vera. *La revolución gastronómica del Perú*, Lima, USMP, 2006.

<sup>66</sup> *Ibid.*

<sup>67</sup> Matta, Raúl. « La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial ». *Effervescence patrimoniale au Sud*, édité par Dominique Juhé-Beaulaton et al., IRD Éditions, 2013.

### 3. Une méthode d'analyse pluridisciplinaire face à une diversité de sources

#### 3.1 Analyse de données

En analysant les différentes études qui se rapportent à l'alimentation, il est possible de constater que les auteurs s'appuient sur des sources catégorisées. En effet, elles se basent sur l'observation d'un territoire donné, où un groupe de personnes se situe. Les études sur l'alimentation comportent davantage de données qualitatives que quantitatives. En effet, elles se réfèrent à la description de l'évolution des pratiques alimentaires, plutôt qu'à une analyse de données.

Les outils de transmission, comme les livres de cuisine et la transmission orale, contribuent grandement à la permanence des traditions culturelles établies depuis plusieurs siècles. A une époque plus récente, les récits de voyage deviennent une source importante pour comprendre l'évolution des pratiques alimentaires. Une attention particulière est portée à l'apparition d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites<sup>68</sup>, mettant en évidence l'influence de ces groupes dans le façonnement de la culture islamique médiévale. Cette approche interroge l'impact des discours juridiques, médicaux et littéraires sur la formation des règles et des normes alimentaires actuelles. En effet, l'évolution des modes de production et des implications symboliques, alimente les débats contemporains, notamment en raison de divers facteurs tels que la mondialisation, qui participent à la transformation des pratiques alimentaires existantes sur le territoire<sup>69</sup>. La question des interdits alimentaires s'inscrit dans ce cadre, en traitant comment les normes propres à un territoire se construisent en fonction de l'intégration des pratiques des sociétés anciennes par les sociétés contemporaines<sup>70</sup>.

Les données présentes sur le cochon d'Inde permettent de pointer les régions où sa consommation est plus fréquente que dans d'autres. Néanmoins, elles ne permettent pas de tracer une chronologie linéaire sur une région donnée, car les informations ne prennent pas toutes la même forme. En effet, les premiers écrits sont datés du début du XXe siècle<sup>71</sup>.

---

<sup>68</sup> Caire, Audrey. « L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, Ier-IVe/VIIe-Xe siècle) », 2022, Paris 1, Thèse de doctorat.

<sup>69</sup> Brisville, Marianne. « L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval : productions, consommations et représentations », 2018, Lyon, Thèse de doctorat.

<sup>70</sup> Serra-Mallol, Christophe. « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire ? », *Anthropozoologica*, vol. 45, no. 1, 2010, pp. 157-172.

<sup>71</sup> Nash, Donna, « Fiestas y la economía política wari en Moquegua », *Revista de antropología chilena*, 2011, vol. 43, no. 2, pp. 221-242

Tandis que sa consommation remonte à la période préhispanique. Ainsi, les études sur l'alimentation, comportant la consommation du *cuy* tendent à privilégier des données qualitatives, notamment en retraçant l'évolution des pratiques alimentaires à travers l'histoire.

Les recherches sur la gastronomie de Lima, en particulier concernant le *cuy*, se focalisent sur son incorporation dans la haute gastronomie péruvienne. Les données disponibles se centrent davantage sur les aspects culinaires, notamment les recettes et les présentations. Elles mettent en valeur le *cuy* à partir de la présentation de plats raffinés. En effet, les restaurants proposent des interprétations mêlant la tradition à l'innovation.

Dans les régions comme Cajamarca, l'accent est mis sur l'élevage du *cuy*. Les données disponibles appuient sur les techniques d'élevage, les différentes races, et l'importance économique de l'élevage pour les communautés locales. C'est une activité traditionnelle dont l'importance se remarque en particulier dans les zones rurales des Andes.

À Arequipa, le *cuy* culinaire est présent au sein des *picanterias*. Les études mettent en évidence l'aspect traditionnel de l'architecture de ces restaurants, et également les recettes traditionnelles et les méthodes de préparations spécifiques à la région. L'architecture des *picanterias* rappelle celle des maisons d'élevage. La représentation du *cuy* est forte, notamment lors des célébrations. Nous y notons alors une distinction régionale qui permet de comprendre la diversité des représentations associées à la consommation du cochon d'Inde selon les régions du Pérou.

### 3.2 Histoire de l'art

Le croisement de différentes analyses permet d'appréhender entièrement la thématique. En effet, l'analyse esthétique appuie sur la manière dont les artistes ont représenté le sujet, ainsi que sur les techniques employées et les significations symboliques qu'ils ont pu y intégrer.

Dans le cas du tableau « La última cena » de Marcos Zapata, l'analyse nous informe sur la période coloniale andine. Un *cuy* est présent au centre de la table, ce qui offre une clé historique et culturelle sur la place de l'animal dans l'iconographie religieuse péruvienne, ainsi que sur son importance au sein des coutumes alimentaires régionales. Nous constatons que le *cuy* apparaît comme élément symbolisant la culture andine. Il se présente comme une marque de distinction parmi les éléments présents au sein du contenu. Différentes sources permettent de constituer une analyse de ce tableau. En effet, les informations étant variées en fonction des sites, il est possible de constituer une analyse générale.

En examinant les différentes œuvres, il est possible de retracer l'évolution de la représentation du cochon d'Inde à travers le temps. C'est ce dont traitera la troisième partie de ce travail. Cela permet de comprendre comment son image s'est construite à partir de l'influence des contextes sociaux, économiques et culturels. Finalement, l'histoire de l'art permet de s'attarder sur la symbolique des œuvres. Celle de Marcos Zapata présente le *cuy* non seulement comme un aliment, mais également comme un symbole culturel et identitaire fort.

### 3.3 Analyse du marché

L'entreprise *Agropecuaria Don Guando* se dédie à l'élevage et à la commercialisation des animaux que l'on trouve dans la province de Cañete, plus particulièrement dans la ville de Lunahuaná. Sur ce site, on retrouve différentes viandes : du bœuf, du porc, du cochon d'Inde, du lapin, du poulet, de la truite, d'ovin, de chèvre, de canard. Ils vendent également du miel d'abeille. Je me concentrerai davantage sur la viande cochon d'Inde.

L'approche socio-économique permet d'aborder les transformations des pratiques alimentaires et leurs implications sociales<sup>72</sup>. Rachel Wilson utilise le terme de "gastro diplomatie", pour parler de l'utilisation de la cuisine péruvienne dans la diplomatie culturelle et son rôle dans la construction de l'identité nationale du Pérou tant à l'échelle nationale que mondiale<sup>73</sup>. Elle met en avant l'impact des campagnes de promotion comme "Cocina Peruana" sur le développement de la gastronomie locale dans la diplomatie et l'économie du pays. L'entreprise *Agropecuaria Don Guando* a pour but la commercialisation du produit. Son discours permet d'analyser la manière dont est consommé le cuy et sa variation selon le prix. Basée à Lunahuaná, dans la province de Cañete, elle offre divers produits à base de cuy, avec une gamme de prix variant en fonction du poids et du niveau de préparation (cuy entier, désossé, préparations gourmet). En plus de son importance culturelle et gastronomique, il est proposé sous plusieurs formats et niveaux de préparation. Les prix varient en fonction du poids et du niveau de transformation du produit :

- **Carne de cuy comercial** (400g-500g, sous-vide) : S/30.00 (7,74€)
- **Carne de cuy mediano** (600g-750g, sous-vide) : S/35.00 (9,03€)
- **Carne de cuy grande** (800g-1kg, sous-vide) : S/40.00 (10,32€)
- **Cuy deshuesado** (200g, sous-vide) : S/38.00-S/45.00 (9,80-11,61€)
- **Cuy sin piel ni hueso** (sous-vide) : S/48.00-S/54.00 (12,39-13,93€)
- **Cuy semideshuesado gourmet** (300g-400g, sous-vide) : S/36.00-S/40.00 (9,29-10,32€)
- **Cuy sin cabeza y sin patas** (sous-vide) : S/40.00-S/45.00 (10,32-11,61€)

---

<sup>72</sup> Matta, Raúl. « Enjeux sociaux d'une consommation « haut de gamme », « Étude sur les logiques marchandes et sociales au cœur de deux expressions culturelles dans la ville de Lima: L'expérience gastronomique et les fêtes », 2009, Paris 3, Thèse de doctorat.

<sup>73</sup> Wilson, Rachel. « Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru », USMP, Exchange, *The Journal of Public Diplomacy*, 2, 2011, pp. 13-20.

La vente illustre les frontières sociales et économiques qui se forment autour du produit. Cette diversité d'offres permet de s'adresser à plusieurs catégories de consommateurs, créant ainsi une segmentation du marché. Celle-ci se base sur le pouvoir d'achat et les attentes spécifiques des clients. Les produits les plus simples comme la « carne de cuy grande » se dirigent à un public plus large, incluant les ménages modestes. Tandis que les produits les plus transformés comme le « cuy semideshuesado gourmet » se dirigent vers une clientèle plus aisée et urbaine. Celle-ci serait davantage à la recherche de produits raffinés nécessitant moins de préparation. Cette différenciation montre la manière dont un produit traditionnel peut être modernisé et devenir un symbole de distinction sociale. Sur le plan social, les diverses offres reflètent une démocratisation de l'accès à la viande de cochon d'Inde. Parmi les produits non transformés, le prix maximum est de 40 soles (environ 10,32€).

À partir de ces prix, il est possible d'en faire une analyse. Le niveau de transformation du produit influence le prix. Le « cuy deshuesado », « sin piel ni hueso » et « semideshuesado » sont plus chers, car la préparation est plus importante. D'autre part, pour certains produits, nous avons une fourchette de prix plutôt qu'un prix fixe. Cela s'explique par le fait que le prix varie en fonction du poids de la viande. Une différence se fait à partir des titres donnés. L'exemple de « carne de cuy grande » qui correspond à une quantité fixée entre 800g et 1kg, tandis que le « cuy semideshuesado gourmet » correspond à une quantité fixée entre 300g et 400g. Ainsi, on observe que le prix maximal de la version « gourmet » correspond au prix d'un cochon d'Inde entier dont le poids est compris entre 800g et 1kg. Le produit devient alors accessible pour la majorité de la population péruvienne. Cela permet de renforcer l'universalité du produit dans la culture culinaire nationale. Cela souligne les implications sociales de l'entreprise, qui ancre le produit dans la tradition, le rend accessible à différents niveaux sociaux. Cependant, l'introduction du terme « gourmet » pour désigner certaines déclinaisons de la viande de cochon d'Inde marque une forme de distinction culturelle et sociale. Ce terme associe le produit à un statut de luxe, en particulier dans les villes comme Lima, où la présentation gastronomique joue un rôle plus important. Cette distinction se reflète aussi dans les prix plus élevés et les portions plus petites, créant ainsi un marqueur de goût et de statut social. Le cochon d'Inde devient non seulement un aliment traditionnel, mais aussi un produit de prestige pour certaines classes sociales.

Depuis une perspective culturelle et identitaire, cette vente repose sur l'influence des différentes communautés dans l'évolution du patrimoine alimentaire péruvien<sup>74</sup>. Cette notion permet de mettre en lumière une hiérarchisation, faite à travers la reconnaissance des pratiques culinaires. En effet, ce processus vise à sélectionner certaines pratiques qui sont décrites comme appartenant généralement aux élites<sup>75</sup>. Ainsi, cela crée une marginalisation des pratiques appartenant à d'autres classes. Donc d'un côté, ce processus participe à créer une inégalité dans la reconnaissance des pratiques. D'un autre, certains établissements gastronomiques haut de gamme, notamment à Lima, utilisent les cuisines indigènes péruviennes en les réinventant afin de les valoriser et de s'adapter à la demande<sup>76</sup>. En conclusion, cette stratégie reflète des dynamiques sociales et économiques complexes, où le cochon d'Inde est à la fois traditionnel et modernisé. Il dépasse les frontières sociales en s'adressant à des consommateurs variés. Elle contribue également à une redistribution économique qui profite aux producteurs locaux, renforçant le rôle du produit en tant que symbole culinaire. Elle intègre de ce fait des enjeux de distinction sociale et de luxe dans les espaces urbains.

---

<sup>74</sup> Morimoto, Amelia. « Presencia nikkei en la cocina peruana », *Descubra a los Nikkei*, 26 avril 2010.

<sup>75</sup> De Suremain, Charles-Edouard, Matta, Raúl. « « Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) », *Trace 64*, 2013, pp. 44-54.

<sup>76</sup> Matta, Raúl. « « L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou) », *Anthropology of Food*, no. 7, décembre 2010.

### 3.4 Analyse du discours

Ce corpus nous permet d'analyser cette consommation à travers plusieurs cadres : économique, en étudiant la segmentation du marché autour du cuy ; socioculturel, en examinant ses représentations dans l'art et la presse ; et politique, à travers les mesures gouvernementales soutenant son élevage et sa consommation dans les zones rurales.

Les entreprises, comme *Agropecuaria Don Guando*, offrent un discours commercial de l'animal. Elles appuient sur les aspects sociaux et économiques à travers la variation des prix dans la commercialisation du produit. L'entreprise étant basée à Lunahuaná, dans la province de Cañete, elle expose les impacts de cette commercialisation dans le développement économique des zones rurales. L'analyse de cette offre permet d'examiner comment le cochon d'Inde est commercialisé pour des publics variés, créant des distinctions sociales selon la manière dont la viande est transformée et vendue. De ce fait, nous pouvons relier cette analyse au discours officiel du gouvernement. Le MIDAGRI (Ministère du Développement Agricole et de l'Irrigation), à travers des communiqués, valorise le *cuy* en tant que produit essentiel à la sécurité alimentaire et, comme mentionné, au développement économique des zones rurales.

La représentation présente dans l'œuvre de Marcos Zapata traduit un discours visuel. En effet, ce tableau s'inspire de « La Cène » de Léonard de Vinci. Le peintre représente la cohabitation des cultures chrétiennes et andines. Nous parlons alors de syncrétisme. En effet, il offre une perspective sur la place de l'animal dans l'iconographie religieuse péruvienne et son importance dans les coutumes alimentaires régionales. Le fait qu'il soit au centre de la table le place au centre des analyses. Cependant, les informations varient en fonction des sources, généralement disponibles au sein des blogs.

Nous notons également l'importance des livres de cuisine dans la construction de ce discours. Ils permettent de contextualiser l'évolution des techniques culinaires autour du cochon d'Inde dans la gastronomie péruvienne, marquant le lien entre l'héritage et l'innovation. Néanmoins, nous remarquons qu'il n'est que peu de fois présent en tant que plat principal. Des publications comme *Cosas gourmet*, les sites de voyages, les blogs comme *Pirwa Hostels* et *Diario del Viajero* offrent des récits contemporains sur la population croissante du *cuy* au sein de la culture péruvienne. Les articles appuient sur les principaux éléments de la culture à

découvrir une fois sur place, tout en notant les réticences de certains voyageurs face à son aspect inhabituel.

## Première partie.

### Du cuy religieux au cuy culinaire



Image n°2 : photographie sans date, sans auteur, publiée dans l'article écrit par Estefany Raquel « ¿Qué es cuy ?, La estrella insólita de la gastronomía peruana » dans le blog *TreXperience*.

Dans les Andes péruviennes, le cochon d'Inde, ou *cuy*, occupe une place centrale dans l'identité culturelle et économique du pays. Au-delà de sa valeur nutritionnelle, cet animal représente un vecteur d'expression identitaire, tant sur le plan individuel que collectif, au sein des communautés andines. Il participe à la transmission des pratiques et à la permanence des traditions locales. Nous nous intéressons ici à la manière dont le *cuy* s'intègre aux pratiques culturelles andines, tout en s'inscrivant dans une dynamique de transformation économique et sociale. L'analyse portera ainsi sur son rôle dans la construction de l'appartenance culturelle, symbolique et rituelle, ainsi que son intégration dans les enjeux contemporains liés à son élevage et sa consommation.

## **1. La portée du cochon d'Inde dans les Andes péruviennes**

L'appartenance culturelle repose sur la construction d'une identité individuelle et collective, motivée par les coutumes partagées par un groupe de personnes. En effet, plusieurs facteurs composent la culture d'un peuple comme une langue, un régime politique, des normes sociétales, des caractères religieux similaires ou divers, mais aussi son alimentation et son art gastronomique. Un lien se crée entre l'altérité qui existe au sein de chaque région et l'appartenance culturelle à laquelle un peuple se rattache. «Elle a servi de fondement aux stratégies des groupes visant la préservation et l'augmentation du contrôle des ressources, la définition du statut social et l'édification de bien d'autres valeurs.»<sup>77</sup>.

De plus, ces termes mettent en avant l'aspect curatif de l'animal. Plus la personne a de croyance en ce processus, plus l'efficacité de la guérison est rentable. Il s'établit par conséquent un lien logique entre les deux disciplines que sont la médecine et la mythologie, du fait. Les pratiques rituelles occupent une grande place dans la vie quotidienne des communautés, se traduisant par de nombreux sacrifices d'animaux, que ce soit le cochon d'inde, le lama ou l'alpaga. Ces animaux sont fréquemment utilisés en tant qu'offrandes en Amérique du Sud. On pourrait alors se demander si la consommation du cochon d'Inde s'est réduite à la suite de la conquête espagnole ou bien si elle s'est étendue à d'autres territoires.

---

<sup>77</sup> Nash, Donna, « Fiestas y la economía política wari en Moquegua », *Revista de antropología chilena*, 2011, vol. 43, no. 2, pp. 221-242

Dans la culture andine, l'alimentation occupe une part importante. Elle témoigne de la dimension politique qui s'installe lors de l'évènement. La spécificité de l'animal se distingue par la ritualisation qu'effectuent les habitants, spécialement lors de festivités. L'un des facteurs pris en compte est l'environnement. Les communautés pratiquant l'élevage des cochons d'Inde vivent souvent dans des zones arides, l'exemple de la région de Moquegua.

En outre, la cuisine à base de cochon d'Inde n'est pas présente en Europe. Plus récemment s'est développée une exportation de la viande de cochon d'Inde, notamment vers les États-Unis. Cela a permis un accroissement de l'économie péruvienne. Mauricio Quevedo Pantoja fait l'analyse de l'agro-industrialisation de la viande de cochon d'Inde en Colombie<sup>78</sup>. Pour cela, il divise son étude en cinq chapitres afin d'étudier le processus de production de la viande en Colombie. Tout d'abord, il décrit les caractéristiques de chaque espèce. Puis, il aborde la viande de cochon d'Inde comme matière première et comme base de l'agro-industrialisation. Il en vient à la production des cochons d'Inde, la manière dont ils sont élevés et comment ils sont traités. Par la suite, il répond à la question comment est-ce qu'on obtient la viande de cochon d'Inde sous-vide et pourquoi c'est un grand avantage pour la commercialisation de celle-ci. Et enfin, il présente à travers une étude de marché la consommation de la viande de cochon d'Inde sous différentes représentations. La viande fait partie de l'alimentation traditionnelle et sa consommation varie en fonction du niveau de vie et du territoire<sup>79</sup>. L'Amérique du Sud a une importante production de viande, au contraire des plus petits pays comme la Grèce, le Portugal, l'Espagne ou l'Italie. De ce fait, la consommation dépend des époques. L'analyse de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari se base sur le cas de la France. La consommation augmente entre le XIX<sup>e</sup> et le XX<sup>e</sup> siècle.

Les écrits portant sur la gastronomie dans la culture andine sont répertoriés à partir de 1900 grâce à une plus grande disponibilité des ressources, notamment concernant l'histoire du cochon d'Inde. Ce sujet regroupe plusieurs disciplines comme l'anthropologie, la médecine et la biologie. Sa présence est importante dans les Andes et plus particulièrement en zone rurale. Ces écrits se concentrent notamment sur l'organisation des festivités. Donna Nash traite de

---

<sup>78</sup> Quevedo Pantoja, Mauricio, « Agro-industrialisation de la viande de cuy », *Revista Guillermo de Ockham*, vol. 10 n°2, Université de San Buenaventura, 2012

<sup>79</sup> Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 733.

ces fêtes à travers l'organisation dans différentes régions et la relation qui s'entretient avec la politique de l'Etat Wari<sup>80</sup>.

## 2. Le *cuy* andin : entre ressource alimentaire et représentation culturelle

De son nom "Cavia porcellus", le cochon d'Inde est un rongeur originaire d'Amérique du Sud, et plus particulièrement de Colombie, d'Équateur, du Pérou et de Bolivie<sup>81</sup>. Sa présence est accentuée du côté des Andes. Aujourd'hui, on compte une population de 35 millions dans les Andes, surtout au Pérou, « donde anualmente se obtiene una producción de 16 500 toneladas de carne derivadas de más de 65 millones de cuyes. »<sup>82</sup>. C'est un animal qui peut se nommer par différents termes tels que « cochon d'Inde » ou bien « cobaye » en français.

A partir du XVI<sup>e</sup> siècle, le *cuy* s'est rapidement répandu dans le monde et son image s'est diversifiée. En Europe, nous remarquons sa fréquente domestication, ainsi que son utilisation scientifique dans les laboratoires. Tandis qu'en Amérique du Sud, il est utilisé soit en tant qu'aliment, l'aspect qui nous intéresse, soit en tant qu'offrande. Il existe un lien fort entre ressource alimentaire et spirituelle.

Cette utilisation dans les rituels va au-delà de sa fonction alimentaire. En effet, sa spécificité se distingue par la ritualisation qu'effectuent les habitants, spécialement lors de festivités. L'un des facteurs qui est pris en compte est l'environnement. Les communautés pratiquant l'élevage des cochons d'Inde vivent souvent dans des zones arides, l'exemple de la région de Moquegua, au Pérou. De plus, ces termes mettent en avant l'aspect curatif de l'animal. Plus la personne a de croyance en ce processus, plus l'efficacité de la guérison est rentable. Il en résulte un lien logique entre la médecine et la mythologie, où le *cuy* devient un élément central de guérison spirituelle et physique.

---

<sup>80</sup> Nash, Donna, « Fiestas y la economía política wari en Moquegua », *Revista de antropología chilena*, 2011, vol. 43, no. 2, pp. 221-242

<sup>81</sup> Avilés DF, Martínez AM, Landi V, Delgado JV, « Le cuy (Cavia porcellus) : un recurso andino de interés agroalimentario Le cobaye (Cavia porcellus) : Une ressource andine d'intérêt comme source alimentaire agricole », 2014

<sup>82</sup> *Ibid.*

Les pratiques rituelles occupent une place majeure dans la vie quotidienne des communautés. Elles se manifestent par de nombreux sacrifices d'animaux, que ce soit du cochon d'Inde, du lama ou de l'alpaga. Ces sacrifices, souvent réalisés dans un but spirituel, sont fréquemment utilisés en tant qu'offrande en Amérique du Sud. En ce sens, nous pouvons nous demander si la consommation du *cuy* a été affectée par la conquête espagnole ou bien si elle s'est étendue à d'autres territoires sous de nouvelles formes culturelles.

Cette question soulève des enjeux profonds liés à la symbolique du *cuy* dans la société andine. La représentation de cet animal s'inscrit dans une notion de complexité culturelle<sup>83</sup>. Cette approche repose sur le système de croyance propre à chaque société pour comprendre la manière dont l'animal est représenté, notamment dans les Andes. Deux dimensions principales se dégagent : celle d'un point d'attention et celle d'une victime de la société de consommation. En Europe et aux États-Unis, le *cuy* est perçu comme un animal domestique, dont la consommation constitue un sujet tabou. Tandis que dans les Andes, il est à la fois destiné au sacrifice rituel et intégré dans la gastronomie. Cette opposition présente dans la perception s'explique principalement par les croyances qui façonnent les représentations culturelles de l'animal.

En Europe, les cochons d'Inde sont humanisés par l'attribution de noms. À l'inverse, dans les pays andins comme le Pérou, l'Équateur et la Colombie, l'animal n'est pas nommé. Dans les deux contextes, il partage la vie domestique, mais ne reçoit pas le même traitement. Cette différence s'explique par la variation des normes culturelles, mettant en évidence l'approche culturelle. L'analyse de découvertes de cobayes momifiés permet de mieux comprendre l'influence de ces éléments sur les pratiques rituelles contemporaines<sup>84</sup>. Dans ces communautés, les dieux jouent un rôle central dans les rituels. Des offrandes étaient alors effectuées par le biais de sacrifices d'animaux tels que le *cuy*, le lama ou l'alpaga, dans le but d'exprimer une intention ou de solliciter l'autorité divine.

Ce lien entre traditions anciennes et pratiques contemporaines est également présent dans l'évolution des représentations autour du *cuy*, tant rituelles que culinaires. Un travail effectué en première année de master a permis de souligner l'importance des différentes migrations

---

<sup>83</sup> Archetti, P. Eduardo, « El mundo social y simbólico del cuy », p. 14-16.

<sup>84</sup> Rofes, Juan, « Sacrificio de cuyes en el Yarál, comunidad prehispánica del extremo sur peruano », Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines, (2000).

dans la transformation des pratiques et des normes sociales. Un exemple significatif est le mouvement du « Sentier lumineux », apparu au début des années 1980 qui constitue un exemple significatif. Né à l'université de Huamanga à Ayacucho, ce mouvement visait à appliquer une idéologie dans les Andes. Initié par un professeur, il s'est progressivement développé dans les communautés péruviennes. Bien que son objectif principal ait été de défendre les droits des populations rurales, il a dérivé vers la violence, entraînant l'assimilation des paysans andins à des « terroristes », notamment à cause de la pratique d'une langue régionale perçue comme une menace par le gouvernement. Cette situation illustre la manière dont l'ignorance des besoins et des droits des populations indigènes a conduit à des tensions et des conflits sociaux.

Ces transformations sociales et culturelles sont également visibles à l'évolution des représentations des pratiques andines. L'intérêt pour les cultures et les pratiques rituelles s'est progressivement accentué, notamment grâce au développement des documentaires et de la médiatisation des traditions locales. L'augmentation du tourisme a contribué à cette visibilité du patrimoine péruvien, notamment à travers les publicités, les documentaires, et la promotion de la nourriture, un aspect majeur de la culture andine.

Enfin, en analysant les travaux de chercheurs comme Raul Matta, il apparaît clairement que les influences culturelles extérieures ont eu un fort impact sur les pratiques locales. Nous pouvons également mentionner les chefs cuisiniers comme Gaston Acurio ou Virgilio Martinez, qui participent à ce processus de globalisation en intégrant des techniques externes au Pérou. Le *cuy* devient alors à la fois un élément culinaire et un outil de valorisation de la culture andine à l'échelle internationale.

### 3. L'élevage du *cuy* et son rôle alimentaire et spirituel dans les Andes

L'histoire de l'alimentation témoigne de l'importance de l'alimentation dans la santé de l'Homme<sup>85</sup>. En effet, elle appuie sur l'effet curatif de certains aliments comme le pain, la viande et le vin rouge. Au début du XXe siècle, l'alimentation carnée est considérée comme indispensable pour nourrir le système nerveux, augmenter l'activité sociale et limiter l'apparition des troubles mentaux<sup>86</sup>. « Un organisme débilité est beaucoup plus vulnérable aux attaques des microbes qu'il rencontre ». Il se dégage l'idée que des carences alimentaires marquantes empêchent la définition précise les apports journaliers indispensables au maintien d'un équilibre nutritionnel, notamment dans les zones rurales<sup>87</sup>. Ainsi, l'insuffisance alimentaire croissante entraîne une augmentation des carences, affaiblit le système immunitaire et favorise la propagation des maladies. Dans ce contexte, la thérapie alimentaire devient une préoccupation majeure, avec la mise en place de régimes spécifiques comportant du pain blanc, du vin rouge et de la viande.

Parallèlement à cette approche thérapeutique, la consommation des céréales, bien que très ancienne, demeure dans un premier temps peu documentée. Les sources disponibles concernent principalement l'alimentation des classes sociales élevées plutôt que celle des paysans. Ces documents sont essentiellement constitués de livres de comptes des maisons aristocratiques ou bourgeoises, notamment entre le XIV<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>88</sup>. L'alimentation apparaît ainsi comme un marqueur de différenciation sociale. Toutefois, les analyses sociologiques permettant d'approfondir le contenu concret de l'alimentation bourgeoise demeurent rares, car les aliments achetés et préparés ne sont pas systématiquement consommés.

À cette dimension sociale de l'alimentation s'ajoute l'importance de la sélection des cochons d'Inde dans une optique curative, en fonction des critères tels que l'âge, le sexe et le pelage<sup>89</sup>. Un lien s'établit entre le cycle d'élevage de cet animal et le cycle rituel des Andes. Ce lien repose sur un système de production mixte, associant la production de céréales et de pommes

---

<sup>85</sup> Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 12.

<sup>86</sup> *Ibid*, p. 812.

<sup>87</sup> *Ibid*, p. 813.

<sup>88</sup> Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 11.

<sup>89</sup> Van Kessel, J. « Ayllu y Ritual Terapéutico En La Medicina Andina » *Chungara: Revista de Antropología Chilena*, n° 10, 1983, pp. 165–76.

de terre à l'élevage du *cuy*, dans le but d'assurer un apport en protéine conséquent. Ce système renvoie à des fonctions à la fois politico-économiques et physiologiques, en raison d'une importante consommation.

Ce processus de sélection comporte également une dimension alimentaire au-delà de la fonction curative<sup>90</sup>. L'animal est abattu par les femmes, et sa viande est choisie en fonction du plat préparé et des personnes présentes. En effet, les portions varient selon les individus. La portion pour un homme équivaut à un *cuy* entier. Celle d'une femme ou d'un adolescent correspond à un  $\frac{1}{2}$  *cuy*, et un  $\frac{1}{4}$  pour les jeunes enfants. La distribution repose aussi sur une symbolique particulière : le mâle est servi aux jeunes hommes, tandis que la femelle ayant mis bas est destinée aux jeunes femmes en tant que symbole de fertilité.

En plus de sa valeur nutritive, le *cuy* joue un rôle social lors des événements, en permettant d'établir des interactions avec les représentants du pouvoir. Sa préparation lors des festivités révèle la signification et les particularités propres à l'alimentation des communautés. Dans les zones montagneuses des Andes, son élevage est une pratique courante. Hormis sa valeur nutritive, il possède une fonction spirituelle, notamment lors des célébrations telles que les mariages, les anniversaires et les baptêmes. Son usage dans la cuisine péruvienne s'inscrit dans les traditions familiales, permettant ainsi de maintenir l'héritage culinaire. Les formes de préparation varient selon les contextes. La préparation culinaire s'inscrit dans un processus de ritualisation, en lien avec les coutumes transmises au sein des familles andines.

Dans cette perspective, le département de Cajamarca se distingue par une forte concentration d'élevages de cochons d'Inde. Classé en 1986 comme site du patrimoine historique et culturel des Amériques par l'Organisation des États américains, ce territoire regroupe trois provinces où les élevages présentent des caractéristiques particulières<sup>91</sup>. Une enquête de terrain a été menée dans les zones de Cajamarca, San Marcos et Cajabamba, afin de mettre en évidence les pratiques des éleveurs, dont la production dépend principalement de la santé des cochons d'Inde. Un questionnaire structuré autour de 40 questions avec 2 à 8 options de réponses, réparties sur quatre thématiques - données générales sur les propriétaires, informations sur l'activité agricole, informations sur l'élevage et leur état de santé - a permis de recueillir des données précises, chaque région faisant l'objet d'un suivi particulier. L'élevage dépend d'un

---

<sup>90</sup> Celestino, Olinda, « Stratégies alimentaires dans les Andes », *Journal des anthropologues*, 1998, pp. 83-104.

<sup>91</sup> Ortiz-Oblitas, Pedro, Florián-Alcántara, Amarante, Estela-Manrique, Judith, Rivera-Jacinto, Marco, Hobán-Vergara, Cristian, & Murga-Moreno, César. « Caracterización de la crianza de cuyes en tres provincias de la Región Cajamarca, Perú », *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 2021.

système familial-commercial, avec peu d'assistance technique, les animaux étant principalement nourris à base de verdure et présents au sein des foyers. La principale pathologie rencontrée est la salmonellose, responsable des lésions hépatiques.

## **Deuxième partie.**

### **Le *cuy* et la question de la frontière alimentaire au Pérou**

# 1. Alimentation, identité et altérité gastronomique

La notion d'altérité gastronomique, en particulier en travers l'exemple du *cuy* dans la cuisine péruvienne, interroge sur la construction de l'identité nationale et la perception de l'Autre. L'association de ce plat à la figure de Claudio Pizarro met en lumière les tensions culturelles, où l'alimentation devient un écho des rapports sociaux et des inégalités. Longtemps marginalisé, le *cuy* est de nos jours un symbole de développement économique et culturel. A travers cette étude, nous étudierons la manière dont la cuisine péruvienne, à la fois locale et ouverte, participe à la construction constante de l'identité nationale. Ainsi, l'alimentation se transforme en un moyen de renforcer la reconnaissance des pratiques d'un peuple et de ses spécificités.

## 1.1 L'altérité gastronomique

Sur le plan historique, la thèse de Fernand Braudel, historien français du XXe siècle, présente le refus d'une histoire matérielle, et s'inscrit dans une perspective socio-culturelle. L'objectif de sa thèse est d'arriver à décrypter les événements les plus minoritaires afin de mieux comprendre l'histoire. Il est question d'histoire événementielle. En 1937, il entre dans l'*Ecole des Annales*, fondée en 1929 par Lucien Febvre et Marc Bloch. Ce mouvement, comportant l'historiographie française du début du XXe siècle jusqu'au début des années 2000, a pour objectif de faire une « analyse événementielle pour s'intéresser à l'évolution historique sur le long terme et aux changements progressifs des structures profondes de la société »<sup>92</sup>. De plus, cette thèse fait partie des ressources à l'origine des ouvrages historique et sociologique du XXe siècle à nos jours. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari précisent dans leur ouvrage que ces événements minoritaires évoluent plus lentement, mais ont un sens précis<sup>93</sup>. L'exemple des habitudes alimentaires qui changent et s'adaptent selon la période.

Dans l'étude de culture alimentaire au Moyen Âge, une attention est accordée à la période marquant l'introduction des couverts<sup>94</sup>. Les historiens, en se basant sur des recherches quantitatives, ont pu retracer l'évolution des habitudes alimentaires en lien avec les mythes grecs, les rites religieux et la vie politique des territoires. D'autre part, les ethnographes et ethnologues se sont davantage centrés sur les choix alimentaires, la symbolique des aliments,

---

<sup>92</sup> « Fernand Braudel et les différents temps de l'histoire », *INA*, 30 oct. 1972.

<sup>93</sup> Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 8.

<sup>94</sup> Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996.

ainsi que sur les procédés culinaires, les pratiques de table et les structures sociales. À partir des années 1970-1980, une approche davantage culturaliste se développe, permettant ainsi l'apparition de nouvelles perspectives de réflexion. Ces évolutions ont permis de remettre en question les premières hypothèses formulées par les historiens des *Annales* dans les années 1960, mettant en évidence l'importance de la pensée humaine dans l'étude de l'alimentation.

Ils ont étudié comme des pratiques identitaires les choix alimentaires des peuples ou des diverses classes sociales ; comparé les procédés culinaires, les goûts, les dégoûts, les évolutions historiques des uns et des autres ; l'influence de la religion et celle de diététique sur le choix et la préparation des aliments.<sup>95</sup>

Les ouvrages concernant l'histoire de l'alimentation en font partie. Ainsi, il est possible de faire ressortir deux catégories : la culture matérielle et la culture immatérielle.

Depuis une approche plus générale, la Révolution française a accentué l'importance de la construction nationale, entraînant diverses réorganisations, notamment à l'échelle locale. Cela a permis de définir des « spécialités alimentaires spécifiques de pays ou de provinces » comme des éléments permettant de désigner une région<sup>96</sup>. Cette évolution met en avant les recherches sur la mutation des cuisines régionales et leur impact sur les commerces locaux. « C'est que, avec le développement des transports et des échanges, la ressource locale est avant tout une richesse industrielle et commerciale »<sup>97</sup>. L'augmentation des échanges met en valeur « les traditions industrielles ou agricoles en offrant des débouchés pour l'économie locale »<sup>98</sup>. À partir de 1920, le tourisme automobile se développe, créant une nouvelle économie touristique, notamment avec Michelin qui lance en 1902 « la formule du Guide Michelin pour les chauffeurs et les vélocipédistes »<sup>99</sup>. Ce guide présente par localité les différentes enseignes à proximité (restaurants, garages, hébergements, itinéraires). Par ces actions, il promeut le développement automobile, la reconnaissance du territoire et l'essor de l'industrie hôtelière.

Avant la création en 1933 du métier d'inspecteur, le Guide Michelin se spécialise vraiment dans l'expertise du milieu de l'hôtellerie-restauration. Sillonnant les routes du monde entier à la recherche des meilleures adresses, les inspecteurs Michelin, salariés du Groupe, proposent une sélection annuelle inédite, organisée en catégories de confort et de prix. Auberges typiques ou palaces luxueux, petits bistrotts ou tables d'exception, les établissements présents dans le guide constituent un répertoire

---

<sup>95</sup> Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996, p. 13.

<sup>96</sup> *Ibid.* p. 823.

<sup>97</sup> *Ibid.* p. 834.

<sup>98</sup> *Ibid.*

<sup>99</sup> *Ibid.* 835.

capable de satisfaire toutes les envies et de s'adapter aux budgets les plus exigeants. Cette expertise de nos inspecteurs, leur indépendance vis-à-vis des adresses visitées et leur anonymat sont devenus au fil du temps la marque de fabrique des guides Michelin et un élément de différenciation par rapport aux autres guides.<sup>100</sup>

Cela est également abordé dans le documentaire « Perú sabe : la cocina, arma social », qui se concentre sur le parcours de Gastón Acurio, aujourd'hui reconnu comme l'un des piliers du développement de la cuisine fusion<sup>101</sup>. Cette cuisine combine des techniques et des spécialités culinaires provenant de différents territoires. Le documentaire montre également son intervention dans une école de cuisine Pachacutec, au nord de Lima, où il enseigne aux étudiants. Cela permet de mettre en lumière l'aspect sociologique de la cuisine. Par ailleurs, cette approche a contribué à renforcer la reconnaissance de l'identité nationale à travers la gastronomie. Il souligne l'importance des ressources locales utilisées, tout en mettant en valeur les influences. En effet, la cuisine est motrice dans le développement, car elle est présente à la fois dans les écoles, les foyers et les rues.

Les principaux acteurs qui participent à l'expansion de la culture alimentaire sont les cuisiniers, les commerçants, les gourmets, les écrivains et les critiques gastronomiques. Ils participent également à la conservation du patrimoine et à son développement à différentes échelles.

Pero el hecho de aceptar un adjetivo calificativo como el de “come cuy” como algo normal, es distinto. La frase se define por sí sola. Es una frase xenófoba, racista, discriminatoria que hace alusión al peruano (y no solo a Claudio Pizarro.) El hecho de que la sociedad peruana, no haya tenido una reacción distinta al de la complacencia y la complicidad, se explica por distintas razones (el personaje mediático, en donde se reflejaba la frustración de nuestros complejos, en ese momento, se llamaba Claudio Pizarro, es una de ellas), pero la principal se resume en el problema de una identidad inexistente que deviene de un proceso inconcluso en el desarrollo de un proyecto político nacional (donde las clases dirigentes, a través del estado, han fracasado) Eso se denota, por ejemplo, en lo seccionado regionalmente del Perú.<sup>102</sup>

---

<sup>100</sup> Guide Michelin. « À propos du guide Michelin ».

<sup>101</sup> Santos, Jesus M. « Perú sabe : la cocina, arma social ».

<sup>102</sup> Arrambide, Victor. « El “come cuy” o el complejo de ser (y no parecer) », *Hypotheses*, 2008.

La source en question provient d'un article rédigé par Victor Arrambide et publié en 2008 sur la plateforme *Hypothèses*. Celle-ci est dédiée à la publication de projets de recherche principalement dans les domaines tels que les sciences humaines, l'histoire, la philosophie et la littérature. Elle permet un travail collaboratif entre les différents chercheurs et de ce fait, permet la construction et le développement de débats sur diverses thématiques. Nous avons porté notre attention sur cet article en particulier, car le rôle du *cuy* y est évoqué et, par ailleurs, mis en relation avec l'individu. Cette situation illustre la construction d'un imaginaire collectif autour de la gastronomie péruvienne<sup>103</sup>. Ce phénomène se manifeste à travers la figure de Claudio Pizarro, un footballeur péruvien de renommée internationale, originaire de Callao. Celui-ci est fréquemment associé à l'expression *come cuy*, mêlant l'individu à un élément spécifique de la cuisine péruvienne, ici le cochon d'Inde. Cette expression, *come cuy*, est également associée à une connotation péjorative et renvoie au terme de « chollo ». Ce terme, dans le contexte péruvien, désigne une personne appartenant aux classes populaires, et, qui est associée à une forme de rusticité. L'association de Claudio Pizarro à cette expression conduit à une forme d'altérité sociale et culturelle, soulevant ainsi la question de la place du *cuy* dans ce contexte particulier et ses implications socioculturelles, notamment en ce qui concerne la construction de l'identité nationale à travers l'alimentation.

Depuis une perspective européenne contemporaine, le cochon d'Inde, ou *cuy*, est un animal domestique. Il est alors possible de s'interroger sur l'évolution de son statut depuis une perspective historique. Ou bien, d'une manière plus générale, comment un animal tel que le *cuy* a pu passer du statut d'animal marginal, présent en zone rurale, à un facteur de développement économique ? La comparaison faite entre les deux sujets présents dans cet article permettent d'illustrer la place qu'occupe le *cuy* au sein de la culture culinaire du Pérou. De plus, le fait de mettre en avant un élément spécifique de la cuisine péruvienne permet d'insister sur la perception de ce dernier tant sur le plan local qu'international. Dans le cas présent, nous parlons de la notion d'altérité, un concept qui se définit comme caractère, qualité de ce qui est autre, distinct<sup>104</sup>.

## 1.2 La culturelle matérielle et immatérielle

---

<sup>103</sup> Matta Raúl. « La construction sociale de la cuisine péruvienne. Une histoire de migrations et d'échanges culinaires », *Hommes & Migrations*, vol. 1283, no. 1, 2010, pp. 96-107.

<sup>104</sup> « Altérité », *CNRTL*.

La culture matérielle correspond à ce qui est matérialisé par un groupe de personnes définies, « une première acception de, « culture matérielle » regrouperait l'ensemble des objets fabriqués par l'Homme considéré sous l'angle social et culturel»<sup>105</sup>. C'est une notion qui est en constante évolution et qui contribue au développement de différents points de vue. « Fernand Braudel préférerait le terme de civilisation matérielle pour aborder l'aspect économique de la vie quotidienne, tout en conservant un lien avec la culture matérielle de l'anthropologie et de l'archéologie »<sup>106</sup>. Celle-ci s'appuie sur un champ lexical précis en fonction du sujet de recherche. De ce fait, elle contribue à la formation d'une culture spécifique, notamment concernant les rapports sociaux, mettant en avant une construction identitaire à la fois collective et individuelle.

La question des frontières alimentaires est abordée sous différentes dimensions<sup>107</sup>. Selon les auteurs, il existe deux types de frontières alimentaires. La première est celle qui se développe et se fixe par l'usage, en lien avec la culture des populations et la constante évolution des traditions alimentaires<sup>108</sup>. La seconde, la frontière alimentaire tranchée, est influencée par des facteurs politiques, religieux et linguistiques, englobant l'histoire et la géographie alimentaire, et se formant à travers l'importation d'ingrédients. Ces deux types de frontières sont illustrés par la mise en évidence du concept de « cuisine fusion » qui se base sur le mélange des techniques culinaires de différents territoires, qui se démontre par le développement des restaurants multiculturels à travers le monde.

Dans ce contexte, il est également nécessaire de souligner la question de l'environnement dans lequel se nourrissent les plantes, les animaux et les Hommes. Deux dimensions se créent : l'environnement immédiat et la construction d'un environnement, celui auquel est rattaché l'Homme. Dans le cas de l'alimentation, il est question d'un échange de valeurs et d'une construction identitaire basée sur les besoins de la société. L'environnement immédiat est rattaché à ce dont les plantes et les animaux se nourrissent. Tandis que, la construction d'un environnement appartient à l'Homme. Cette distinction démontre la différence existante, au sein d'un même territoire, entre des individus d'une société donnée. Cela appuie sur l'importance des interactions humaines. En effet, l'alimentation, en ce sens, devient un vecteur de sentiment d'appartenance tout en favorisant la diversité. Elle éclaire également la question de l'« exotisme culinaire », qui interroge la manière dont nous percevons et

---

<sup>105</sup> Julien, M. & Rosselin, C., Introduction. Dans : Marie-Pierre Julien éd., *La culture matérielle*, 2005, pp. 3-7, Paris: La Découverte.

<sup>106</sup> *Ibid.*

<sup>107</sup> Montanari, Massimo, Pitte, Jean-Robert, « *Les frontières alimentaires* », Cnrs éditions, 2009.

<sup>108</sup> *Ibid.*

intégrons les cuisines étrangères<sup>109</sup>.

La notion d'altérité est une thématique centrale dans l'étude de l'histoire de l'alimentation, en particulier concernant les rapports sociaux et culturels. Les premiers questionnements concernant la vision de l'Autre à partir de 1492, correspondant à l'altérité naissante entre les populations européennes et amérindiennes. Cela permet un développement des différentes représentations de ce qu'est l'Autre. Cette figure de l'exotisme culinaire est également abordée par certains chercheurs, qui analysent l'impact de l'histoire sur la construction des statuts alimentaires. L'analyse du goût pour les cuisines exotiques, notamment dans les années 1970, devient un sujet majeur avec des références telles que Norbert Elias, Dominique Schnapper et Tzvetan Todorov<sup>110</sup>. Ces études portent sur l'histoire des mentalités et des manières de table, permettant d'appréhender l'évolution des pratiques alimentaires et les origines des cultures culinaires.

L'alimentation est un domaine qui concerne toutes les populations et tous les milieux sociaux<sup>111</sup>. Il s'agit d'un champ d'étude ouvert aux autres sciences humaines et sociales, qui permet de travailler sur la construction des cultures alimentaires et d'observer l'évolution des pratiques alimentaires à travers le temps. Cette réflexion est alimentée par chaque génération de chercheurs qui y ajoutent un regard différent, permettant alors d'enrichir la question de l'alimentation. Parmi ceux-ci peuvent être cités les travaux de Jean-Luc Flandrin et Massimo Montanari qui apparaissent dans des ouvrages plus récents écrits par des historiens tels que Florent Quellier ou Bruno Laurieux.

Par ailleurs, nous intégrons également la notion de culture immatérielle dans cette histoire de l'alimentation. Cette approche met en lumière le lien entre le patrimoine matériel et les éléments naturels, tout en soulignant le contexte environnemental. « Elle englobe des pratiques et des savoirs dont chacun hérite en commun, et qu'il s'efforce collectivement de faire vivre, recréer et transmettre »<sup>112</sup>. Selon la définition du ministère de la Culture, elle inclut des traditions orales, les pratiques sociales, rituelles, les festivals, les arts du spectacle, les savoir-faire artisanaux et les connaissances liées à la nature et à l'univers. Cette thématique contribue à la sauvegarde du patrimoine culturel et témoigne de la diversité

---

<sup>109</sup> Régnier, Faustine, *L'exotisme culinaire : essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, 2004.

<sup>110</sup> *Ibid.*

<sup>111</sup> Esnouf, Catherine, et al. "Introduction". Esnouf, Catherine, et al., « L'alimentation à découvert », Paris : CNRS Éditions, 2015, pp. 16-17.

<sup>112</sup> « Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel », Ministère de la culture.

culturelle. L'alimentation s'inscrit dans ce patrimoine culturel immatériel. En effet, elle se compose de différentes pratiques et savoir-faire qui se transmettent tout au long de l'histoire. La théorie de Massimo Montanari et de Jean-Robert Pitte sur les frontières alimentaires s'étend également à la culture immatérielle, car ils évoquent la frontière alimentaire imaginaire, qui se focalise sur l'origine des aliments, du point de vue local.

## 2. Gastronomie péruvienne et catégories sociales

En 2007, le gouvernement péruvien inscrit la gastronomie au rang de patrimoine national, la positionnant comme un repère identitaire majeur de la société, et qui se manifeste à travers des éléments matériels et immatériels<sup>113</sup>. Ce phénomène a fait l'objet d'une réflexion approfondie, notamment sous l'angle de l'identification d'un patrimoine potentiel, des mécanismes de valorisation de l'agro-diversité et des pratiques culinaires. Ce processus passe par l'implication des sphères privées et publiques dans la valorisation de la gastronomie péruvienne. En outre, le renouveau ethnique porté par l'alimentation et illustré par l'évolution des concepts de transfert et d'adoption fait partie de cette démarche. La gastronomie péruvienne, dans ce contexte, est enrichie par l'implantation des cultures extérieures, telles que celles de la cuisine chinoise, nommé « chifa », ou de la cuisine japonaise, nommée « nikkei »<sup>114</sup>. Ces cuisines fusionnent des éléments locaux avec les influences étrangères, en particulier le riz, créant ainsi un métissage culinaire. Le terme de « cuisine créole » est alors fréquemment utilisé pour désigner une cuisine marquée par des influences multiples.

L'importance de l'implantation des cultures extérieures dans la construction de la gastronomie péruvienne s'inscrit dans la notion de « gastro-politique » qui contribue, pour l'État péruvien, à la promotion d'une unité nationale. Par ailleurs, les variations climatiques selon les régions sont fréquentes et impactent la diversité des pratiques culinaires. De plus, La gastronomie est un concept récent au Pérou. Les premières chroniques datent de 1980 et contribuent grandement à l'amélioration d'une « dynamique gastronomique »<sup>115</sup>. Durant les années 1980 s'est également créée l'*Asociacion de Gastronomía Peruana* (AGAPE)<sup>116</sup>. Celle-ci a pour rôle de définir les caractéristiques distinctives de la gastronomie péruvienne, et participe dans un même temps à sa diffusion, plus particulièrement à travers les festivals et les critiques gastronomiques. Ces derniers parlent d'une cuisine « exotique », mettant alors en avant le regard sur ce qui est autre, l'altérité. Celle-ci est omniprésente dans le domaine de l'alimentation, révélant l'influence des classes sociales sur les pratiques alimentaires<sup>117</sup>. Ainsi,

---

<sup>113</sup> Matta, Raúl. «La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial», *Effervescence patrimoniale au sud : entre nature et société*, IRD éditions, 2013, pp. 225-246.

<sup>114</sup> Takenaka, Ayumi. « « Nikkei Food » pour qui ? Gastro-politique et représentation culinaire au Pérou », *Anthropologie de l'alimentation*, vol.14, 2019.

<sup>115</sup> *Ibid.*

<sup>116</sup> Matta, Raúl. «La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial», *Effervescence patrimoniale au sud : entre nature et société*, IRD éditions, 2013, pp. 225-246.

<sup>117</sup> Francfort, Didier, Saillard, Denis. «Le goût des autres, de l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIème - XXIème siècles», *PUN Editions universitaires de Lorraine*, 2015

le monde rural comme le monde urbain jouent un rôle essentiel dans le processus de développement de la cuisine péruvienne.

Le monde rural joue un rôle majeur dans la production des ingrédients et des recettes au cœur de la cuisine péruvienne. L'arrivée de commerçants italiens, chinois et japonais au milieu du XIXe siècle marque l'introduction de nouveaux produits alimentaires et favorise le développement commercial de la culture alimentaire. Ce « brassage culturel », terme utilisé pour désigner les premières études sur une cuisine métissée, s'inscrit dans une histoire marquée par les mouvements migratoires et les échanges culturels allant de la conquête espagnole au XVIe siècle. En effet, au moment de la conquête, l'Espagne a imposé ses produits alimentaires dans la volonté de préserver sa culture. Tandis que le Pérou, ayant acquis davantage de technique en matière de production, a été une importante zone de production et d'échanges culturels et culinaires. Ce brassage est également lié au contexte socio-économique de la période, les recettes étant principalement conservées et diffusées par le personnel de cuisine des maisons bourgeoises<sup>118</sup>.

Gastón Acurio, figure emblématique de la gastronomie péruvienne, incarne ce processus d'appropriation des influences locales et étrangères. En effet, son utilisation d'ingrédients locaux et importés nourrit le discours qui l'entoure. «La construction du discours implique la sélection et la légitimation d'éléments de la diversité alimentaire et de connaissances autochtones.»<sup>119</sup>. L'expansion de sa cuisine a eu un impact positif, notamment avec la créations de nouveaux emplois dans le secteur de la restauration et par une reconnaissance importante des producteurs locaux.

---

<sup>118</sup> Matta, Raúl. «La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial», *Effervescence patrimoniale au sud : entre nature et société*, IRD éditions, 2013, pp. 225-246.

<sup>119</sup> Matta, Raúl. « La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial », *Effervescence patrimoniale au sud : entre nature et société*, IRD éditions, 2013, pp. 225-246.

### 3. Le *cuy* et la frontière alimentaire

Les frontières alimentaires ne se limitent pas à des démarcations géographiques<sup>120</sup>. Elles traduisent également les différenciations culturelles, symboliques et sociales. Dans cette perspective, la gastronomie péruvienne, notamment la consommation du *cuy*, illustre la manière dont les pratiques alimentaires participent à la construction de l'identité collective en dessinant une démarcation entre l'Autre et le local. Le *cuy*, perçu comme un plat traditionnel dans les Andes, va au-delà des frontières géographiques lorsqu'il est mis en scène à travers le regard des personnes extérieures, le considérant comme « exotique ». Sa mise en scène dans les espaces gastronomiques traduit une forme de reconnaissance culturelle et également de recontextualisation : le *cuy* passe ainsi d'un animal domestique à un ingrédient culinaire, alimentant la vision d'exotisme attachée à la culture culinaire péruvienne. Les auteurs parlent notamment de « frontières mentales » de l'alimentation, c'est-à-dire celles qui déterminent ce qui est jugé comestible ou non selon les normes d'une société donnée.

Il convient également de prendre en compte la dimension historique et l'évolution de ces frontières. Autrefois lié à un usage domestique ou rituel, le *cuy* occupe aujourd'hui une plus grande place dans la cuisine péruvienne. Il incarne les tensions croissantes entre la tradition et l'innovation, la vie rurale et la modernité, le local et l'international. Cette évolution correspond aux dynamiques soulignées par Montanari et Pitte. En effet, les frontières sont en mouvements constants, influencées par les aspects économiques, culturels et symboliques de la société. Ainsi, la présence du *cuy* sur les cartes des restaurants péruviens constitue un acte symbolique, permettant de redéfinir les frontières alimentaires autour de sa consommation.

Son intégration dans les établissements, notamment ceux à destination des touristes, reflète l'adaptabilité et la progression des limites alimentaires. Ces dernières deviennent alors mobiles et ouvertes, reflétant l'adaptabilité et l'influence croissante des échanges culturels et économiques dans la gastronomie contemporaine.

---

<sup>120</sup> Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert. Les frontières alimentaires, Cnrs éditions, 2009, 346p.

### 3.1 La représentation internationale du *cuy*

Lors d'un entretien avec la cheffe du restaurant *Bien Taypa !* se trouvant à Toulouse, nous avons pu confirmer cette perception de la cuisine péruvienne qui se développait en France. Celle-ci est arrivée en France il y a 16 ans. Elle est originaire de Lima, et ses parents des Andes. Lors de notre échange, nous avons abordé la question des élevages de cochons d'Inde qui était, ici, le sujet principal. Le terme « élevage » ne lui semblait pas familier concernant la présence des cochons d'Inde au sein des maisons. Tandis que dans les zones urbaines, c'est l'importation des aliments qui est le plus courant. Ce mouvement est dû à un nombre plus élevé de structures commerciales, permettant de plus grands échanges. De plus, comme le démontre Raul Matta dans ces travaux, à partir des années 1970, le processus de mondialisation s'intensifie<sup>121</sup>. Dans le contexte péruvien, celle-ci s'illustre par le développement d'une exportation de la viande de cochon d'Inde vers les États-Unis. Cela permet un accroissement de l'économie du pays.

Nous avons vu que les élevages étaient présents dans les zones rurales. Sa représentation s'apparente à celle du lapin en France. Elle varie d'une culture à une autre. L'exemple de la région de la Cañete d'où viennent les produits vendus par l'entreprise *Agropecuaria Don Guando*. Les viandes les plus utilisées dans la cuisine péruvienne sont le bœuf, le poulet, et le cochon d'Inde. Les principaux modes de cuisson sont à la poêle, au four, frit, ou bien à la broche. Gaston Acurio permet d'illustrer ces propos. En effet, il est l'un des principaux piliers du développement de la gastronomie péruvienne et de la cuisine fusion. L'exemple du *ceviche*, un plat typique du Pérou à base de poisson, qui voit sa préparation modifiée selon les régions. Il y a ainsi une grande diversité dans les représentations culinaires au sein même du pays. Il en est de même pour la représentation culinaire du *cuy*.

La cuisine péruvienne est le résultat de l'intégration des cultures culinaires extérieures à la culture locale. Celle-ci est constamment modifiée et développée par les différents apports.

---

<sup>121</sup> Matta, Raúl. « La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial ». *Effervescence patrimoniale au Sud*, édité par Dominique Juhé-Beaulaton et al., IRD Éditions, 2013.

### 3.2 Analyse du développement des restaurants régionaux

Nous nous intéresserons à la manière dont le *cuy* est intégré dans l'offre culinaire à l'échelle régionale à travers les restaurants. Il s'agit d'analyser les dynamiques de développement des établissements qui en proposent, en observant à la fois leur répartition géographique, leur stratégie marketing et leur adaptation aux attentes à la fois locales et touristiques. Ainsi, cette étude met en évidence les différences régionales dans la présentation des plats et les références culturelles mobilisées. Elle explore la manière dont les restaurants s'approprient cette spécialité andine dans le but d'affirmer une identité propre, tout en répondant aux logiques de consommation.

**Diagramme montrant la répartition des restaurants servant le cochon d'Inde au Pérou**

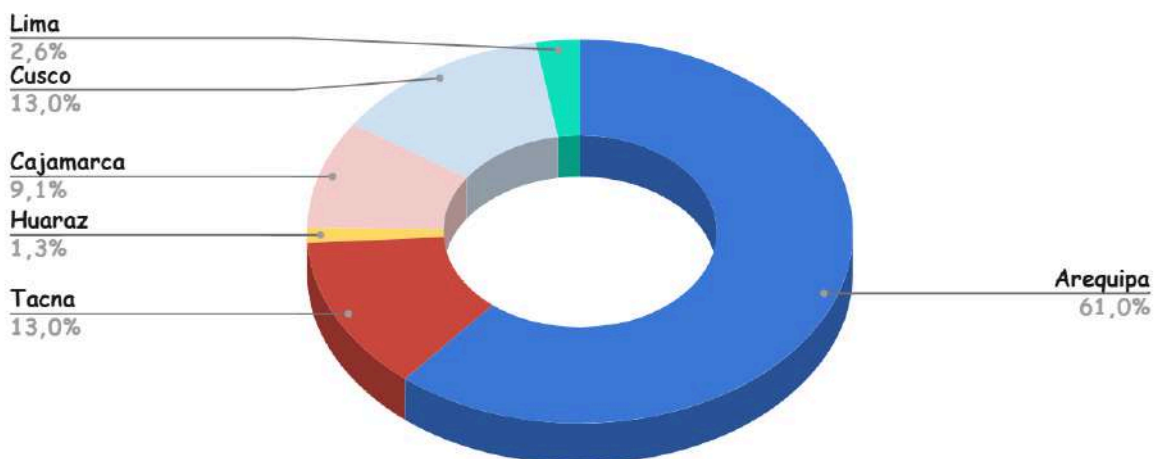


Image n°3 : diagramme montrant la répartition des restaurants servant du cochon d'Inde au Pérou dans les régions de Cajamarca, Tacna, Lima, Cusco, Huaraz et Arequipa.

Nous avons établi un diagramme à partir d'un tableau montrant la répartition des restaurants proposant le *cuy* à leurs menus dans les régions du Pérou (voir Annexe 2). Comme l'illustre ce diagramme, les principales régions représentant le *cuy* dans les restaurants sont

Arequipa, Cusco, Huaraz, Cajamarca, Tacna et Lima. Chacune de ces régions présente la représentation du *cuy* d'une manière différente.

Afin de constituer le tableau répertoriant les restaurants servant le *cuy* au Pérou, nous avons utilisé deux sites permettant de comparer les offres disponibles en ce qui concerne les restaurants, les hôtels, les séjours de vacances, les vols, et les activités. Le premier, *Restaurant Guru*, a permis de répertorier les restaurants et de construire le diagramme ci-dessus. Ce site regroupe les restaurants du monde entier et permet de connaître la gamme de prix dans laquelle il se situe. Cependant, celle-ci n'étant pas systématiquement indiquée, il a été nécessaire d'utiliser un autre site, ici *Tripadvisor*, afin d'établir une tranche de prix ou noter une information manquante sur l'autre site.

L'analyse de marché faite à partir de la vente de produits à base de *cuy* par l'entreprise *Agropecuaria Don Guando* illustre le lien existant entre l'environnement et la gamme de prix établie. Ainsi, l'analyse de ce tableau permet de mettre en avant plusieurs tendances liées à la consommation du *cuy* en fonction des régions, des gammes de prix et des influences culturelles et économiques. Lorsque nous cherchons les informations disponibles à propos du *cuy* alimentaire au Pérou, nous tombons principalement sur des images, des sites de voyages, des blogs, des sites touristiques. Il apparaît comme un élément exotique appartenant à la culture andine, un élément que les voyageurs doivent absolument découvrir. Les mots-clés recherchés ici sont «cuy peru restaurantes ». En effet, la quantité de résultats trouvés à ce sujet est plus importante lorsque les mots-clés sont en espagnol qu'en français (voir annexe 3).

En ce qui concerne le *cuy*, la région d'Arequipa y accorde une attention particulière. Il comporte une dimension commerciale. La thèse de Carlos Basilio Ramos Rios s'intéresse à la commercialisation de la viande de cochon d'Inde et notamment à la stratégie de commercialisation qui vient s'adapter à l'augmentation de la demande<sup>122</sup>. Ce marché représente une grande opportunité de développement au sein de la région. Un des impacts de l'augmentation de la consommation de *cuy* est la diminution du taux de mortalité<sup>123</sup>. Les facteurs pris en compte dans l'étude sur l'élevage et la commercialisation du *cuy* sont l'alimentation, l'âge, le génotype et la castration.

---

<sup>122</sup> Basilio Ramos Rios, Carlos. « Plan estratégico para la comercialización de carne de cuy en la ciudad de Arequipa, 2017 », *UAP Universidad Alas Peruanas*, Tesis, Arequipa, Perú, 2017.

<sup>123</sup> *Ibid.*, p. 32.

En étudiant la place des restaurants dans la région de Arequipa, nous avons constaté que le restaurant le plus réputé était *La carpita del cuy de JJ*, situé *Via Evitamiento, km 6.2, Cerro Colorado, Arequipa*. Un guide des restaurants fait par @pasitosligeros sur le réseau social *Tiktok*, permet de constituer une liste des endroits conseillés. Concernant la consommation du *cuy*, ce restaurant s'inscrit comme « pionnier » dans la gastronomie de la région<sup>124</sup>. Le site *El rinconcito del cuy* permet de consulter le menu du restaurant<sup>125</sup>. La spécialité la plus connue est le *cuy chactado*. Elle est décrite de la manière suivante :

Es un plato típico de la gastronomía peruana de origen andino que se caracteriza por una textura muy crocante de la piel y carne muy suave. Consta de un cuy entero y frito en abundante aceite que se acompaña con papas sancochadas y ensalada criolla (cebolla, tomate y perejil), además de maíz cusqueño sancochado (mote). De cortesía, servimos una copa de anisado (anís Najjar)<sup>126</sup>

Le 16 avril 2014, la *Picantería Arequipeña* est inscrite dans le patrimoine culturel<sup>127</sup>. Cette inscription vient à la suite de la “Sociedad picantería de Arequipa”, créée par Alonso Ruiz Rosas à la suite de la parution de son livre *La gran cocina mestiza de Arequipa* (2012); Cet ouvrage offre un regard sur le processus historique de la construction de la gastronomie de Arequipa<sup>128</sup>. Il traite la manière dont “los nuevos vecinos”, correspondant aux Espagnols, ont adapté leur alimentation lorsqu'ils sont arrivés. « En los primeros momentos debieron alimentarse con mote o tostado de maíz, papas de ají o estofado de alpaca »<sup>129</sup>. De plus, le processus de mondialisation impacte le fonctionnement des *picanterías* de la région. Le patrimoine culinaire de la ville occupe aujourd'hui une place majeure dans le développement de la gastronomie péruvienne. En effet, les restaurants locaux, servant des plats traditionnels, intègrent progressivement des plats correspondants aux attentes des touristes. Cependant, certains plats ont disparu suite à cette globalisation. Parmi les plats fréquemment retrouvés dans les restaurants de la région, nous y retrouvons le *cuy chactado* et l'*adobo arequipeño*. La gastronomie occupe ainsi une grande importance, notamment lors des célébrations<sup>130</sup>.

---

<sup>124</sup> *La carpita del cuy de JJ*, (site du restaurant).

<sup>125</sup> *La carpita del cuy de JJ*, « Nuestra carta ».

<sup>126</sup> op. cit. 122.

<sup>127</sup> Fuentes, Maria del Carmen, « La picantería arequipeña : patrimonio cultural de la nación ».

<sup>128</sup> Ruiz Rosas, Alonso. *La gran cocina mestiza de Arequipa*, Cuzzi editores, Arequipa, 2012, pp. 520.

<sup>129</sup> *Ibid.*

<sup>130</sup> op. cit. 124.

Nous citerons *El día de la picantería arequipeña*, ayant lieu chaque année le troisième dimanche du mois de septembre.

El Calendario gastronómico de Arequipa incluye celebraciones todo el año:  
Cuarto domingo de enero - Día del Queso helado  
Segundo domingo de febrero- Día del Soltero de queso  
Domingo de Pascua - Día del Caldo de pascua y de los Postres arequipeños  
Primer día de mayo - Día de los Chicharrones  
Cuarto domingo de junio - Día del Chimbango  
Segundo domingo de julio - Día del Chupe de camarones  
Primer domingo de agosto - Día de la Chicha de guiñapo  
Cuarto domingo de setiembre - Día del Cuy chactado  
Segundo domingo de octubre - Día del Rocoto relleno  
Primer día de noviembre el Día del Adobo arequipeño  
Primer domingo de diciembre - Día de la Papaya arequipeña<sup>131</sup>

De plus, le nombre de restaurants ajoutant le terme *picantería* dans le nom du restaurant démontre l'importance de cette culture à Arequipa.

À Cusco, la gastronomie est également représentative de la permanence culturelle. *Mr Cuy* fait parti des restaurants les plus réputés à Cusco<sup>132</sup>. La page de présentation du site met en avant trois plats populaires présents au sein de la carte du restaurant : *cuy al horno*, *lomo saltado* et *ceviche de trucha*. (voir annexe 4)

---

<sup>131</sup> *Ibid.*

<sup>132</sup> *Mr Cuy : Inicio.*



## CUY AL HORNO

Cuy entero en salmuera con semillas de huacatay y horneado, servido con rocoto relleno, tamal dulce, papa dorada, choclo y ensalada criolla.

s/. 95

Image n°4 : illustration sans date, sans auteur, publiée sur la carte des menus du restaurant *Mr Cuy*.

Les plats présents sont désignés comme « traditionnels ». En effet, le restaurant se situant dans le centre historique de la ville de Cusco permet de faire un lien entre la gastronomie et le patrimoine cusquénien. La gamme de prix des plats à base de *cuy* va de S/37.00 à S/125.00. Cette gamme illustre l'importance qui est accordée à la présence du *cuy*. Il se présente comme un ingrédient spécial et coûtant plus ou moins cher selon le type de préparation. Nous remarquons qu'il conserve son aspect traditionnel, notamment avec le *cuy chactado* qui est un plat récurrent dans de nombreuses régions. La photographie ci-dessus représente le plat de *cuy al horno* portant un bonnet appelé *chullo* ou *ch'ullu* en quechua. Il fait référence à la culture andine, notamment à la période préhispanique. Ainsi, une permanence de la culture culinaire est présentée au travers de ce plat.

De plus, la représentation du *cuy* sur la carte est davantage présente que dans les autres restaurants puisqu'une plus grande variété de préparation est présentée. Une section est dédiée à sa présentation. La carte présente plusieurs variétés dont : *cuy chactado*, *cuy a la parrilla*, *pepián de cuy*, *chicharrón de cuy en salsa pimienta*, *sopa de cuy*, *cuy al horno*, *cuy al estilo inca con risotto de quinua*, *Chiri Uchú*, *merienda de cuy*, *hamburguesa de cuy* (voir annexe 4). Cette variété illustre l'importance culinaire du *cuy* dans la région de Cusco et de

l'augmentation des possibilités de préparation. Les méthodes de cuisson varient également (frit, grillé, au four, en ragoût), ainsi que les accompagnements et les sauces.

La dernière page de la version complète du menu revient sur la présentation des différents apports de la consommation de viande de *cuy* (voir annexe 5). La fiche cite *gastronomía Inca, a new experience, tasting inca gastronomy*. Ces termes viennent appuyer sur l'aspect exotisant de la consommation de cet animal. En effet, le restaurant parle d'une nouvelle expérience à vivre qui permettrait, ici, de découvrir davantage la culture Inca.



Image n°5 : photographie sans date, sans auteur d'un *cuy al horno* prise dans le restaurant *Sumaqcha* (Cusco), publiée sur *Tripadvisor*.

Cette représentation est également présente dans d'autres restaurants. Cette image provient du site *Tripadvisor*, un site de comparaison des prix de différentes enseignes disponibles dans la zone géographique indiquée. Celle-ci fait partie des photographies prises par les clients lors d'un repas dans le restaurant *Sumaqcha* à Cusco. Ici le *cuy* est rôti. Nous le

nommons également *cuy asado*. Le site regroupant les différents commentaires et photographies laissés permet d'illustrer l'expérience vécue par les voyageurs lors de la dégustation de ce plat. Cela permet d'insister sur l'influence de la perception extérieure sur le développement local du produit. En effet, les sites de comparaisons permettent de recenser tous les commentaires à ce sujet et de ce fait, impactent l'image et le fonctionnement des restaurants et autres enseignes répertoriées sur ces sites.



Image n°6 : photographie de la mascotte du restaurant *Cuy el crocante de Victor Rosado* (Tacna), sans date, sans auteur, publiée sur la page *Instagram* du restaurant le 25 décembre 2024.

Concernant la région de Tacna, le restaurant le plus répertorié est *Cuy el crocante de Victor Rosado*. Plusieurs représentations du *cuy* sont faites. L'exemple de cette mascotte qui est présente au sein du restaurant. L'image provient de la page *Instagram* du restaurant. Elle fait partie de la publicité faite à l'occasion de Noël 2024. Il porte un bonnet de Noël et le tee-shirt du restaurant. Il s'en dégage la représentation à la fois d'un animal mignon et, en même temps, un regard carnassier que l'on porte sur lui.

La représentation du *cuy* peut être interprétée différemment. En effet, c'est une figure centrale et festive. Il est personnifié afin de s'adapter à la célébration faite à ce moment-là. Le fait qu'il porte le tee-shirt du restaurant illustre le degré d'importance qu'il occupe dans l'image du restaurant. De plus, il permet de faire référence à la tradition culinaire. Le nom du restaurant *El Cuy Crocante* indique sa spécialité. Cela suggère une attention particulière accordée au *cuy* durant les fêtes, notamment en tant qu'alternative locale aux plats de fête plus occidentaux. L'image fait référence à la fusion entre la tradition locale, où le *cuy* est un aliment, et la célébration de Noël qui est une fête occidentale.

Cette représentation fait également partie du marketing fait autour de sa consommation. Le restaurant utilise le *cuy* comme moyen de promouvoir l'identité culinaire locale à plus grande échelle, permettant ainsi d'augmenter les visites tant à l'échelle locale qu'internationale.



Image n°7 : photographie d'un plat à base de *cuy* prise dans le restaurant *Cuy el crocante de Victor Rosado*, sans date, sans auteur, publiée dans l'article « Cuy “El Crocante”, la mejor opción en Tacna » le 15 mai 2023.

D'autre part, les plats sont accompagnés d'un petit drapeau indiquant « 100% ALFAFA »<sup>133</sup>. Cela fait référence à la manière dont les cochons d'Inde ont été nourris. Cette indication sur l'alimentation du cochon d'Inde est un argument de vente qui permet de mettre en avant la qualité de l'alimentation de l'animal et notamment le goût et la qualité de la viande. Le drapeau illustre une marque d'identification entre le producteur et le restaurant,

<sup>133</sup> « Cuy “El Crocante”, la mejor opción en Tacna », *Gastronomía, Perú21*, 15/05/2023.

notamment à des pratiques d'élevages spécifiques. L'importance de la qualité de l'élevage est mise en avant à travers les restaurants de Tacna. Nous pouvons également le noter dans la région de Cajamarca.

Le département de Cajamarca regroupe une grande majorité des élevages de cochons d'Inde. En 1986, il est désigné comme site du patrimoine historique et culturel des Amériques par l'Organisation des États américains. Les travaux scientifiques se concentrant sur les élevages en illustrent principalement les différentes caractéristiques et la présence importante de l'animal<sup>134</sup>. Cela permet de mettre en évidence les conditions de production des éleveurs, qui dépendent de leur santé. De plus, la présence de restaurants permet de maintenir à la fois l'économie des producteurs, le patrimoine et la permanence des traditions culinaires. Google image présente dans les premières images celles du restaurant *La casita del cuy* (voir annexe 6) de Cajamarca<sup>135</sup>. Celle-ci propose trois formes de *cuy frito* : 1 *cuy frito* (S/65.00), ½ *cuy frito* (S/35.00), ¼ *cuy frito* (S/20/00). Sa présence est minoritaire par rapport aux autres plats proposés. D'autre part, un reportage fait par la chaîne *SolTV* présente la préparation du *cuy frito* dans les cuisines du restaurant *El Cacique* à Cajamarca<sup>136</sup>. Il se concentre sur l'aspect traditionnel du plat. En effet, la préparation de ce plat est fréquente et nécessite moins d'ustensiles.

Les travaux de Raul Matta illustrent un aspect de la culture culinaire péruvienne. En effet, il met en avant la manière dont se construit la gastronomie péruvienne. La préparation des ingrédients influence directement le type de clientèle. C'est le cas dans la ville de Lima. La gastronomie péruvienne s'illustre par une cuisine raffinée et préparée par des chefs cuisiniers.

La troisième page de la carte du restaurant *El Tarwi* à Lima (voir annexe 7) présente le *cuy frito* : *cuy frito con picante de papa*, *cuy frito con picante de rocoto verde*<sup>137</sup>. Le prix varie en fonction de la taille du *cuy*. Le prix indiqué pour le *cuy frito con picante de papa* est de S/48.00 pour la moitié, et de S/95.00 pour le *cuy* entier. Pour le deuxième plat, *cuy frito con picante de rocoto verde*, le prix indiqué est de S/50.00 pour la moitié, et de S/98.00 en entier.

---

<sup>134</sup> Ortiz-Oblitas, Pedro, Florián-Alcántara, Amarante, Estela-Manrique, Judith, Rivera-Jacinto, Marco, Hobán-Vergara, Cristian, & Murga-Moreno, César, « Caracterización de la crianza de cuyes en tres provincias de la Región Cajamarca, Perú », *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 2021.

<sup>135</sup> « La casita del cuy », *Tripadvisor*.

<sup>136</sup> « El tradicional cuy Cajamarquino : delicia gastronómica de la region », *SolTV*, febrero 8, 2024.

<sup>137</sup> *Restaurante El Tarwi* (site du restaurant).

Dans ces deux plats, nous pouvons identifier que le *cuy* est l'ingrédient principal. Il est accompagné de pommes de terre dans un cas, et dans l'autre du piment *rocoto verde*.

Cette différence de prix entre les deux plats pourrait s'expliquer par l'accompagnement. En effet, la pomme de terre est un ingrédient fréquent, tant dans la culture andine qu'à l'international. Ainsi sa valeur sera déterminée par la manipulation et la présentation dans l'assiette. Tandis que l'utilisation du piment *rocoto verde* peut être, tout comme celle du *cuy*, considéré comme l'ajout d'un ingrédient spécial au plat servi, rendant ainsi le plat plus attractif pour les clients. De plus, la différence minime de prix (2 soles pour la petite portion et 3 soles pour la portion entière) pourrait permettre d'illustrer deux options à des prix avec une faible différence, donnant ainsi aux clients un choix sur l'accompagnement.

Le restaurant *Panchita* propose une quantité moins importante de plat à base de *cuy* (voir annexe 8). Nous y trouvons le *cuy frito*. Sa présentation est faite en anglais et en espagnol. Ce détail illustre une présence plus importante de clients d'autres origines. Cela permet de globaliser sa représentation. En effet, ici, le choix du *cuy frito* pourrait se référer à la manière la plus commune de cuire la viande dans les autres pays.

Le site *Restaurant Guru* répertorie les restaurants par zones géographiques, gamme de prix et spécialités. En ce qui concerne la région de Huaraz, il n'en propose qu'un seul : *Don Cuy*. La recherche d'image concernant la présence du *cuy* dans la région de Huaraz propose en priorité ce restaurant, démontrant ainsi sa réputation. Un site permettant également de répertorier les cartes des différents restaurants dans le monde comprend celle de ce restaurant<sup>138</sup>. La première de couverture de la carte comporte un cochon d'Inde habillé en serveur du restaurant (voir annexe 9). Le fait qu'il soit présent à l'avant de la carte ainsi que dans le nom du restaurant *Don Cuy* montre son importance. Cependant, la carte comporte un seul plat à base de *cuy* : le *picante de cuy* (voir annexe 10). Le plat servi coûte S/25.00 et contient  $\frac{1}{2}$  *cuy* accompagné de pommes de terre et de maïs. Ainsi, bien que le *cuy* soit un plat symbolique dans la région de Huaraz, l'offre est restreinte à un seul établissement qui le met au centre de l'identité du restaurant. Cela suggère une ambivalence. Le *cuy* n'est pas une spécialité omniprésente dans l'offre de restauration régionale.

La frontière se dessine à travers les différentes représentations et aspects que les habitants et commerçants choisissent de mettre en avant. Nous constatons que l'un des objectifs

---

<sup>138</sup> « Recreo el restaurante turístico "Don Cuy" », *La Carte*.

principaux communs des restaurants est d'établir une stratégie marketing illustrant à la fois les besoins des habitants et ceux des voyageurs. L'augmentation de sa consommation démontre la globalisation de l'image culinaire péruvienne.

## Troisième partie.

### Les représentations du *cuy* culinaire (XVIII-XXI)



Image n°8 : peinture à l'huile *La Ultima Cena*, réalisée par Marcos Zapata aux alentours du XVIII, conservée dans la Cathédrale Notre-Dame-de-l'Assomption de Cusco.

Le *cuy* occupe une place importante dans la culture andine depuis des millénaires. Il sera alors question de retracer l'évolution de sa représentation au sein de la culture culinaire péruvienne depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours à travers diverses sources telles que les livres de cuisine, les tableaux et les communiqués de presse.

## 1. Le *cuy*, un aliment chrétien ?

Dans un premier temps, concernant le XVIII<sup>e</sup> siècle, le *cuy* est présent au sein de représentation artistique. Nous citons le tableau de Marcos Zapata *La Última Cena*. Il place ce dernier au centre de la table comme l'est l'agneau dans la version de Leonard de Vinci (1495-1498). L'œuvre de Marcos Zapata permet d'illustrer la signification culturelle du *cuy*, notamment en symbolisant l'intégration des traditions andines dans les pratiques chrétiennes imposées par la colonisation espagnole. Ce tableau, peint par Marcos Zapata, comporte diverses données. En effet, les informations à ce sujet ne sont pas fixes. Ainsi, de manière plus large, l'œuvre est datée du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Concernant l'auteur Marcos Zapata, son nom d'origine est Marcos Sapa Inca. Il est né vers 1710 et meurt vers 1773. Il appartient au néo-classicisme, un mouvement artistique qui se base sur une volonté de retour à la morale, et qui s'étend sur la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>139</sup>. Son nom fait référence à la culture andine, et plus particulièrement à la période préhispanique. Cette peinture est une huile sur toile mesurant 6,35 x 5,67 mètres, et se situe dans la cathédrale de Cusco<sup>140</sup>. Elle s'inscrit dans une série de cinquante tableaux représentant les Litanies de la Sainte-Vierge de la cathédrale de Cusco<sup>141</sup>. La préface de l'ouvrage de Juan Carlos Baeza Soto, préfacé par Emmanuelle Sinardet, comprend une analyse du tableau *La ultima cena* de Marcos Zapata. À la page 14, nous pouvons voir que la note de bas de page faisant référence au tableau précise que la date est approximative, «vers 1755»<sup>142</sup>.

---

<sup>139</sup> « néoclassicisme », *Larousse*.

<sup>140</sup> Baeza Soto, Juan Carlos. *La Palette du ciel dans l'art baroque ibéro-américain. colonisation de l'esprit et iconophilie dans le Nouveau Monde*, préface d'Emmanuelle Sinardet, *épure*, éditions et presses universitaires de Reims, 2021, *Studia Remensia*, n°7. (cit. 9 p. 14).

<sup>141</sup> *Ibid.*

<sup>142</sup> *Ibid.*

*La Última Cena* de Marcos Zapata est issue de la gravure de Christoph Scheffler et Martin Engelbrecht, issue elle-même de la gravure originale de Pedro Pablo Rubens<sup>143</sup>. Il est possible d'analyser ce tableau à partir d'une approche combinant l'art, la religion et la gastronomie. L'objectif étant de mettre en avant la construction de l'identité culinaire.

L'œuvre intègre des éléments de la culture andine dans une scène biblique, afin d'affirmer la permanence de la culture andine face à la colonisation et à l'acculturation. Emmanuelle Sinardet mentionne le fait que des éléments de l'eucharistie, le pain et le vin, soient mêlés à la présence du cochon d'Inde au centre de la table<sup>144</sup>. Elle mentionne également l'objectif premier de l'auteur à travers cet ouvrage. En effet, il a pour objectif de mettre en évidence la permanence de la culture andine, et aussi « montrer que des artistes, connus ou anonymes, ont tenté de résister à ce que l'auteur appelle la « colonisation de leur esprit » : ils ont lutté contre l'acculturation et l'oubli de leur culture en transgressant les codes européens de la peinture religieuse, au point de créer « une nouvelle culture visuelle. » ». En outre, un des chapitres de cet ouvrage est nommé « L'art de la contre-réforme au secours de l'âme indienne ». Le titre de la première partie qui traite aussi la présence de ce tableau est nommé « La résistance contre les visages de l'acculturation et de l'oubli: le syncrétisme de la peinture baroque de l'école de Cuzco et Potosi »<sup>145</sup>. Ces titres reviennent sur la thématique de la résistance, en particulier sur une volonté de permanence de la culture andine, se faisant ici par l'art.

Il représente un banquet dans lequel on retrouve plusieurs éléments appartenant à la culture andine tels que la bière de maïs ou *chicha*, la pomme de terre, le piment, et notamment le cochon d'Inde rôti. Ces aliments ne sont pas présents dans les gravures. Dans l'optique d'un syncrétisme andin, l'objectif est d'analyser la célébration du Corpus Christi, célébré à la manière des anciennes célébrations cusquéniennes. Celui-ci est visible notamment à travers les produits alimentaires locaux qui ont été incorporés par Zapata au lieu des originaux. Cela met en avant les liens avec la scène européenne. Depuis l'institution de la fête catholique à Cusco en 1572 par le cinquième vice-roi du Pérou, Francisco Toledo. Cette célébration remplace l'*Inti Raymi* (fête du Soleil), célébrée le 21 juin, qui correspond à la Fête du Soleil. Par cela, on remarque un transfert des traditions sur le plan alimentaire entre les deux

---

<sup>143</sup> Hinojosa Galvez, Mg. Alfredo. *Joyas de la Basílica Catedral del Cusco*, EGEMSA - Memoria Anual 2013, p. 19

<sup>144</sup> Baeza Soto, Juan Carlos. *La Palette du ciel dans l'art baroque ibéro-américain. colonisation de l'esprit et iconophilie dans le Nouveau Monde*, préface d'Emmanuelle Sinardet, *épure*, éditions et presses universitaires de Reims, 2021, *Studia Remensia*, n°7. (cit. 9 p. 14)

<sup>145</sup> op. cit. p. 144.

célébrations. Par ailleurs, il traite du travail de l'homme qui est normé par une conception "dualiste".

El quehacer del hombre andino está normado por su milenaria concepción "dualista", principio filosófico de transformación y ordenamiento de conflicto y reciprocidad que se da en todos los aspectos de la vida cotidiana andina como también en su ancestral gastronomía, lo que nos explica que no solamente son alimentos los que se ingieren, sino también son alimentos algunos elementos que descienden del cosmos (Janan Pacha) y se ubican en la tierra (Kay Pacha) entre ellos: el oxígeno, el agua de lluvia, el rayo, trueno, relámpago, arco iris, los rayos del sol, etc. Para los andinos estos dos tipos de alimentos están conformados por diferentes gamas bioenergéticas muy indispensables para el desarrollo de la vida.<sup>146</sup>

L'auteur appuie sur la représentation des plats froids et leur importance lors des célébrations. On parle de *chiriuchu*. Ce plat est généralement accompagné de *cuy al horno* (cochon d'Inde au four), de poulet, de jambon de bœuf sec, d'algues, du pain perdu au maïs, de piment, d'œufs de poisson, de fromage blanc, de maïs grillé. Chaque aliment présent dans le tableau se rattache à une forme de syncrétisme, entre la culture andine et la culture chrétienne. La scène se déroule durant la nuit, comme on le remarque avec la fenêtre qui se trouve en haut, au centre du tableau. Dans la tradition Inca, cela permet de représenter le temps cyclique. La nuit est responsable du jour, et le jour de la nuit. Il y a alors une dualité présente entre différents éléments : le positif et le négatif, le noir et le blanc, la vie et la mort. Contrairement aux gravures des deux autres auteurs, Marcos Zapata intègre deux chaudrons qui pendent de part et d'autre au-dessus de la table et illuminent la pièce. Il tire ces éléments de la gravure de Lazaro Pardo Lagos (1630) située dans le Temple de San Agustin à Cusco. Cet élément permet la représentation des quatre principaux éléments de la Nature: le feu, l'eau, dans le récipient en céramique ; l'air, dans l'environnement ; la terre, à partir des montagnes.

De plus, le personnage du Christ est représenté avec un visage angélique. Il est entouré d'une auréole de lumière qui rappelle celle d'un ange. Comme lui, les autres personnages présents regardent dans la même direction, excepté Judas. Celui-ci symbolise la trahison, le regard du péché. Le peintre tire son inspiration de Léonard De Vinci. Son regard donne une impression de poursuite constante du spectateur, avec un angle à 180°. Dans l'optique de représenter une messe du vice-royaume, il ne peint pas de chicha, car elle est interdite durant l'époque coloniale. À la place, il peint une boisson en bouteille fermée et de petits verres.

---

<sup>146</sup> Hinojosa Galvez, Mg. Alfredo. *Joyas de la Basilica Catedral del Cusco, EGEMSA - Memoria Anual 2013*, p. 22.

Le rapport d'Hinojosa Galvez sur la peinture de Marcos Zapata a pour but d'introduire une symbolique ancestrale exprimant une résistance idéologique andine contre les éléments étrangers à leur quotidien<sup>147</sup>. Pour le désigner, il utilise le terme d'*idiosincrasia*, correspondant à une caractéristique, une particularité présente chez un individu ou un territoire. Le Corpus Christi a été rapidement accepté dans le monde andin, notamment car elle a permis de mettre en avant la participation de la noblesse locale dans la paroisse post-Inca qui dirige. Cette noblesse comporte les responsables, les majorats, les lieutenants. Les dirigeants portent des vêtements de la tradition Inca. Les participants au Corpus Christi sont appelés *Carguyoc*. Ils intègrent leurs coutumes, médecine rituelle et gastronomie à travers une symbolique magico-religieuse. Parmi les plats présents sur la table, on y retrouve le *cuy al horno*.

En la celebración del Corpus Christi, al Obispo de la ciudad le correspondía llevar la custodia de oro de la Catedral el Santísimo Sacramento, cuyo brillo asemejaba la luz radiante del sol, que al presenciar este resplandor los incas se arrodillaban ante este símbolo sagrado como muestra de respeto y veneración pensando que también los españoles veneraban al sol. En respuesta a esta acción, los incas introdujeron el potaje andino que estaba a la altura e importancia de esta liturgia católica, el cual debería tener como ingrediente principal la ofrenda ritual que representa el valor de su religiosidad y su dieta, entonces fue el *cuy al horno* (K'oe Kanca) como parte del Chiriuchu el potaje que cumplía estos requisitos, incorporados en la dieta festiva de la clase alta española del siglo XVI, quienes lo degustaban con bastante agrado y gran satisfacción, siendo sin duda la festividad del Corpus Christi la celebración que más contribuyó a la difusión del consumo de este potaje ritual andino en todo el virreinato peruano. Pero también se incorporaron los productos alimenticios que aparecen en el lienzo de Zapata en la mesa de esta clase social como parte de la gastronomía cusqueña que se consume en todas las celebraciones litúrgicas del calendario religioso, entre estos: el *cuy*, la torreja, las frutas y demás productos que muestra el lienzo. Lo que no ocurrió lo mismo con la chicha (bebida alcohólica de maíz fermentado) que no fue considerada en el lienzo por Zapata, más por razones de prejuicio social que se tenían contra la chicha, por ser bebida de consumo popular y de clase baja, vetado por la Inquisición y controlado por los extirpadores de idolatrías, conjuntamente con la hoja de coca.<sup>148</sup>

Le cochon d'Inde qui est représenté au centre de la table appuie sur les aspects culturels et historiques de la place de l'animal dans l'iconographie religieuse péruvienne, ainsi que son

---

<sup>147</sup> Hinojosa Galvez, Mg. Alfredo. *Joyas de la Basílica Catedral del Cusco, EGEMSA - Memoria Anual 2013*, p. 23.

<sup>148</sup> *Ibid.*

importance dans les coutumes alimentaires régionales. Il y a donc la représentation d'un échange culturel. Concernant le cochon d'Inde, sa présence est d'autant plus mise en avant. C'est un plat typique des Andes, qui est également utilisé comme offrande. Il fait partie des mammifères domestiqués en Amérique du Sud, tout comme l'alpaga et le lama. De nos jours, il est aussi consommé en Afrique et en Asie.

Ainsi, la présence du *cuy* permet de comprendre la notion de syncrétisme culturel qui est représenté dans cette peinture. Il symbolise la résistance de la culture andine face à la colonisation, notamment en illustrant l'importance de la nourriture dans la construction de l'identité culturelle péruvienne.

## 2. Le *cuy*, un élément en marge des écrits gastronomiques

Même si le *cuy* occupe une place importante dans les pratiques alimentaires andines, sa présence dans les sources écrites sur la gastronomie péruvienne demeure marginale. Il n'est mentionné que de manière ponctuelle, souvent en arrière-plan de réflexions plus générales sur l'évolution culinaire du pays. A travers l'analyse de livres de recettes, d'études anthropologiques et d'approches historiques, il est alors possible d'étudier les raisons de son absence. Dans ce cas, loin d'agir comme un fil conducteur, le *cuy* fonctionne comme un révélateur des dynamiques sociales, culturelles et identitaires que comporte la gastronomie péruvienne. Son absence permet d'interroger les hiérarchies culinaires, les enjeux de reconnaissance et les choix faits dans la construction d'un patrimoine national.

En se basant sur une approche environnementale et historique, des travaux montrent comment l'alimentation constitue un reflet des interactions entre l'homme et son environnement, ainsi que des échanges culturels ayant eu lieu au Pérou<sup>149</sup>. En effet, il s'appuie sur des données archéologiques et anthropologiques afin d'analyser les changements alimentaires dans les sociétés péruviennes. Il met en lumière comment les conditions géographiques et les influences culturelles ont façonné les régimes alimentaires au Pérou, tout en montrant l'évolution des pratiques culinaires sur une période de 14 000 ans. Cela souligne également l'impact des environnements naturels, comme les Andes et la côte pacifique, sur les choix alimentaires, ainsi que l'importance des produits locaux tels que le maïs, la pomme de terre, les tubercules, les grains et les fruits. Il discute par ailleurs des évolutions techniques dans l'agriculture et la cuisine, notamment les premières pratiques de domestication des plantes et des animaux.

Le livre de recettes est une source d'informations directe sur la gastronomie d'un pays<sup>150</sup>. Il souligne l'influence persistante des plats issus des civilisations anciennes dans les différentes régions<sup>151</sup>. L'analyse porte également sur la manière dont la préparation d'ingrédients ancestraux a perduré au travers des écrits, notamment des chroniques de Francisco de Ceres.

---

<sup>149</sup> Elmo, León. « 14.000 años de alimentación en el Perú », Universidad de San Martín de Porres, Lima, 2013, 664 p.

<sup>150</sup> Zapata Acha, Sergio. « Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX ».

<sup>151</sup> Ángulo, Jazmine. « Los recetarios a través de la historia : desde cantidades imprecisas y breves descripciones hasta la irrupción de “¿Qué cocinaré hoy?” », *Perú, Infobae*, 16 novembre de 2023.

Cela met en évidence une avancée importante dans la documentation écrite de la gastronomie péruvienne.

Le premier volume, appelé *Manual del buen gusto* et édité à Arequipa, présente uniquement les pâtisseries (voir annexe 11). Le livre comprend 141 recettes, décrites sur un ou plusieurs paragraphes. Un troisième volume édité à Lima en 1895, *Nuevo manual de la cocina peruana* (voir annexe 12). Celui-ci met en avant les avancées culinaires à partir du XIXe siècle, notamment avec la présentation d'un contenu plus important. L'évolution du contenu des livres de recettes démontrent la mise en place des systèmes de mesures, ainsi que l'intégration d'éléments auparavant présents dans la gastronomie péruvienne, mais qui ne l'étaient pas dans le premier livre de recettes. L'article souligne également le rôle majeur des livres de recettes dans la construction de l'identité culinaire nationale. Les tableaux comparant l'évolution des recettes traditionnelles entre le XIXe siècle et le XXIe siècle mettent en avant une progressive augmentation des ingrédients présents dans chacune des recettes<sup>152</sup>. Cependant, le *cuy* est absent. En effet, sa représentation au sein de la culture gastronomique d'Arequipa, et notamment au sein des restaurants, a illustré son importance. Néanmoins, il n'est pas cité parmi les viandes utilisées dans les recettes dites.

De plus, la première édition du livre de recettes de *Nicolini* en 1959 marque une transition. Un programme télévisé *Panamericana Television*, retransmit entre 1959 et 1967 diffusait des émissions de cuisine. La cuisine présentée s'est progressivement transformée, s'adaptant ainsi à l'évolution de l'alimentation quotidienne. L'article mentionne une cuisine qui s'adapte à une classe moyenne ainsi que la manière dont a perduré le livre de recettes tout en évoluant. Les études de Raul Matta portant sur la révolution gastronomique péruvienne le démontrent<sup>153</sup>.

En intégrant le *cuy* dans sa version andine de la «Última Cena», Marcos Zapata crée un pont entre deux mondes, illustrant la capacité des cultures à se mêler et à s'enrichir mutuellement. Cette œuvre demeure un témoignage vibrant de la rencontre entre les traditions chrétiennes et andines, et souligne l'importance du *cuy* dans cette dynamique de syncrétisme et d'intégration culturelle. L'analyse de l'œuvre revient sur la manière dont les livres de recettes ont impacté la gastronomie péruvienne, notamment à Arequipa et Lima. Il appuie sur une possible influence mexicaine, elle-même étant influencée par la gastronomie française. En effet, nous

---

<sup>152</sup> op. cit. 148. p. 55.

<sup>153</sup> Matta, Raúl. « La révolution gastronomique péruvienne : une célébration du « national ». Entrevue avec Mirko Lauer », *Anthropologie de l'alimentation*, 14 | 2019.

avons pu voir au travers des travaux sur la gastronomie péruvienne que la gastronomie française tenait une place majeure, car les chefs cuisiniers tels que Gaston Acurio se sont formés dans des écoles de cuisine de Paris. Le *cuy* est à la fois un aliment profondément enraciné dans la culture locale andine, et un élément qui permet d'internationaliser la cuisine péruvienne. La cuisine péruvienne est influencée par de multiples influences depuis la période précolombienne, ce qui en fait une cuisine cosmopolite plutôt qu'une culture localement enracinée. Elle évolue en permanence grâce aux chefs cuisiniers qui se forment de plus en plus à l'étranger, apportant de nouvelles techniques intégrant des ingrédients locaux. Ces chefs valorisent l'identité régionale et nationale, car la représentation de la cuisine péruvienne varie selon les régions.

Les recherches sur la gastronomie péruvienne à Lima montrent un développement orienté vers une cuisine raffinée destinée à une population bourgeoise. En revanche, les études portant sur des régions moins urbanisées telles que Cajamarca et Huaraz se concentrent davantage sur les pratiques liées à l'élevage. Les travaux sur Arequipa soulignent l'importance des *picanterias* et la transparence dans la préparation du *cuy*, souvent cuit à la broche. L'architecture des *picanterias* rappelle celle des maisons d'élevage. Diverses approches existent pour discuter de ces aspects, ce qui rend le sujet complexe, car peu de travaux abordent les représentations de la consommation du *cuy*. La majorité des études se concentrent sur les aspects économiques sans explorer les frontières alimentaires entre les différentes classes sociales et culturelles liées à cette consommation.

Une approche socio-politique met en évidence la manière dont la nourriture a progressivement cessé d'être uniquement un moyen de subsistance pour devenir un symbole de l'identité nationale, un moteur économique et un élément central dans la construction d'un nouvel imaginaire péruvien<sup>154</sup>. Par ailleurs, une perspective historique et culinaire permet d'étudier la cuisine péruvienne en soulignant l'importance de la notion d'authenticité de la cuisine péruvienne en l'inscrivant dans un contexte contemporain<sup>155</sup>. Cette analyse met en lumière le métissage culturel du Pérou en montrant notamment qu'il est à l'origine de l'image de la cuisine péruvienne. Elle est le reflet d'une histoire multiculturelle du pays. Son ouvrage analyse la manière dont les influences des communautés indigènes, espagnoles, africaines, asiatiques et d'autres groupes ont marqué le Pérou, plus particulièrement dans la création

---

<sup>154</sup> Matta, Raúl. « República gastronómica y países de cocineros : comida, política, medios y una nueva de nación para el Perú », *Revista colombiana de antropología*, vol. 50, no. 2, 2014, Bogotá.

<sup>155</sup> Hinostroza, Rodolfo. *Primicias de cocina peruana*, León, Everest, 2006.

d'une cuisine qui mélange la tradition à l'innovation<sup>156</sup>. La cuisine péruvienne y est présentée comme le produit d'un métissage, et non d'une tradition culinaire unique et homogène<sup>157</sup>.

Le patrimoine culinaire péruvien se caractérise par le résultat d'un métissage complexe entre les cultures indigènes, africaines, européennes et asiatiques. Les différentes migrations agissent comme moteur de l'évolution culinaire, notamment à travers l'apport des ingrédients, techniques et saveurs. En effet, les mouvements des populations permettent de mieux comprendre les dynamiques sociales et les relations entre les différents groupes présents dans la société péruvienne. L'étude de la cuisine *nikkei*, issue de la fusion entre les traditions culinaires japonaises et péruviennes, renforce l'idée que la cuisine joue un rôle central dans les représentations culturelles et les enjeux politiques<sup>158</sup>. Le concept de gastro-politique permet d'expliquer la manière dont ce métissage culinaire s'intègre au Pérou, en particulier dans les sphères gastronomiques et médiatiques. Elle démontre que cette cuisine est souvent associée à une élite et aux milieux urbains, ce qui vient renforcer l'idée de distinction sociale et économique. L'approche anthropologique permet d'analyser les représentations liées à cette cuisine et leur impact sur l'évolution du patrimoine culinaire. L'alimentation y est perçue comme un élément majeur de la construction identitaire.

Le rôle de la cuisine dans la création d'un nouvel imaginaire national est abordé à travers l'idée que la nourriture devient un symbole de fierté et de modernité<sup>159</sup>. Ces perspectives permettent d'analyser les relations entre le pouvoir de l'alimentation et la construction identitaire. Celle-ci apparaît à la fois comme un phénomène local, englobant les traditions et les pratiques culinaires, et comme un phénomène global, étant en lien avec la mondialisation qui s'est progressivement installée.

---

<sup>156</sup> Sison Porras de la Guerra, Josie. *El Perú y sus manjares : un crisol de culturas*, Mastergraf, Lima, 1994, 461pp.

<sup>157</sup> Matta, Raúl. « La construction sociale de la cuisine péruvienne. Une histoire de migrations et d'échanges culinaires », *Hommes & Migrations*, vol. 1283, no. 1, 2010, pp. 96-107.

<sup>158</sup> Takenaka, Ayumi. « « Nikkei Food » pour qui ? Gastro-politique et représentation culinaire au Pérou », *Anthropologie de l'alimentation*, 14, 2019.

<sup>159</sup> Matta, Raúl. « República gastronómica y países de cocineros : comida, política, medios y una nueva de nación para el Perú », *Revista colombiana de antropología*, vol. 50, no. 2, 2014, Bogotá.

### 3. Le *cuy*, un aliment exotique ?

#### 3.1 L'influence des blogs et des réseaux sociaux dans la mondialisation de la gastronomie autour du cochon d'Inde

L'influence des blogs et des réseaux sociaux dans la mondialisation de la gastronomie autour du *cuy* joue un rôle majeur dans l'évolution de sa représentation. En effet, ces plateformes participent à la diffusion des informations dont les voyageurs se servent pour s'informer sur l'actualité culturelle du pays. Ainsi, le regard sur les éléments locaux est influencé par la perception extérieure. En se basant sur un point de vue européen, cet animal étant rarement consommé, il ne semble pas commun de le considérer comme un produit alimentaire.

Dans le cadre de cette étude, nous nous sommes basés sur le contenu de différents blogs tels *Pirwa Hostels*<sup>160</sup> et *Diario del viajero*<sup>161</sup>. Ceux-ci partagent une structure similaire en proposant des conseils pratiques aux voyageurs tout en présentant les traditions culinaires locales. Ils incluent des sections sur la réservation des hôtels, des recommandations gastronomiques, des services de voyage et des informations qui permettent d'explorer le Pérou. La section concernant les recommandations gastronomiques met en avant les plats traditionnels, en intégrant une approche innovatrice. Nous parlons de « cuisine fusion », une cuisine qui s'adapte aux attentes des voyageurs, car elle tient ses influences des cultures externes au Pérou.

*Pirwa Hostels* est une chaîne d'auberges de jeunesse reconnue au Pérou. L'article se nomme « Todo lo que necesitas saber sobre donde comer cuy en el Peru » (voir annexe 13). Il présente le *cuy* comme un aliment de base de la cuisine andine, notamment consommé lors d'évènements festifs. Il est comparé au lapin pour sa richesse en protéines et sa faible quantité de graisses. L'article appuie sur le fait que ce produit s'est progressivement étendu à l'international, notamment en 2014 où son exportation vers les États-Unis était de 11 tonnes. Cela témoigne de la prise d'ampleur de son utilisation dans l'alimentation. De plus, il est précisé quelles sont les préparations les plus connues : « La manera más tradicional de disfrutar de cuy se rellena con hierbas y asado en horno de barro, o chactado, se abrió,

---

<sup>160</sup> Admin. « Todo lo que necesitas saber sobre donde comer cuy en el Perú », *Blog de Pirwa hostels*, 2015.

<sup>161</sup> Rizzo, Maria Sol. « Platos exóticos : el cuy (cobaya) en Peru », *Diario del viajero*, 2010.

aplanado, y frito. ». Il désigne une spécificité du village de Tipón, situé près de Cusco, et d'Arequipa. L'article note également la difficulté d'adaptation pour certains voyageurs à la consommation de cet animal, notamment concernant son aspect une fois présent dans l'assiette (voir annexe *cuy chactado*, p. 94). Le *cuy* est servi en entier. L'auteur.e explique qu'à Lima, le *cuy* est souvent revisité à travers la cuisine fusion, sous forme de raviolis ou de *hamburgers*.

La rubrique *Gastronomia* du média *El Comercio* reprend cette recette d'*hamburger* en le présentant comme une des alternatives pour préparer le *cuy* notamment en Équateur<sup>162</sup>. Il appuie sur l'aspect contemporain du produit, ainsi que sur la mondialisation de sa consommation.

De plus, le sous-titre ainsi que l'illustration (voir annexe 14) illustrent ce processus. En effet, il est mêlé à un produit mondialement consommé. L'auteur présente le *cuy* à partir d'un jour dédié au *hamburger* qui se déroule chaque 28 mai. Il date l'initiation de cette préparation à l'année 1900. Une histoire reconstituée à partir des différents témoignages présents sur d'autres journaux tels que *Biobiochile.cl* ou *Napoleon y* est associée. En effet, cela permet d'illustrer la manière dont un produit local, dans ce cas le *cuy*, peut devenir un aliment innovateur qui vient s'ajouter à la recette classique du *hamburger* américain. En somme, le *cuy* est présenté parmi les aliments exotiques, comme le sont le lama et l'alpaga au Pérou, ou l'autruche en Équateur.

D'autre part, le blog *Diario del viajero*, créé en 2005, se spécialise dans les conseils de voyage et la présentation des tendances<sup>163</sup>. Il propose des recommandations sur des plats exotiques tels que le *cuy* qu'il présente comme un mets traditionnel péruvien à découvrir. Maria Sol Rizzo appuie sur le fait que son apparence dans l'assiette puisse choquer certains voyageurs (voir annexe 15). Il est souvent servi entier ou sous forme de brochette dans les régions comme Cusco. Elle illustre les différentes manières de le préparer : « Existe, por ejemplo, el picante de cuy que se prepara con papas, ajíes y ajo, también puede comerse frito, asado o bien optar por el tradicional *chactado* que consta en aplastar al animal mientras se encuentra sobre la sartén para mantenerlo aplanado. ». Ici, le *cuy* incarne une double

---

<sup>162</sup> Jiménez, Richard. « Hamburguesa de cuy y otras alternativas a la tradicional que se preparan en Ecuador », *Gastronomía, El Comercio*, 28 de mayo de 2024.

<sup>163</sup> Rizzo, Maria Sol. « Platos exóticos : el cuy (cobaya) en Peru », *Diario del viajero*, 2010.

dimension : un plat traditionnel ancré dans la culture péruvienne et une expérience culinaire recommandée pour les voyageurs à la recherche d'authenticité. Cette notion est étudiée par Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte pour traiter des frontières alimentaires<sup>164</sup>. Ils abordent cette notion comme un concept complexe, qui renvoie aux notions de terroir, d'origine et d'identité culturelle.

La comparaison du *cuy* avec d'autres animaux le place en tant qu'aliment exotique, perçus comme inhabituels ou originaires d'autres cultures. Cela contribue à augmenter son attrait pour une clientèle qui est à la recherche de nouvelles expériences gustatives. Nous constatons qu'il est présenté comme un élément appartenant à la culture andine, regroupant en particulier le Pérou et l'Équateur. Il est fréquemment utilisé dans les blogs, les journaux et les sites de voyage afin d'illustrer les principaux éléments à découvrir dans cette culture. Ces deux blogs soulignent l'importance du *cuy* dans la culture andine, à la fois en tant que plat traditionnel et comme une curiosité culinaire pour les voyageurs. Ils créent tous deux un lien entre la consommation de cet animal et l'expérience de voyage, tout en mettant en avant la modernisation du plat, s'adaptant aux goûts contemporains.

---

<sup>164</sup> Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert. *Les frontières alimentaires*, Cnrs éditions, 2009, 346pp.

### 3.2 Le rôle de la presse péruvienne dans la valorisation du patrimoine culinaire à l'échelle internationale

Le patrimoine culinaire se distingue par une construction continue et dynamique, enracinée dans l'histoire, la culture et les identités des peuples. L'étude de la civilisation Inca met en lumière la cuisine comme une expression sociale et culturelle, révélant le lien entre l'alimentation et l'environnement. Il s'agit de comprendre la gastronomie de la civilisation Inca, non seulement comme un ensemble de recettes, mais également comme une expression profonde de leur culture, de leur société et de leur relation avec l'environnement naturel<sup>165</sup>. La gastronomie péruvienne reflète l'histoire du pays et un métissage culturel qui est qualifié comme étant complexe<sup>166</sup>. En s'appuyant sur une approche historique, culturelle et ethnographique, il est possible de souligner que l'alimentation est un vecteur central de la construction identitaire et un élément clé dans l'évolution du patrimoine.

Les revues sont une forme de représentation. Elles alimentent la globalisation des représentations de la cuisine péruvienne. Nous avons analysé la représentation du *cuy* dans la revue *Cosas*. Celle-ci aborde la question des *picanterias* de la région d'Arequipa<sup>17</sup> (voir annexe 16). Raul Vargas, l'auteur de cet article, présente la région d'Arequipa comme élément fort participant au développement de la gastronomie péruvienne. Il illustre ses propos en mettant en avant l'importance des femmes dans le développement de la gastronomie. Il nomme Lucila qui a participé à l'institution de cette gastronomie. Il traite plus particulièrement de l'histoire des *picanterias*, qui représentent un lieu de partage et où il n'y a pas de distinction faite par rapport à la classe sociale. Parmi les plats servis, on y retrouve le *cuy frito*, *cuy chactado*.

Dans la revue *Cosas*, une rubrique est appelée *Festín*<sup>167</sup>. Dans cette rubrique, on retrouve des actualités concernant des restaurants péruviens, des conseils de préparations qui font un parallèle avec différents moments de l'année comme le Nouvel An. L'article met en lumière le patrimoine culinaire de Quito, en Équateur, en insistant sur la préservation des traditions alimentaires à travers quatre périodes historiques : préhispanique, coloniale, républicaine et

---

<sup>165</sup> Olivas Weston, Rosario, *La cocina de los Incas : costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Nueva edición, Fondo Editorial USMP, Universidad de San Martín de Porres, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Lima, Perú, 2015.

<sup>166</sup> Olivas Weston, Rosario (Compiladora). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Primera edición, Lima, 1996.

<sup>167</sup> Revista *Cosas*, *Festín*, [cosas.pe](http://cosas.pe).

contemporaine. Parmi les éléments culinaires est mentionnée la manière dont est préparé le cochon d'Inde « loco de papa con cuy preparado en olla de barro ». Il est précisé que cette préparation s'adapte à la période et aux techniques. Il joue donc un rôle important dans le contexte de la cuisine préhispanique des Andes. De plus, l'article évoque l'utilisation de pratiques culinaires anciennes, comme la consommation de maïs et de tubercules et les plats à base de cuy, ou cochon d'Inde. Il valorise des traditions gastronomiques locales, ce qui permet de renforcer l'identité culturelle. L'objectif du projet « Desarrollo de cocinas patrimoniales de la ciudad de Quito » mis en place par Mauricio Armendariz est de promouvoir la cuisine traditionnelle et dans un même temps la préservation du patrimoine. Il souligne l'importance de l'image gastronomique qui est renvoyée et recherchée par les acteurs touristiques et culinaires venant à Quito.

Enfin, la presse péruvienne, à travers des publications comme la revue *Cosas*, joue un rôle majeur dans la valorisation du patrimoine culinaire péruvien, tant sur le plan national qu'international. En mettant en avant les principaux éléments de l'histoire de la gastronomie, tels que l'importance des *picanterias* d'Arequipa et l'importance du rôle des femmes dans le développement de la gastronomie, la presse participe constamment à la construction de l'identité culinaire. De plus, la présentation des plats les plus demandés au sein des publications alimente la globalisation des différentes représentations de la cuisine péruvienne. Celles-ci illustrent la périodicité des pratiques, le développement d'un métissage culinaire et l'importance de la préservation du patrimoine culinaire comme vecteur d'identité et d'attractivité touristique.

## Conclusion

Ce travail est une étude autour de la représentation du *cuy* dans la gastronomie péruvienne. Il permet d'aborder de manière approfondie les multiples dimensions culturelles, sociales, économiques et symboliques qui l'entourent. En me concentrant sur un seul élément, j'ai pu observer la manière dont un produit simple au premier abord peut devenir un objet de représentation complexe. J'ai ainsi pu appréhender comment les pratiques alimentaires participent à la fois à la construction de l'identité locale et nationale, notamment dans le contexte péruvien. Le *cuy*, plus qu'un aliment, s'inscrit au centre de dynamiques historiques et contemporaines, alternant entre tradition andine, patrimoine immatériel et objet d'innovation culinaire. Ainsi, ce travail a mis en lumière l'ambiguïté de sa représentation. En effet, il est présent dans les pratiques alimentaires rurales. Cependant, il reste en partie absent des discours officiels et des ouvrages de référence tels que les livres de recettes.

Le fait que le *cuy* ne fasse pas partie d'une alimentation quotidienne européenne m'a amené à m'interroger sur la manière dont il est consommé et par qui. En effet, nous notons une différence de perception entre l'Europe et le Pérou. En Europe, le *cuy* se voit humanisé et considéré comme un animal domestique. Tandis qu'au Pérou, il est avant tout un animal d'élevage et un produit alimentaire. Cette différenciation culturelle a formé le point de départ de ma réflexion afin d'interroger le rapport que les sociétés entretenaient avec les animaux, selon leur fonction sociale. Le fait de se concentrer seulement sur un élément d'une culture permet de comprendre de quelle manière se construit l'identité d'un territoire et la façon dont il peut se développer autour d'un élément. En effet, l'ambivalence présente dans l'identité culinaire péruvienne le démontre. La construction de l'identité nationale s'est construite et se construit à partir des multiples influences des cultures extérieures (japonaises, chinoises, européennes, italiennes, mexicaines). Néanmoins, comme le note Raul Matta, une valorisation de la culture locale demeure<sup>168</sup>. Ce contraste m'a conduit à orienter mon analyse vers les *food studies*. Toutefois, sur le long terme, cette recherche s'emploie également à comparer les *food studies* et les *animal studies* dans une perspective plus large sur les liens entre la consommation, la symbolique animale et les cultures alimentaires.

---

<sup>168</sup> Matta, Raúl. « La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial ». *Effervescence patrimoniale au Sud*, édité par Dominique Juhé-Beaulaton et al., IRD Éditions, 2013.

Néanmoins, cette recherche comporte aussi des limites. L'analyse s'est centrée sur des sources secondaires et une revue de littérature disponible. De ce fait, je n'ai pas pu intégrer d'observations directes des pratiques liées au *cuy*. Par ailleurs, même si le *cuy* a servi de fil conducteur, certains éléments se sont éloignés du sujet central afin d'aborder le contexte gastronomique péruvien dans un cadre plus général. Cela m'a permis d'explorer les diverses dimensions autour de la consommation du *cuy* à travers plusieurs générations.

Enfin, cette étude permet l'ouverture de plusieurs perspectives de recherche. D'une part, approfondir les représentations contemporaines du *cuy* dans la diaspora en Europe, ou dans les contextes touristiques, permettrait de mieux comprendre les processus de recontextualisation culturelle. D'autre part, il serait nécessaire de développer un comparatif autour de la représentation animale dans les différentes cultures culinaires. Cela amène à s'interroger sur quelles sont les frontières symboliques entre animaux comestibles et non comestibles ? Quels rôles jouent les contextes économiques, religieux et médiatiques dans cette distinction ?

Une base théorique permet de revenir sur les études faites autour de cette consommation, sa périodicité et sa répartition géographique à l'échelle de la région des Andes, et plus particulièrement du Pérou. De plus, son rôle dans la construction du patrimoine matériel et immatériel, illustre l'importance qu'il occupe dans les dynamiques sociales, historiques et géographiques. La seconde partie explore les différentes facettes du *cuy* en tant qu'objet gastronomique et culturel. Il est question de mettre en avant la manière dont sa consommation peut former des frontières sociales parmi les différentes régions péruviennes. Son absence partielle des livres de cuisine, malgré son importance dans l'alimentation péruvienne, démontre la manière dont est construite sa représentation et de quelle manière il est valorisé. Nous soulignons également son importance économique, notamment dans les zones rurales et dans l'innovation culinaire. Ces aspects permettent de montrer que le *cuy* est à la fois un aliment traditionnel et en constante évolution. Sa signification varie selon les contextes sociaux et géographiques.

La mise en contexte de sa représentation dans les précédentes parties permet, dans la troisième partie, d'approfondir les représentations à travers différentes sources. Nous avons pu voir que son ambivalence permet de le considérer comme un aliment à la fois chrétien, traditionnel et exotique. Les perceptions évoluent dans le temps et l'espace. Cette analyse met

en lumière la complexité des enjeux identitaires et culturels liés à cet aliment, et permet de mieux comprendre sa place au sein de la gastronomie péruvienne.

Ainsi, cette étude permet de comprendre comment, à travers des sources variées - telles que les recettes, les blogs, les cartes de restaurants et les archives historiques -, le *cuy*, loin d'être un simple aliment, devient un prisme à travers lequel passent les dynamiques sociales, culturelles et identitaires des Andes péruviennes. L'analyse des transformations de sa représentation, entre tradition et modernité, met en lumière la manière dont un aliment peut devenir un symbole culinaire tout en reflétant les enjeux d'une société en constante mutation.

## Annexes

**Annexe 1 :** Resolución n°171-2020-MINAGRI - Aprueba el uso del término MIDAGRI como acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Base de données FAOLEX, 13-12-2024.



### Resolución de Secretaría General

Nro. 171-2020-MIDAGRI-SG

Lima, 27 NOV, 2020

#### VISTOS:

El Memorando N° 2129-2020-MINAGRI-SG/OGPP, de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto, sobre aprobación de acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, y el Informe N° 012-2020-MIDAGRI-SG/OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

#### CONSIDERANDO:

Que, el 24 de noviembre de 2020, se publicó en el Diario Oficial El Peruano la Ley N° 31075, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, a través de la cual se modifica la denominación del Ministerio de Agricultura y Riego a Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, estableciendo la naturaleza jurídica, el ámbito de competencia, funciones generales, específicas, la estructura básica, así como las funciones del ministro y viceministros, respectivamente, y describe la relación de Organismos Públicos Adscritos;

Que, la Quinta Disposición Complementaria Final de la Ley N° 31075, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, faculta al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego a emitir las disposiciones complementarias pertinentes a efectos de implementar la Ley de Organización y Funciones;

Que, asimismo, la implementación de la citada Ley N° 31075, comprende diversas acciones vinculadas a la comunicación institucional y gestión documentaria, entre otros, para asegurar y garantizar la continuidad de la gestión administrativa y las intervenciones del Ministerio;

Que, de conformidad con el literal e) del rubro "En materia administrativa" del artículo 1 de la Resolución Ministerial N° 0015-2020-MINAGRI, se delega en el Secretario General la facultad de aprobar actos de administración interna, así como otros de documentos de gestión;

Con la visación de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto, de la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

De conformidad con la Ley N° 31075, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, el Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2014-MINAGRI y sus modificatorias;



**SE RESUELVE:**

**Artículo 1.** Aprobar el uso del término MIDAGRI como acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, el cual será utilizado en toda comunicación, documentos oficiales, así como en toda actividad con intención de publicidad y otros fines de carácter oficial que correspondan.

**Artículo 2.** Precísese que los documentos y normas internas que emitan los órganos y unidades orgánicas del Ministerio continúan con la numeración correlativa que les corresponda, utilizando el acrónimo a que se refiere el artículo 1 de la presente Resolución.

**Artículo 3.** Encargar a la Oficina de Comunicaciones e Imagen Institucional efectuar las acciones necesarias para la difusión entre los usuarios y público en general, del nuevo acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

**Artículo 4.** Encargar a la Oficina de Tecnología de Información ejecutar las acciones pertinentes para asegurar la actualización de la denominación y acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego en los sistemas, aplicaciones y los recursos informáticos del Ministerio a su cargo.

**Artículo 5.** Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego ([www.gob.pe/minagri](http://www.gob.pe/minagri)).

Regístrese y comuníquese



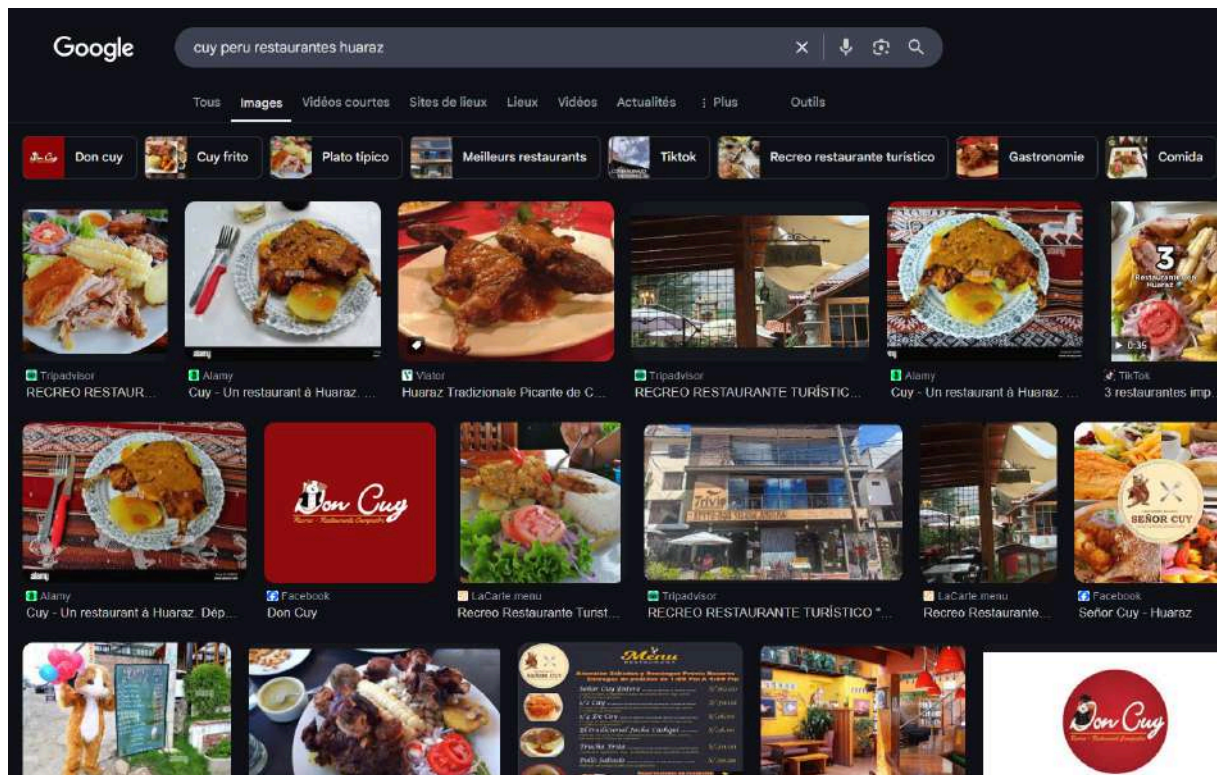
ANNA DOMINGUEZ DEL AGUILA  
Secretaria General  
Ministerio De Desarrollo Agrario Y Riego

## Annexe 2 : Tableau de répartition des restaurants qui proposent le *cuy* à la carte par région du Pérou

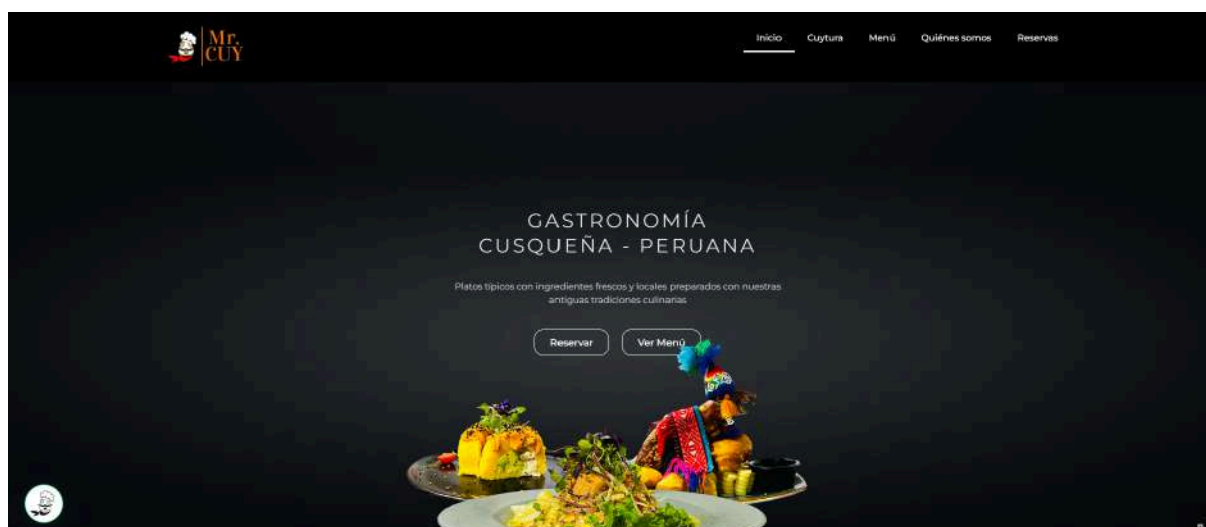
Nombre total	Fourchettes de prix (soles)	Région	Nom du restaurant	Adresse
47	€ (20-45)	Arequipa	La quinta orihuela	Av. Lambramani 108, Arequipa 04002, Peru
	€ (max. 36)	Arequipa	La chacrita	Via de Evitamiento 5, Arequipa 04017, Peru
	€ (max. 36)	Arequipa	La estacion del rinconcito de Cotahuasi	Taona y Arica 206, Arequipa, Peru
	€€ (19-82)	Arequipa	Tradicion Arequipena	Av. Dolores 111 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	El sol de Mayo	Calle Jerusalén 207 Yanahuara Yanahuara, Arequipa, Peru
	€€ (55-180)	Arequipa	Picanteria La Mundial	Lucas Poblete 211 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La benita de los Claustros	Calle Moran 118, Int. 13, Primer Patio, Claustros de la Compania Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria La Capitana	C. los Aros 209 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La nueva Palomino picanteria arequipena	Leoncio Prado 122 Arequipa, Peru
	€€ (max. 4)	Arequipa	El montonero - restaurante turistico	Calle Alameda Pardo 123, Arequipa, Peru
	€€ (19-88)	Arequipa	Chicha por Gaston Acurio	San Catalina 210, Cercado de Arequipa 04001, Peru
	€€ (40-91)	Arequipa	Zingaro restaurante	Ci. San Francisco 309, Arequipa, 04001, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria Ocoopa	Calle Miguel, Grau 508, Yanahuara, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La Lucila Picanteria	Calle San Miguel 147, 04002, Arequipa, Peru
	€€ (36-250)	Arequipa	Victoria Museo Picanteria	C. Zela 200 B Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria tradicional La Palomino	400 Yanahuara, Arequipa
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria tradicion Paucarpata	C. Progreso 101 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Cuyes Sonia	Av. Caracas 93 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Restaurante paisajista	Av. Independencia Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Tipika restaurante turistico	Av. Luna Pizarro 407 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria La Peñita	Pl. Principal Characato, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Encantos de Arequipa	Via de Evitamiento km 6, Arequipa, Peru
	€€ (38-60)	Arequipa	El fuego de San Antonio	Calle Jerusalén 402, Interior 3, Arequipa Primer Piso Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria La Dorita	Cuesto del Angel 502 A una cuadra de la Plaza de Yanahuara Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria los guisos arequipenos	Av. Lambramani 111, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Calicanto	HC9M+77F, Av. Arancota, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Cuis Cuis	Av. Fernandini 143 Yanahuara, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La Cecilia	Av. Arancota 116b Tiabaya, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La cau cau 2 picanteria	s/n, Tronchadero, Yanahuara, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La fiera	Avenida Canga 112 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Tres volcanes restaurante	Miguel Grau 500 Cayma, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Restaurante campestre campiña paisajista	51 990467112, Arequipa, Peru
	€€ (5-50)	Arequipa	Catedral restaurante novandino Arequipa	Calle San Francisco 104, 04001, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Nina yaku	Calle San Francisco, 054, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Mirador misti	Pje. de la Catedral 111, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Mixtos	Pje. de la Catedral 115, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Ribera del Rio Pinto	La arboleda Vallecito costado cancha sintética El Coloso bajo el, Puente de Tierra, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Ripley's picanteria	Junin 109, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Linollas	Portal San Agustin 117, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Restaurante campestre El Plebeyo	HF26+P82, Av. Las Peñas Arequipa, Peru

	€€ (/)	Arequipa	El vikingo	Portal San Agustin 123, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria tradicion arequipena	Av. Dolores 111, José Luis Bustamante y Rivero, 04002 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Costumbres - restaurante arequipeno	Tronchadero 212 Yanahuara, Arequipa, Peru
	€ (55-220)	Arequipa	Restaurante La Serena	Portal San Agustin 115 Plaza de Armas, Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Restaurant Chicharroneria Quequita	Av. Arancota B12-A Sachaca, Arequipa 04013, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	Picanteria Ocoapa	Calle Miguel Grau 508 Yanahuara, 0 54 Arequipa, Peru
	€€ (38-91)	Arequipa	La carpita del cuy de JJ	Via Evitamiento, km 6.2 Cerro Colorado, Arequipa, Peru
10	€€ (38-91)	Cusco	Restaurante Sumaqoha	Calle Suecia 339, Cusco 08083, Peru
	€€ (25-40)	Cusco	Mr Cuy restaurante	Portal de Belén 11 1st Floor, Cusco Main Square, Cusco 08002, Peru
	€€ (28-58)	Cusco	Yaku restaurante	Esquina con, Plaza Regocijo 209, Cusco 08002, Peru
	€€ (38-91)	Cusco	Kusikuy restaurante	F2P9+FFH Amargura, Cusco 08002, Peru
	€€ (5-42)	Cusco	Kusykay peruvian craft food	unos metros de la Plaza de Armas, Triunfo 338 A, Cusco 08002, Peru
	€€ (38-91)	Cusco	Pachapapa	Carmen Bajo 120, cusco 08003, Peru
	€€ (38-91)	Cusco	Nuna Raymi	Triunfo 356, Cusco 08000, Peru
	€€ (38-91)	Cusco	Restaurant grill & wine cuy real tipico	Sta. Catalina Angosta 115, Cusco 08002, Peru
	€€ (25-85)	Cusco	Mama Seledonia	frente a Marriott, Ruinas 415, Cusco 08003, Peru
	€€ (/)	Cusco	Restaurante hatun wuasi	Av. Ilcollecpata It g1, 08006 Cusco, Cuzco, Peru
1	€€ (38-91)	Huaraz	Don Cuy	Av. Centenario 2621, Huaraz 02002, Peru
7	€€€ (91-180)	Cajamarca	La casita del cuy	Arnaldo Marquez 530, Cajamarca 06002, Peru
	€ (/)	Cajamarca	Palacio del cuy restaurant polleria	Av. Hoyos Rubio 1356, Cajamarca 06001, Peru
	€€ (max. 38)	Cajamarca	La Jesusana	Jr San Antonio, Cajamarca, Peru
	€ (/)	Cajamarca	El Sabor Cajabambino	Av. La Paz 720, Cajamarca 06003, Peru
	€€ (38-91)	Cajamarca	Restaurante Castope de la via	Cajamarca 06001, Peru
	€€ (38-91)	Cajamarca	Restaurant Salas	Cajamarca 06002, Peru
	€ (/)	Cajamarca	El cuy ovejero	Jiron del Comercio 300, Cajamarca 06001, Peru
10	€€ (38-91)	Tacna	La casa del cuy	Av. Celestino Vargas 1851, Tacna 23002, Peru
	€ (max. 38)	Tacna	Cuy el crocante de Victor Rosado	23001, Tacna 23001, Peru
	€€ (/)	Tacna	Restaurante De La Sra Ayca	2Q3W+XXX, Tacna 23000, Peru
	€€ (38-91)	Tacna	El Huarique del Cuy - Tacna	metros mas arriba de la residencial el Sol de Pooollay, Tarapaca 100, Tacna 23000, Peru
	€ (/)	Tacna	Cuyceria La Granjita del Cuy	Tacna 23000, Peru
	€€ (38-91)	Tacna	Restaurant Muelle Sur	Los Alamos 2005, Tacna 23003, Peru
	€€ (38-91)	Tacna	Restaurant Urus	Av. Augusto B Leguia 1105, Tacna 23001, Peru
	€€ (15-54)	Tacna	La Peña restaurante	Frente Cinestar, Av. Jorge Basadre Grohmann Sud 1459, Tacna 23003, Peru
	€€ (38-91)	Tacna	La Casa del picante	Av. San Martin 1021, Tacna 23001, Peru
	€€ (38-91)	Tacna	Tradiciones peruanas	Villa Universitaria Capanique A 20 Pooollay, Tacna 23000, Peru
2	€€ (38-91)	Lima	El Tarwi	Av. San Eugenio 961, Santa Catalina, La Victoria, Lima, Peru
	€€€ (78-95)	Lima	Panchita	Calle Dos de Mayo 298, Lima 15074, Peru (Miraflores)

**Annexe 3** : capture d'écran de la page google image générée à partir des mots-clés : cuy peru restaurantes Huaraz.



## Annexe 4 : Mr Cuy : Inicio




**Annexe 4 : Mr Cuy restaurante, comidas típicas cusqueña, grill & wine, carta nueva.**

<b>REAL TÍPICAL OF CUSCO</b>		
<p><b>Cuy Chactado</b> <span style="float: right;">s/ 99.00</span></p> <p>Cuy crocante marinado con aji panca, huevo y mostaza y empanizado con harina de maíz y Molzena, servido con papas doradas, ensalada criolla, choclo, tamal dulce, y rocoto relleno (carne molida aderezado con aji panca, cebolla, ajo, zanahoria, pasas y mani).</p>		<p>Chicharron de Cuy</p>
<p><b>Cuy a la Parrilla</b> <span style="float: right;">s/ 105.00</span></p> <p>Cuy confitado con especias a la parrilla, flameado con vino tinto, bañado en salsa anticuchera de aji panca, acompañado de legumbres cocidas, papa dorada y choclo.</p>		<p>Chiri Uchú</p>
<p><b>Pepián de Cuy</b> <span style="float: right;">s/ 42.00</span></p> <p>Cuy estofado en aderezo criolla con panca, mani, huacatay, ajo y cebolla, acompañado de arroz y papa dorada.</p>		<p>Cuy al horno</p>
<p><b>Chicharron de Cuy en Salsa Pimienta</b> <span style="float: right;">s/ 54.00</span></p> <p>Tres trozos de cuy confitado y desglasado en salsa pimienta con vino tinto, aji panca y mostaza, servido con choclo, ensalada criolla, papas doradas y camote.</p>		<p>Risoto de Quinua</p>
<p><b>Sopa de Cuy</b> <span style="float: right;">s/ 37.00</span></p> <p>Exquisito Consomé de cuy con legumbres, papa, moraya y arroz, aromatizado con huacatay picado.</p>		
<p><b>Cuy al Horno</b> <span style="float: right;">s/ 95.00</span></p> <p>Cuy en salmuera con semillas de huacatay y hornado, servido con rocoto relleno, tamal dulce, papa dorada, choclo y ensalada criolla.</p>		
<p><b>Cuy al Estilo Inca con Risoto de Quinua</b> <span style="float: right;">s/ 110.00</span></p> <p>Cuy en salmuera ha servido con risotto de quinua de aderezo base aji amarillo, crema de leche y champiñones, servido con rocoto relleno, tamal dulce, choclo, papa dorada y ensalada criolla.</p>		
<p><b>Chiri Uchú</b> <span style="float: right;">s/ 65.00</span></p> <p>Cuy y gallina acompañada de maíz blanco tostado, torreja de zapallo, queso, alpaca, chorizo y cochayuyo con huevera de pescada.</p>		
<p><b>Merienda de Cuy</b> <span style="float: right;">s/ 125.00</span></p> <p>Cuy en salmuera hornado, servido con tamal dulce, choclo, papa dorada, ensalada criolla, rocoto relleno y acompañado con un exquisito capchi de habas (habas, papa, hongos y leche).</p>		
<p><b>Hamburguesa de Cuy</b> <span style="float: right;">s/ 48.00</span></p> <p>160 gr de tierna carne de cuy sazonada con finas y hierbas a la parrilla, acompañada con cebolla caramelizada, tocino, palta, tomate y lechuga en pan de hamburguesa, acompañado de papas fritas.</p>		

Annexe 5 : Mr Cuy restaurante, comidas típicas cusqueña, grill & wine, carta nueva.

**¡ATREVÉTE A UNA NUEVA EXPERIENCIA!**  
Degustando gastronomía Inca

## EL CUY



Un plato típico que goza de una historia gastronómica y cultural propia del Perú y del Cusco, el cuy se asevera que fue criado y consumido desde tiempos inmemorables en la época incaica.

**Valor Nutricional**

El cuy es una fuente de proteínas, vitaminas y minerales, como hierro y zinc. Es una buena opción dietética saludable

**Sostenibilidad**


Los cuyes son pequeños y requieren menos recursos para su cría en comparación con otros animales de granja más grandes. Esto los hace una opción sostenible en términos de alimentación.

**Valor económico**

La cría y venta de cuyes también conlleva a beneficios económicos para las comunidades locales, proporcionando ingresos adicionales a los agricultores y criadores.

**A NEW EXPERIENCE!**  
Tasting Inca gastronomy

## THE GUINEA PIG



A typical dish that enjoys a gastronomic and cultural history native to Peru and Cusco, the guinea pig is said to have been raised and consumed since time immemorial in the Inca era.

**Nutritional value**

Guinea pig is a source of proteins, vitamins and minerals, such as iron and zinc. It is a good healthy dietary option

**Sustainability**

Guinea pigs are small and require fewer resources to raise compared to other larger farm animals. This makes them a sustainable option in terms of nutrition.

**Economic value**

The breeding and sale of guinea pigs also leads to economic benefits for local communities, providing additional income to farmers and breeders.

Annexe 6 : photographie de la carte du restaurant *La casita del cuy*, tripadvisor, octobre 2022.



## Annexe 7 : carte du restaurant El Tarwi, Lima



**RESTAURANTE**  
*El Tarwi*  
Comido Regional

# El Sabor Caracino en tu mesa

PLATOS DE FONDO

<ul style="list-style-type: none"> <li> <p><b>Cuy Frito con picante de papa</b> Plato estrella de El Tarwi; riquísimo cuy frito y crocante acompañado de un picante de papa de aji especial (Aji de El Tarwi).</p> </li> <li> <p><b>Cuy frito con picante de rocoto verde</b> Cuy frito y crocante, acompañado de un picante de papas con rocoto verde.</p> </li> <li> <p><b>Chicharrón de chancho</b> Trozos de chancho frito, acompañado con papa, mote, camote y salsa criolla.</p> </li> <li> <p><b>Jamón serrano</b> Lonjas de jamón serrano, acompañado con papa, mote, ensalada y salsa criolla.</p> </li> <li> <p><b>Filete de trucha</b> Filete de trucha entera, acompañado con papas o yucas doradas y ensalada.</p> </li> <li> <p><b>Chicharrón de trucha</b> Trozos de trucha frita, acompañado con ensalada y papas doradas.</p> </li> <li> <p><b>Ceviche de trucha</b> Trozos de trucha fresca, aji limo, cebolla, sal, limón y el toque especial del Cheff.</p> </li> <li> <p><b>Tiradito de trucha</b> Filete de trucha fresca, aji limo, sal, limón y el aliño especial del Cheff.</p> </li> <li> <p><b>Filete de trucha al ajo</b></p> </li> <li> <p><b>Charqui de chancho</b></p> </li> </ul>	<p>S/. 48.00 (medio)      S/. 95.00 (entero)</p> <p>S/. 50.00 (medio)      S/. 98.00 (entero)</p> <p>S/. 48.00</p> <p>S/. 48.00</p> <p>S/. 42.00</p> <p>S/. 45.00</p> <p>S/. 45.00</p> <p>S/. 45.00</p> <p>S/. 45.00</p> <p>S/. 45.00</p>
---	---



Los precios pueden variar sin previo aviso.

PLATOS CRIOLLOS

<ul style="list-style-type: none"> <li> <p><b>Bistec a la plancha</b> Carne de res jugosa acompañada de papas fritas y arroz.</p> </li> <li> <p><b>Lomo saltado</b> Carne de lomo fino de res salteado con cebolla, tomate y acompañado con papas fritas y arroz.</p> </li> <li> <p><b>Lomo a la criolla</b> Carne de lomo fino de res salteado con cebolla, tomate y acompañado con papas fritas y arroz, además de un toque especial para hacerlo más jugoso.</p> </li> <li> <p><b>Tacu tacu con lomo saltado</b> Mezcla de frejol con arroz, acompañado con un saltado de lomo fino, tomate y cebolla.</p> </li> <li> <p><b>Pollo a la plancha</b> Filete de pechuga de pollo a la plancha, acompañado con papas doradas y ensalada.</p> </li> <li> <p><b>Salteado de pollo</b> Carne de pollo en trozos salteado con cebolla, tomate y acompañado con papas fritas y arroz.</p> </li> <li> <p><b>Milanesa de pollo con papas</b> Pechuga de pollo apanado con papas fritas y arroz.</p> </li> <li> <p><b>Chicharrón de pollo</b></p> </li> </ul>	<p>S/. 38.00</p> <p>S/. 48.00</p> <p>S/. 50.00</p> <p>S/. 54.00</p> <p>S/. 35.00</p> <p>S/. 37.00</p> <p>S/. 40.00</p> <p>S/. 40.00</p>
--	---

## Annexe 8 : carte du restaurant *Panchita*, Lima, p.2



### LOS GUISOS CRIOLLOS

OLLUQUITO CON CHARQUI, según receta antigua	46
CHANFAINITA, con fideos a la criolla, mote, papa a la huancaína y rocoto	46
CAU CAU DE MONDONGO, con arroz blanco y rocoto al lado	49
PATITA CON MANI, en su punto meloso	49
AJI DE GALLINA, en su punto cremoso	49
MONDONCUITO A LA ITALIANA, con su toque de queso parmesano	56
MANCHA PECHO, carapulcra y sopa seca de costilla en punto de albahaca	59
SECO LIMEÑO DE ASADO DE TIRA, acompañado de frejoles, arroz y yuca	personal 68 / compartir 108
ESTOFADO DE LENGUA, con puré de papa amarilla y arroz	79
OSSOBUCO A LA CRIOLLA, estofado y servido con tallarines a la criolla y papa a la huancaína	89
CEBICHE DE PATO, pato guisado con naranja agria acompañado con arroz, frejoles y yuca	89
EL CODILLO DE CERDO CROCANTE, servido con carapulcra, sopa seca, arroz, yuca y salsa criolla	89
CABRITO DE LECHE A LA NORTEÑA, acompañado de frejoles, yuca, arroz y salsa criolla	98
LA JARANA LIMEÑA, ideal para probar de todo: aji de gallina, mollejitas, carapulcra, cau cau, patita, olloquito, chanfainita, frejoles, arroz y ensalada	118
EL CUY FRITO, muy amaro servido con su tradicional picante de papas en punto de mani, su criolla y su arrocito	128

### SOPAS

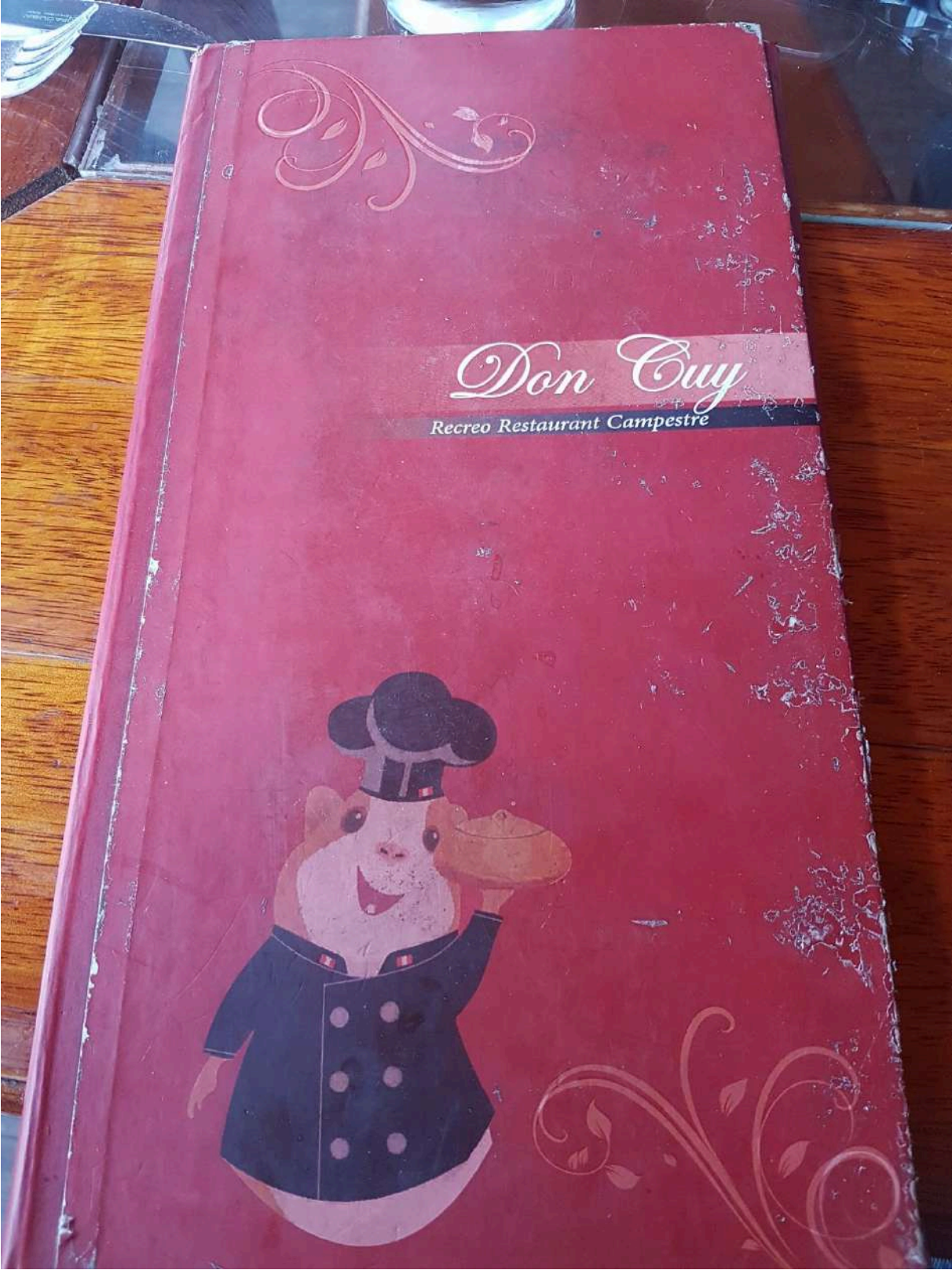
	PERSONAL	PARA COMPARTIR
SOPA CRIOLLA, con carne picada, fideos, aji, huevo y pan frito	29	43
AGUADITO, en punto espeso de pollo y gallina, arroz, papa amarilla, aji y culantro	29	43
LEVÁNTATE FANCHO, nuestro caldo con raviolos de gallina, papa, fideos y rocoto	29	48

### GUARNICIONES

ARROZ CON CHOCLO	9
PLÁTANOS FRITOS	14
YUCA FRITA	16
PAPAS AMARILLAS FRITAS	18
FREJILES CON JUGO	18
PURÉ DE PAPAS AMARILLAS	19
TALLARINES VERDES	22
TACU TACU MONTADO	19
TALLARINES A LA HUANCAINA	22
ENSALADA PARRILLERA	29

Todos los precios están expresados en soles e incluyen los impuestos de ley y recargo al consumo.

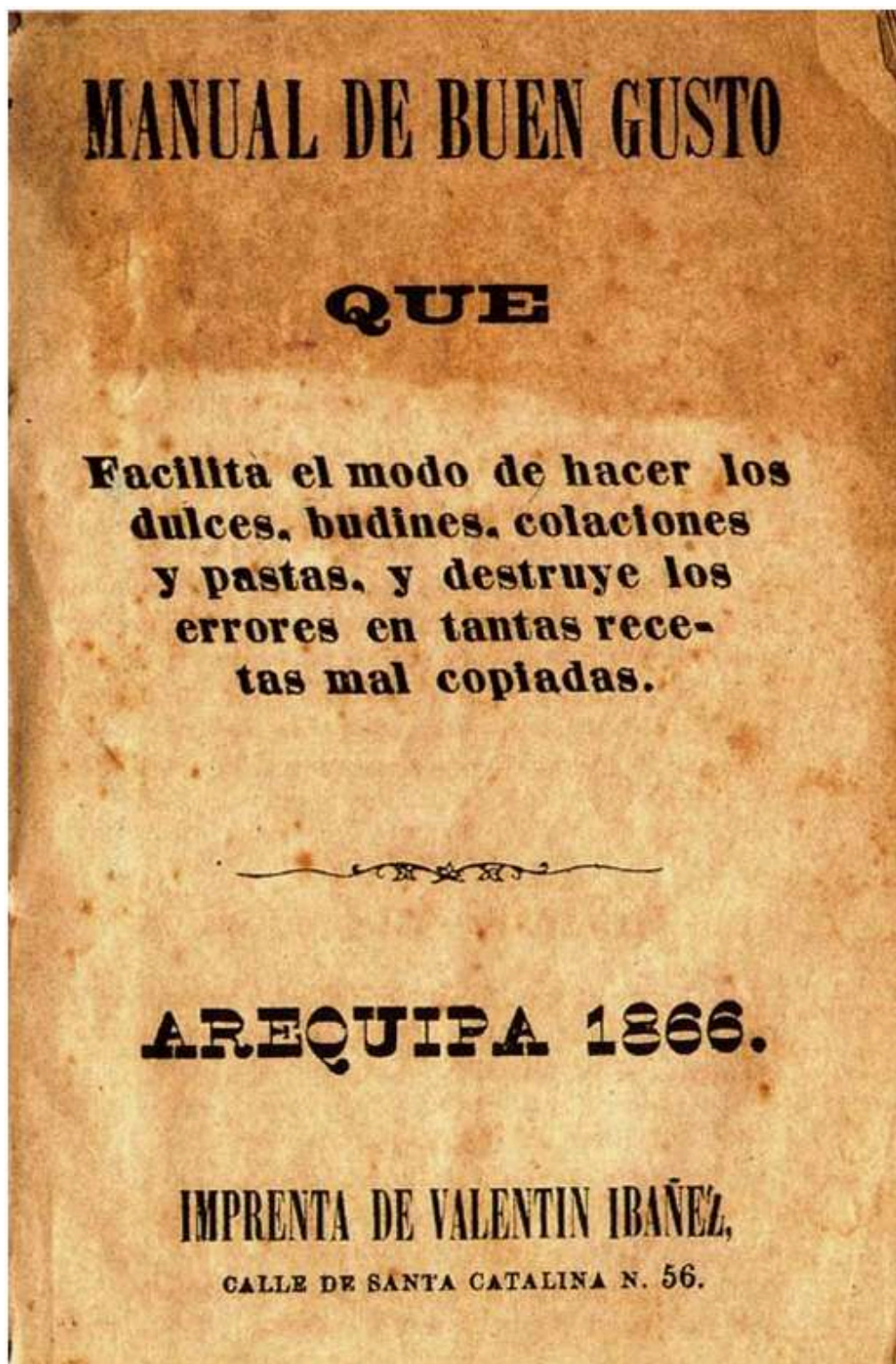
Annexe 9 : carte du restaurant *Don Cuy*, Huaraz, Pérou, *Tripadvisor*, octobre 2017.



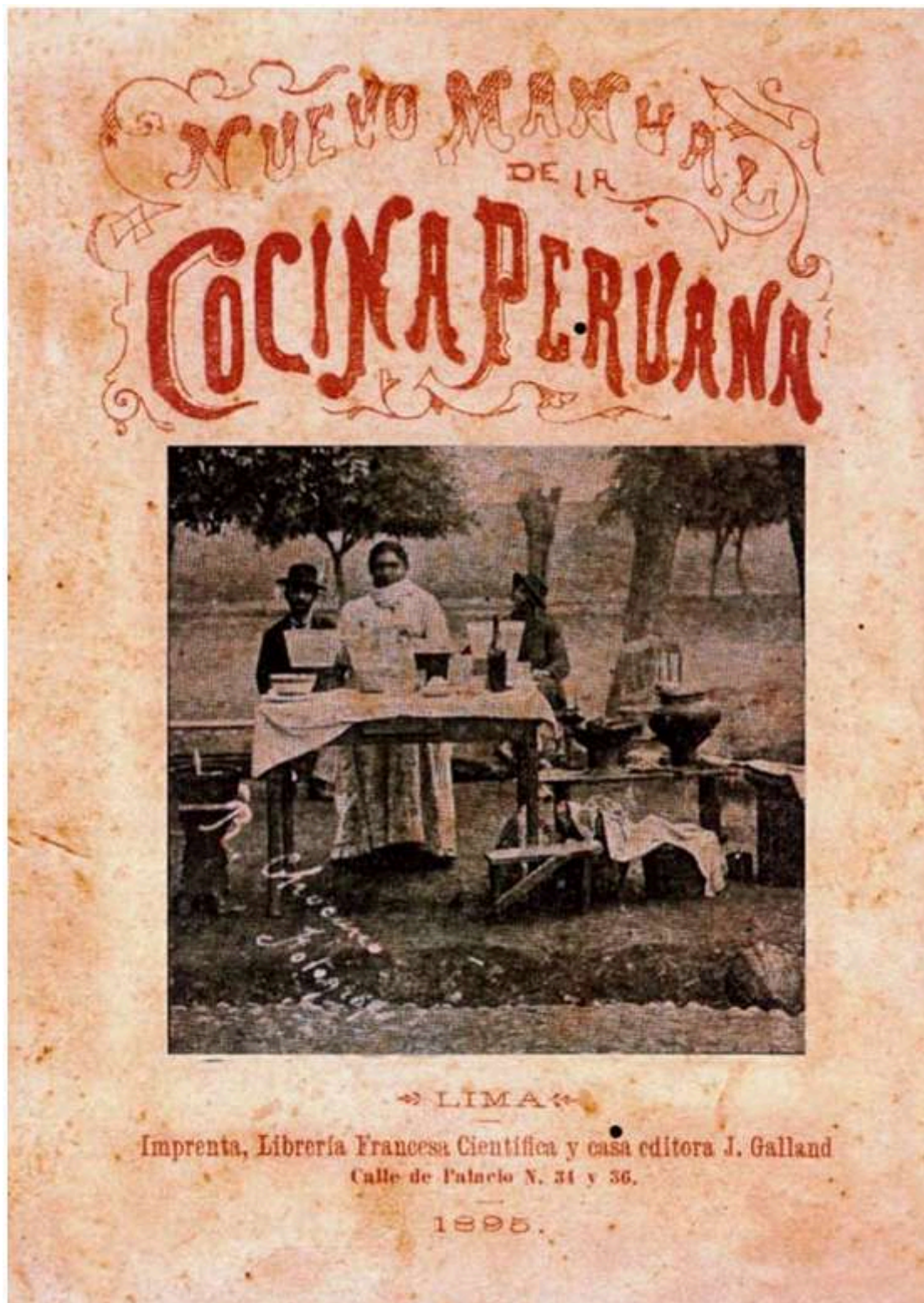
Annexe 10 : carte du restaurant *Don Cuy*, Huaraz, Pérou, *Tripadvisor*, octobre 2017. (à l'intérieur de la carte).



**Annexe 11** : Zapata Acha, Sergio. « Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX », p. 46.



**Annexe 12 :** *Nuevo manual de la cocina peruana*, Imprenta, Librería Francesa Científica y casa editora J. Galland, 1895.



**Annexe 13 : Admin. « Todo lo que necesitas saber sobre donde comer cuy en el Perú », Blog de Pirwa hostels, 2015.**



## Todo lo Que Necesitas Saber Sobre Dónde Comer Cuy en el Perú

16 Abril, 2015 Admin

[Eating\\_Guinea\\_Pig\\_Peru-201x300](#) Durante mucho tiempo un elemento básico de la cocina andina, el cuy tradicionalmente ha sido criados por familias, y su consumo se considera un evento especial conveniente para los cumpleaños y fiestas. El alto contenido de proteínas, carne baja en grasa, a menudo es comparado con el conejo. El gusto por el conejillo de indias incluso podría ser contagioso si tu puede que se sorprenda al saber que 11 toneladas de cuy se exportaban carne el año pasado, el 90% de los cuales fueron a los Estados Unidos. En la búsqueda de la inmersión cultural y los derechos de fanfarronear, muchos viajeros tiene el cuy en la lista de cosas por hacer, todo lo que aquí, hemos reunido lo que necesita saber para disfrutar de ella al estilo peruano!

La manera más tradicional de disfrutar de cuy se rellena con hierbas y asado en horno de barro, o chactado, se [Huacho\\_Festival\\_Cuy\\_Guinea\\_Pig\\_Peru-300x202](#) atrió, aplanado, y fillo. Tipón, un pequeño pueblo a las afueras de Cusco, se dedica casi exclusivamente a la preparación del cuy asado para los lugareños y viajeros en Cusco. Mientras tanto, Arequipa es considerada el cuy chactado.

[Eating\\_Cuy\\_Chactado\\_Fried\\_Guinea\\_Pig-300x264](#) Estas preparaciones tradicionales pueden ser desalentadoras para los viajeros, sin embargo. El cuy se sirve entero, y es difícil encontrar carne pura en el pequeño animal. Esto no es problema para los locales, que consumen todas las partes del animal, chupar los bocados fuera de los huesos. Por suerte, las nuevas opciones de «fusión» le permiten comprobar fácilmente cuy en su lista de tareas pendientes: los restaurantes de gama alta en Lima ofrecen opciones como ravioli cuy y pequeñas porciones de «Pekin Cuy», mientras que más innovaciones ocasionales incluyen hamburguesas y cuy pepitas.

Cuy ocupa un lugar destacado en la ciudad del cusco en la celebración del Corpus Christi, donde es la pieza central de Chirichu, plato tradicional del evento. Mientras que los santos del proceso de Cusco con sus mejores galas en la Plaza de Armas (plaza principal de Cusco), el festival Chirichu aparece en la Plaza San Francisco a dos cuadras. Mientras tanto, la ciudad de Huacho tiene su propio festival en julio, justo antes de las Fiestas Patrias. Allí, no sólo son una variedad de platos de cobaya preparados, pero también hay el desfile de moda de cuyes y las carreras de cerdos de guinea.

[Last\\_Supper\\_with\\_Cuy\\_Guinea\\_Pig-300x200](#) [Costumed\\_Guinea\\_Pigs\\_Huacho\\_Festival\\_Peru\\_01-300x167](#) [Candy\\_Guinea\\_Pig\\_Cuy-300x214](#)

¿No puedo soportar la idea de comer un animal considerado una mascota en muchos otros países?, Para los amantes de los animales vegetarianos, siempre hay la opción más suave: dulces conejillo de indias (cuy).

**Annexe 14 :** Jiménez, Richard. « Hamburguesa de cuy y otras alternativas a la tradicional que se preparan en Ecuador», *Gastronomía, El Comercio*, 28 de mayo de 2024.

## Hamburguesa de cuy y otras alternativas a la tradicional que se preparan en Ecuador

En Ecuador, la hamburguesa se reinventa con opciones únicas, desde las tradicionales hasta las más exóticas.



28 de mayo de 2024 - 17:07



← Annonce **CRITEO**

Signaler cette annonce


Choisir sa pub ▶

**Annexe 15 :** Rizzo, Maria Sol. « Platos exóticos : el cuy (cobaya) en Peru », *Diario del viajero*, 2010.

Diario del viajero

### Platos exóticos: el cuy (cobaya) en Perú

f x p v



14 Enero 2010 - Actualizado 14 Enero 2010, 02:46 15 Comentarios

**MARIA SOL RIZZO**  
@solrizzo

Este post podría enmarcarse en la serie de publicaciones en las que recomiendo los [platos que no deben dejar de probarse](#) en determinados destinos. Pero, claro, no podría aconsejar comer algo que yo misma no probaría: **el cuy**, cui, cobaya o conejillo de Indias **muy tradicional en Perú**.

Y eso es así no por su gusto ni sus valores nutricionales que. luego de investigar y preguntar, supe que eran dos motivos muy buenos como para probar, al menos un bocado. Todo se debe a un pre concepto y a la importancia del sentido de la vista a la hora de probar un plato.

Claro, es que el cuy es una **especie de roedor** andina y, además, se sirve entero en el plato e, incluso, puede adquirirse en las calles a modo de brocheta. Sí, con un palillo atravesando el animal. Una imagen que puede apreciarse, por ejemplo, en las calles más importantes de Cusco.

Así, más allá de la impresión que pueda causar el ver al animal cocinado y el saber que se trata de un roedor, quienes han probado al cuy explican que se trata de una especie que ofrece una **carne blanca y blanda**.

Además, se trata de una carne con un muy **bajo porcentaje de grasa** (7.6%) y un **alto porcentaje de proteínas** (20.3%). Ideal para quienes gustan de comer sano.

De este modo, quienes logren dejar de lado los prejuicios, la impresión o ni siquiera tengan alguno de estos sentimientos, deberán saber que existen distintas maneras de preparar al cuy de acuerdo a la región o ciudad.

Existe, por ejemplo, el picante de cuy que se prepara con papas, ajíes y ajo, también puede comerse frito, asado o bien optar por el tradicional *chactado* que consta en aplastar al animal mientras se encuentra sobre la sartén para mantenerlo aplanado.

Un plato que para muchos será exótico pero, en ciertos destinos peruanos, es un alimento clásico y que muchos naturales del lugar recomiendan con mucho énfasis a los turistas.

Más información | [Wikipedia](#)

Foto | [Flickr de Morrissey](#)

En Diario del Viajero | [Viajar y comer](#)

En Diario del Viajero | [Comer en Beijing](#)

Temas: [AMÉRICA](#) [GASTRONOMÍA](#) [DESTINOS](#) [PERÚ](#)

Compartir [f](#) [x](#) [f](#) [m](#)

[COCINA](#)



QUITO

Chicha de maíz

## AL RESGUARDO DE SU COCINA PATRIMONIAL

La ciudad está en camino para convertirse en la primera capital de América en desarrollar un plan de acción, promoción y conservación del patrimonio alimentario. Guiteles y turistas degustan lo mejor de la cocina quiteña de cuatro épocas: prehispánica, colonial, republicana y contemporánea.

FOTOS: COLECCIÓN DE QUINCE TURISMO

Imagina descubrir a Quito no solo en sus calles, iglesias y plazas. Que la ciudad resalte por sus platos, sabores y rituales de la cultura. Un camino diseñado por la UNESCO como el patrimonio cultural del mundo de América. Y es que la preparación de los platos típicos no solo es un conjunto de recetas sino toda una experiencia vivencial de los pueblos, tradiciones y testimonios de generación en generación. Así que al año de viaje de chicha para hacer historia y su bebida en su tradición, el que, que la preparen en un momento de su vida con un significado en ella de tanto. En estas historias se reflejan el modo de vida de una época.

Nicolas Armandari, creador del plato de queso en la imprenta Nacional Interoceánica (Quito Turística), explica que en el último año se ha trabajado en el aspecto "resguardo de cocinas contemporáneas de la ciudad de Quito", con el que se busca que la vida se convierta en un centro vivo de la cultura original, con el fin de que los turistas disfruten de algo más que de una simple carta gastronómica, y

se adentren en la historia más profunda de sus platos. Hablamos de platos, en platos, sabores, a veces de las diversas expresiones culturales. Es por esto que se ha pensado en potenciar la cocina de cuatro momentos importantes de la historia: prehispánica, colonial, republicana y contemporánea.

De esta forma se busca conectar a la ciudad en un ámbito cultural, con una propuesta turística histórica y moderna, contextualizada por la historia cultural y patrimonial de su pueblo.

"Tras el momento actual vivenciamos cerca de 20 establecimientos en el centro de Quito con lugares con el sello de turismo Q, otorgado por la calidad de los servicios y el cumplimiento de los requisitos. Se trata de un momento de un gran potencial del turismo turístico contemplado por algunas naciones e instituciones", cuenta Armandari.

De igual manera, el proyecto aspira a ser el momento del desarrollo turístico y el apoyo de emprendimientos, que atraerá una cocina quiteña alejada de la informalidad, y garantizará sostenibles a largo



Papas

plazo, para que la experiencia turística sea de alto nivel. "Una de nuestras metas es que del 100% de restaurantes que ofrecen cocina quiteña, el 75% esté involucrada en el proyecto "que es el 100% de su oferta gastronómica de los platos de productos típicos".

Quito también quiere reformar a este proceso como una revalorización de la cocina quiteña, los ritos que no se agotan ni se olvidan de estos elementos están aún en los mercados y en las mesas de los restaurantes, el maíz, la papa, habas, quinoa, cañina...

El turismo cultural aspira fortalecer culturalmente la ciudad y tradiciones de un pueblo como parte del patrimonio. Así, la ciudad logra que los turistas y visitantes internacionales encuentren en esta, un lugar para redescubrir nuevos sabores e historias.

Alimentación. Armandari agrega que la educación es un factor importante para que propios y visitantes encuentren y disfruten los productos, y los valores, igualmente parte de su identidad. Por eso es que el apoyo que universidades e institutos culturales pueden dar es fundamental.

### ALGO DE HISTORIA COCINA PREHISPÁNICA

Los platos y bebidas de este periodo están caracterizados entre 1500 a. d. y 1530 d. d., se sabe que algunos platos, platos se transformaron por la influencia de los incas.

Con la investigación se trata a la vida de platos como la chicha, la tunta cocinada en agua, la quinoa y tortitas de maíz cocinadas en agua.

También vale la pena de comer, el maíz, el tomate y una serie de insectos comestibles como el gusano.

### COCINA COLONIAL

Con la llegada de los españoles, entre los siglos XVI y XVII, nuevos alimentos se introdujeron en la cocina como el cerdo,



Caflo de quinoa

**Annexe 17** : répertoire de recettes à base de *cuy* constitué à partir du blog de l'entreprise *Agropecuaria Don Guando*.

1. *Cuy broaster*



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 cuy en trozos</li> <li>● 1 cucharada de mostaza</li> <li>● 800 gr de papas nativas</li> <li>● 1 taza de harina de maíz</li> <li>● 1 taza de maicena o chuño</li> <li>● 100 gr de harina de trigo</li> <li>● ½ litro de aceite</li> <li>● cucharadita de pimienta y comino</li> <li>● 1 cucharadita de ajo</li> <li>● 3 cucharaditas de vinagre</li> <li>● 1 cucharadita de sillao</li> <li>● Sal al gusto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Trozamos nuestro cuy en presas</li> <li>● En un recipiente echamos huevo, sillao, vinagre, comino y pimienta, mostaza, ajo, sal al gusto, p��prika y a mezclar</li> <li>● Agregamos un poco de orégano</li> <li>● Pasamos nuestro cuy por la mezcla del aderezo</li> <li>● En otro recipiente, agregamos harina de maíz, maicena, pimienta, comino, sal al gusto.</li> <li>● Mezclamos</li> <li>● Ahora apagamos nuestro cuy por la mezcla de harina (cubrimos muy bien)</li> <li>● En un sartén con abundante aceite, freímos hasta que est�� dorado (a fuego medio)</li> </ul>

2. *Cuy al vino*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● 1 cuy</li><li>● 1 Cebolla picada</li><li>● 1 Cuchara de Ajo Molido</li><li>● 1/2 Taza de Vino Blanco<ul style="list-style-type: none"><li>● 2 Cucharas de Salsa de Tomate</li></ul></li><li>● 1 Cuchara de Aji Panca</li><li>● 2 Cucharas de Aji Amarillo</li><li>● 1/2 Cucharita de Orégano<ul style="list-style-type: none"><li>● 1/2 Cucharita de Pimienta Negra</li></ul></li><li>● /2 Cucharita de Comino<ul style="list-style-type: none"><li>● 1 Taza de Alverjas y Zanahorias</li></ul></li><li>● Sal al gusto</li><li>● Aceite para freír</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Trozamos nuestro cuy en presas</li><li>● Echamos sal y pimienta al gusto</li><li>● En una olla agregamos aceite, para dorar nuestro cuy por 5 minutos</li><li>● En el mismo recipiente agregamos ajo, cebolla y una cuchara más de aceite para el aderezo</li><li>● Agregamos aji panca, aji amarillo, pimienta, comino, orégano y salsa de tomate (sal al gusto)</li><li>● Volvemos al incorporar nuestro cuy y echamos vino</li><li>● Después de 15 min., agregamos alverjas y zanahoria</li></ul>

3. *Ajiaco de cuy con graneado de trigo*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Cuy</li><li>● Papa Amarilla Sancochada</li><li>● 500 gr de trigo</li><li>● Sal</li><li>● Aji panca</li><li>● Pimienta comino</li><li>● Ajo</li><li>● Agua hervida</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Primero elaboramos nuestro aderezo con ajo y un chorro de aceite.</li><li>● Agregamos el trigo lavado y media taza de agua hervida.</li><li>● Iremos picando nuestras papas para el ajiaco. 4. En una olla agregamos aceite, pasta de ajo, pimienta y comino, sal al gusto y dos cucharadas de ají panca.</li><li>● Una vez esté aderezado agregamos la papa y un poco de agua.</li><li>● Dejamos cocinar 3 minutos y en la tapa colocamos un poco de orégano.</li><li>● Después de 3 minutos agregamos nuestro orégano.</li><li>● En otra sartén echamos aceite para poder freír nuestro cuy.</li><li>● Freímos nuestro cuy y luego lo retiramos. 10. A nuestro trigo echamos un poco de aceite a fuego bajo.</li></ul>

#### 4. Enrollado de cuy al estilo criollo



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● 1 cuy entero deshuesado</li><li>● 2 membrillos maduros</li><li>● 2 zanahorias medianas</li><li>● 4 gr de tomillo seco</li><li>● 2 betarragas medianas</li><li>● 300 gr de queso cremoso</li><li>● 100 gr de tocino ahumado</li><li>● 1 pimentón rojo</li><li>● 1 pimentón verde</li><li>● 50 gr de hongos hidratados</li><li>● sal y pimienta al gusto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Primero cortamos y pelamos el membrillo</li><li>● En una bandeja con papel aluminio, colocamos nuestros membrillos listos con canela y clavo para hornearlos, lo envolvemos aproximadamente 25 o 30 minutos.</li><li>● De igual manera con las betarragas</li><li>● Con nuestro cuy deshuesado, sazonamos con sal, ajo, pimienta, comino y el jugo de un limón</li><li>● Le agregamos romero o eneldo</li><li>● Una vez picado ponemos nuestro pimentón</li><li>● En el centro del cuy ponemos nuestro pimentón verde, amarillo y rojo en tiras. Encima pones el queso en láminas y finalmente el tocino ahumado con hongos</li><li>● Luego enrollamos de manera cuidadosa sin desprenderlo y lo amarramos con hilo de cocina</li><li>● Ahora vamos a sellar nuestro cuy en una sartén. Agregamos mantequilla y nuestro cuy</li><li>● Luego al horno durante 30 minutos (180 grados)</li><li>● Nuestros membrillos ya listos, procedemos a aplastarlo un tenedor</li><li>● En una sartén agregamos el jugo de un membrillo con azúcar hasta que se vuelva caramelo y poco a poco agregamos nuestro puré de membrillo. Movemos hasta tener una consistencia espesa.</li></ul>

5. *Tentador estofado de cuy*



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"><li>● 1 cuy grande</li><li>● 3 tazas de cebolla de verdeo</li><li>● 1 taza de chicha de jora</li><li>● Aceite vegetal</li><li>● 2 cdas. de ají panca molido</li><li>● 1 cda. de ajos molidos</li><li>● ½ rocoto</li><li>● ½ cdta. de comino</li><li>● 1 cda. de orégano</li><li>● Pimienta y sal al gusto</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Empecemos picando nuestra cebolla, luego el rocoto (quitamos las venas si no deseamos el piante)</li><li>● En una olla con aceite agregamos la cebolla y freímos por 3 minutos</li><li>● Agregamos el rocoto y el ají colorado (sofreímos por 3 minutos más)</li><li>● Incorporamos orégano, pimienta y sal al gusto</li><li>● Añadimos las presas del cuy y echamos chicha de jora</li><li>● Luego de que esté hirviendo dejamos evaporar por 3 minutos</li><li>● Agregamos 2 tazas de agua</li></ul>

6. *Cuy frito*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2 cuyes</li> <li>● ½ litro de aceite vegetal</li> </ul> <p>Sal al gusto para el guiso de papas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 kilo (6 unidades) de papas medianas blancas</li> <li>● 1 cebolla chica picada en cubitos</li> <li>● 1 cda. de ajos molidos</li> <li>● 1 cda. de aji colorado o panca molido</li> <li>● ¼ cda. de cominos</li> <li>● ½ cda. de pimienta</li> <li>● 1 cda. de orégano</li> <li>● sal al gusto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Condimentamos con sal y ajos al cuy</li> <li>● Reposamos 1 hora y lo trozamos en presas</li> <li>● En una sartén con aceite, freímos nuestros cuyes</li> <li>● Que esté doradito y cocido</li> </ul> <p>Para el guiso de papas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pelamos y cortamos en cubos nuestras papas</li> <li>● En la misma sartén freímos cebolla, agregamos comino</li> <li>● Una vez que nuestra cebolla esté doradita, agregamos ají colorado, pimienta, sal al gusto y orégano seco</li> <li>● Echamos media taza de agua hervida y las papas</li> <li>● Después de 5 minutos nuestras papas están listas</li> <li>● Podemos acompañarlo con una porción de arroz</li> <li>● A servir nuestras papas, arroz, y nuestra estrella el cuy frito</li> </ul> <p>¡Finalmente, a degustar nuestro rico CUY FRITO!</p>

7. *Pepián de cuy*



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 cuy</li> <li>● 3 cucharadas de ají molido</li> <li>● 2 cucharadas de ajo molido</li> <li>● 1 cebolla roja</li> <li>● 2 tazas agua</li> <li>● ½ cucharada de sal o al gusto</li> <li>● pimienta al gusto</li> <li>● ½ taza de maíz molido</li> <li>● ¼ de aceite</li> <li>● 1 ramita de hierbabuena</li> <li>● ½ cucharada de mantequilla de maní</li> <li>● 1 cucharada de orégano seco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Trozamos nuestro cuy en presas</li> <li>● Sofreímos el cuy en una sartén</li> <li>● En una olla colocamos aceite, ají colorado, dos cucharas de ajos y cebolla en cuadrados</li> <li>● Mover durante 10 minutos</li> <li>● Incorporamos las presas en la olla</li> <li>● Dejamos 5 minutos</li> <li>● Agregamos 2 tazas de agua hervida</li> <li>● Seguidamente, sal al gusto y pimienta de olores</li> <li>● El maíz lo trituramos y lo colamos</li> <li>● Al cuy después de 40 minutos, le agregamos una rama de hierbabuena y orégano</li> <li>● Agregamos poco a poco la harina de maíz y no dejas de mover(opcional agregar mantequilla de maní)</li> <li>● Por último servir en un plato</li> <li>● Lo podemos acompañar con arroz y papas</li> </ul>

8. *Chicharrón de cuy con yucas doradas*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 600 gramos de cuy eviscerado y deshuesado cortado en trozos</li> <li>● 750 gramos de yuca blanca</li> <li>● 500 ml de aceite</li> <li>● 300 gramos harina</li> <li>● 300 gramos de pan rallado</li> <li>● 3 huevos</li> <li>● 4 hojas de lechuga</li> <li>● 2 cdas de mostaza</li> <li>● 3 cdas de salsa de soya</li> <li>● 1 cda de ajo en pasta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● En un bol colocar la carne de cuy y condimentar con salpimenta, ajo, mostaza y la salsa de soya. Dejar marinar 1 hora.</li> <li>● Lavar, pelar, cortar por la mitad y sancochar la yuca, una vez listo cortar la yuca en gajos de regular grosor.</li> <li>● En una cazuela ponemos un poco de aceite y freímos la yuca, añadimos un toque de sal. Reservar.</li> <li>● Pasar el cuy por harina y huevo batido (el cual también tiene un toque de sal) y terminar pasando por pan rallado (presionar bien).</li> <li>● En una cazuela colocamos el resto de aceite, calentar bien e ir friendo de a pocos el cuy hasta que estén dorados y cocidos.</li> <li>● Zarza criolla: Mezclar la cebolla con el ají, escabeche y añadir el aliño al</li> <li>● gusto.</li> <li>● Aliño: En un bol añadir el jugo de limones, agua, aceite, sal y pimienta, mezclar bien.</li> <li>● Emplatado: En un plato colocar la lechuga y sobre ella montar la zarza criolla, luego colocar una porción de chicharrones y una porción de yucas doradas. Servir caliente.</li> </ul>

9. *Caldo de cuy*



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 cuy trozado en 4 piezas</li> <li>● 70 gr de pasta o fideos cabello de ángel</li> <li>● 2 unidades pequeñas de papa amarilla</li> <li>● 1 diente de ajo recién molido o rallado</li> <li>● 1 cda. de cebolla picada finamente en cuadritos</li> <li>● orégano al gusto</li> <li>● sal al gusto</li> <li>● aceite vegetal</li> <li>● 1 y ½ litros de agua bien caliente</li> <li>● Acompañar con canchita serrana, rocoto molido, cebollita china y limón.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cortamos el cuy en 4 presas y nuestros papás en rodajas</li> <li>● El aderezo echamos aceite, cebolla en cuadritos y movemos a fuego bajo</li> <li>● Agregamos el diente de ajo molido hasta dorarlo</li> <li>● Continuamente echamos un litro de agua caliente</li> <li>● Cuando nuestra agua esté hirviendo, añadiremos nuestras presas de cuy, sal al gusto</li> <li>● Esperar a que hierva nuevamente unos 15 minutos más</li> <li>● Probamos la sal y echamos nuestras rodajas de papas</li> <li>● Dejamos cocer 10 minutos más</li> <li>● Añadiremos nuestros fideos trozando en 4</li> <li>● Si deseas añadir más verduras (opcional)</li> <li>● Por último añadimos orégano</li> </ul>

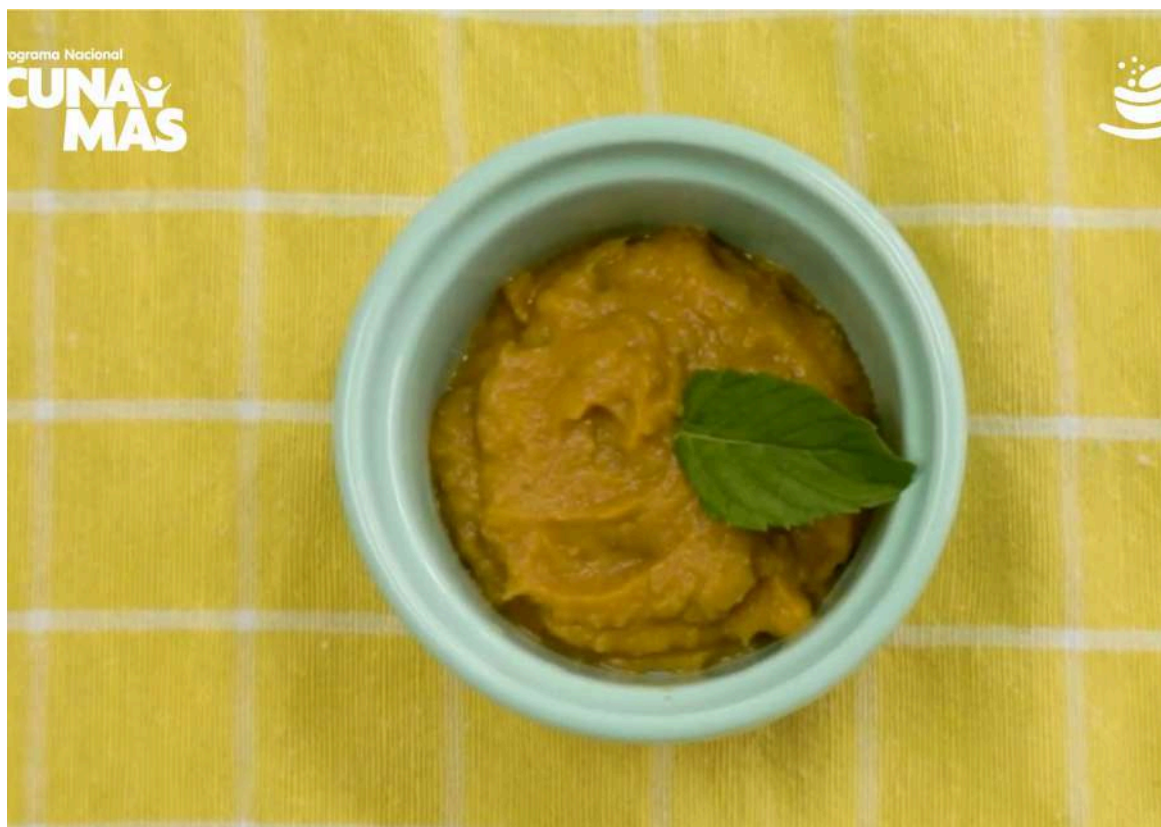
10. *Lomito de cuy*



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuy deshuesado</li> <li>● 4 dientes de ajo, picados finamente</li> <li>● 1 cucharadita de comino molido</li> <li>● 1/2 cucharadita de pimienta negra molida</li> <li>● 1 cucharadita de ají molido</li> </ul> <p>(opcional)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sal al gusto</li> <li>● Aceite vegetal para cocinar</li> <li>● Papas (patatas) para acompañar</li> <li>● Mote (maíz tierno) para acompañar</li> <li>● Ensalada fresca para acompañar</li> </ul> <p>Para la marinada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1/4 taza de vinagre de vino tinto</li> <li>● 1/4 taza de jugo de limón</li> <li>● 2 cucharadas de salsa de soja</li> <li>● 2 cucharadas de aceite de oliva</li> <li>● 2 cucharadas de perejil fresco picado</li> <li>● 2 cucharaditas de orégano seco</li> <li>● 1 cucharadita de comino molido</li> <li>● 1 cucharadita de ají molido</li> </ul> <p>(opcional)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Sal y pimienta al gusto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Preparación de la marinada: En un tazón, mezcla todos los ingredientes de la marinada hasta que estén bien combinados. Reserve.</li> <li>● Marinar los lomitos de cuy: Coloca los lomitos de cuy en un recipiente y vierte la marinada sobre ellos. Asegúrate de cubrir completamente los lomitos. Cubre el recipiente y refrigera por al menos 2 horas, preferiblemente durante la noche, para permitir que la carne se marine y absorba los sabores.</li> <li>● Preparación de las papas y el mote: Lava las papas y córtalas en rodajas o en cuartos, según tu preferencia. Cocina las papas en agua con sal hasta que estén tiernas. En otro recipiente, cocina el mote en agua con sal hasta que esté suave.</li> <li>● Escurre las papas y el mote, y reservalos.</li> <li>● Cocinar los lomitos de cuy: Retira los lomitos de cuy de la marinada y sécalos ligeramente con papel de cocina.</li> <li>● En una sartén grande, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio-alto.</li> <li>● Agrega los lomitos de cuy y cocínalos durante aproximadamente 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén dorados y cocidos. Asegúrate de voltearlos con cuidado para que se cocinen de manera uniforme.</li> <li>● Mientras los lomitos de cuy se cocinan, en otra sartén, puedes saltar las papas cocidas en un poco de aceite hasta que estén doradas y crujientes.</li> <li>● Servir: Coloca los lomitos de cuy cocidos en un plato y sírvelos acompañados de las papas (patatas), el mote (maíz tierno) y una ensalada fresca.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Puedes rociar un poco de jugo de limón sobre los lomititos y espolvorear perejil fresco picado como adorno.</li></ul>
--	---

11. *Budín de frutas con camote, bazo e hígado de cuy*



Ce plat est destiné aux enfants entre 6 et 11 mois car il est plus simple à manger. Dans la vidéo, Otalia Leon explique que cette préparation à base de *cuy* est faite pour être intégrée à l'alimentation des enfants en bas âge, dès 6 mois..

Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 camote amarillo pequeño</li> <li>● ½ cucharada de bazo de cuy</li> <li>● ½ cucharada de hígado de cuy</li> <li>● ¼ de pera pequeña</li> <li>● 1 rodaja de plátano</li> <li>● 1 trocito de mango</li> <li>● 1 cucharadita de mantequilla</li> <li>● 1 ramita de hierbabuena</li> <li>● 2 rajitas de canela entera</li> <li>● 2 clavos de olor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sancochar el bazo e hígado de cuy con hierbabuena, una rajita de canela y clavo de olor</li> <li>● Licuar o aplastar con un tenedor</li> <li>● Pelar y sancochar el camote con una rajita de canela y clavo</li> <li>● Aplastar el camote y las frutas hasta formar una papilla</li> <li>● Cocinar con el bazo, el hígado de cuy y la mantequilla</li> </ul> <p>Servido :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 6 a 8 meses : 5 cucharadas de budín de frutas</li> <li>● 9 a 11 meses : 7 cucharadas de budín de frutas</li> </ul>

12. *Cuy en salsa de Maní*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 2 cuyes tiernos.</li> <li>● Maní 230gr</li> <li>● Pimienta</li> <li>● Comino</li> <li>● Sal</li> <li>● Ají panca rojo</li> <li>● Ajo</li> <li>● Cebolla</li> <li>● Guarnición (arroz , papa, salsa criolla)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Limpiar y cortar cada cuy en cuatro presas.</li> <li>● Sazonamos el cuy con pimienta, comino , ajo , sal</li> <li>● Por otro lado trituramos el maní con un poco de agua</li> <li>● En una olla elaboraremos nuestro aderezo con aceite, cebolla, ajo, pimienta, comino, ajo               <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mientras se va dorando echaremos nuestro ají panca, moveremos durante dos minutos 6. Luego echamos nuestro maní licuado y moveremos</li> </ul> </li> <li>● Freímos el cuy en una sartén</li> <li>● Finalmente a servir en un plato con nuestra guarnición( arroz , papa y salsa criolla)</li> <li>● Colocamos la salsa encima de nuestras ricas papas , agregaremos nuestra presa de cuy</li> <li>● Podemos acompañarlo con una rica ensalada de cebolla</li> </ul>

13. *Cuy al horno*



Ingrédients	Préparation
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 cuy cortado en el medio</li> <li>● 5 dientes de ajos triturados</li> <li>● sal al gusto</li> <li>● aceite</li> <li>● pimienta</li> <li>● comino</li> <li>● jugo de 1 limón</li> <li>● huacatay</li> </ul> <p>Acompañamiento</p> <p>Acompaña este delicioso cuy al horno con lo que más desees.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Chanco al cilindro</li> <li>2. Ajiaco de olluco</li> <li>3. Sopa menestrón</li> <li>4. Sopa de sémola</li> <li>5. Olluquito de carne</li> <li>6. Suspiro a la limeña</li> <li>7. Wantan</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Primero colocamos en un bol 1 cuy y lo aderezamos con abundante sal esparciendo por todo su cuerpo y reservamos</li> <li>● Ahora en un pequeño tazón colocamos 5 dientes de ajos triturados, 1 chorro de aceite, 1 pizca de pimienta, 1 pizca de comino, 1 pizca de sal y mezclamos todos los ingredientes</li> <li>● Luego añadimos el jugo de 1 limón, 5 flores de huacatay y volvemos a mezclar los ingredientes</li> <li>● Una vez hecho todos los pasos, aderezamos el cuy por dentro y por fuera con la preparación que acabamos de hacer.</li> <li>● Introducimos por dentro de su cuerpo 9 ramas de huacatay dobladas, lo colocamos en una fuente y lo llevamos al horno por 1 hora aproximadamente a 250 grados</li> <li>● Por último verificamos la correcta cocción del cuy y lo dejamos en el horno más tiempo de ser necesario, servimos en un plato y ¡LISTO!</li> </ul>

14. *Cuy chactado*



<b>Ingredientes</b>	<b>Preparación</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Cuy</li><li>● Harina de maíz</li><li>● Ajo</li><li>● Limón</li><li>● Sal</li><li>● Pimienta</li><li>● Comino</li><li>● Guarnición (papa, choclo y lechuga)</li><li>● Ensalada: cebolla cortada en juliana -tomate -hierba buena</li><li>● Queso</li><li>● Rocoto</li><li>● Cebolla china</li><li>● Leche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Lavar los cuyes con abundante agua, séquelos cuidadosamente con papel absorbente</li><li>● Luego sazone con el jugo de limón, ajo, limón, sal, pimienta, comino</li><li>● Seguidamente, colocamos las presas en la harina de maíz, lo cubrimos bien por ambos lados</li><li>● Luego colocaremos en una sartén con ayudante aceite</li></ul> <p>Nuestro Queso Japchi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Aplastamos con un tenedor nuestro queso, poco a poco agregamos leche hasta conseguir una masita</li><li>● Echamos nuestra cebolla china picada, rocoto, sal, pimienta</li></ul>

15. Chi Jau Cuy



Ingredientes	Preparación
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cuy deshuesado</li> <li>● Arroz con chaufa (para acompañar)</li> <li>● Salsa de ostión</li> <li>● Kion</li> <li>● Cebolla china</li> <li>● Sal</li> <li>● Azúcar</li> <li>● 2 cucharadita Pimienta blanca</li> <li>● 2 cucharadita Canela</li> <li>● Chicken powder</li> <li>● Sillao</li> <li>● Aceite</li> <li>● Chuño</li> <li>● Huevo</li> <li>● Aceite de ajonjolí</li> <li>● Pisco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Marinamos nuestro cuy deshuesado con sal, azúcar, pimienta, canela, chicken powder</li> <li>● En una sartén ponemos a calentar nuestro aceite</li> <li>● En el recipiente echamos chuño, por otro lado huevo batido: primero pasamos el cuy deshuesado por chuño, seguidamente del huevo y finalmente al chuño nuevamente, a freír!</li> <li>● Al terminar de freír acompañar con el chaufa, cortamos en cuadrados nuestro cuy frito y encima nuestra salsa de ostión, finalmente adornamos nuestro plato</li> </ul> <p>Salsa de ostión</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● En agua hirviendo colocar nuestro cuy, con kion y cebolla china</li> <li>● En una sartén colocamos el caldo de cuy y echamos sal, azúcar, pimienta, canela, chicken powder Y nuestros ingredientes principales Ostión, sillao, aceite de ajonjolí y un poco de pisco</li> <li>● Seguidamente, echar poco a poco el chuño hasta espesar</li> <li>● Finalmente, echamos encima de nuestro cuy frito</li> </ul>

## Bibliographie

### Études sur l'alimentation :

Appadurai, Arjun. « Gastro-politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist*, vol. 8, no. 3, 1981, pp. 494–511.

Appadurai, Arjun. « How to make a national cuisine : cookbooks in contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30, no. 1, 1988, pp. 3–24.

Aymard, Maurice. « Pour l'histoire de l'alimentation : Quelques remarques de méthode », *Annales, Histories, Sciences Sociales*, 30ème année, no. 2/3, 1975, pp. 431-44.

Ayora-Diaz, Steffan Igor. *Foodscapes, foodfields and identities in Yucatán*, CEDLA Latin American Studies 99, *Berghahn Books*, 2012, Amsterdam, 332pp.

Back-Geller, Sarah, Matta, Raúl, De Suremain, Charles-Edouard. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*, 1er édition, 2019, San Luis Potosí : el colegio de San Luis, A.C.

Bak-Geller Corona, Sarah. « Les livres de recettes « francisés » au Mexique au XIX<sup>e</sup> siècle », *Anthropology of food*, 2008.

Barrera Ernesto, Bringas Olivia. « Rutas alimentarias : una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas », *Études caribéennes*, 2009, pp. 13-14.

Benayoune, Audrey. « L'alimentation et ses représentations : aliments, alimentation, livre de cuisine et art de la cuisine dans l'Espagne du XVIII<sup>e</sup> », 2016, Nice, Thèse de doctorat.

Bérard Laurence, Marchenay Philippe, Delfosse Claire. « Les produits de terroir : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie Française*, vol. 34, no. 4, 2004, pp. 591-600.

Bonnain-Dulon Rolande, Brochot Aline. « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia*, vol. 14, 2004.

Brisville, Marianne. « L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval : productions, consommations et représentations », 2018, Lyon, Thèse de doctorat.

Caire, Audrey. « L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, Ier-IVe/VIIe-Xe siècle) », 2022, Paris 1, Thèse de doctorat.

Caquel, Marie. « Transferts culturels et gastronomie : les relations entre la France et le Maroc de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours », 2018, Université de Lorraine, Thèse de doctorat.

Clavel, Benoît. « L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècles) », *Revue archéologique de Picardie. Numéro spécial*, vol. 19, 2001, pp. 9-204.

Clergeau, Cécile, Etcheverria, Olivier. « La scène gastronomique : une analyse à partir du cas de Nantes », *Management & Avenir*, vol. 126, no. 6, décembre 2021, pp. 133-52.

Crenn, Chantal. « La fabrique de l'identité culinaire nationale dans les écrits sur l'alimentation et la cuisine sénégalaises : du regard colonial à celui de Youssou N'Dour », *Food & History* vol. 9, no. 2, 2011, pp. 261-306.

De Raymond, Antoine Bernard, Parasio, Sylvain. « Les sciences sociales au prisme de l'alimentation (avant-propos) », *Terrains & travaux*, vol. 9, no. 2, 2005, pp. 3-11.

Esnouf, Catherine, Fioramonti, Jean, Lauriou, Bruno. « Introduction », *L'alimentation à découvert. CNRS Éditions*, Paris, 2015, pp. 16-17.

Fischler, Claude. *Les alimentations particulières*, Odile Jacob, Paris, 2013.

Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996.

Francfort, Didier, Saillard, Denis. *Le goût des autres, de l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation - Europe XVIIIème - XXIème siècles*, PUN Editions universitaires de Lorraine, 2015.

Galli, Marika. « La réception des produits alimentaires du Nouveau Monde dans les écrits italiens et français du XVIe au XVIIIe siècle : pratiques et représentations », 2009, Besançon, Thèse de doctorat.

Hsu, Chia-Ling. « La mondialisation de la gastronomie française : le cas de la diffusion à Taïwan », 2016, Sorbonne Paris Cité, Thèse de doctorat.

Julien, M, Rosselin C. « Introduction », « La culture matérielle », *La découverte*, Paris, 2005, pp. 3-7.

Lahlou, Saadi. « Penser manger : les représentations sociales de l'alimentation », *Psychologie*, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS), 1995, 448p.

Meyzie Philippe. « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie et société*, 25<sup>e</sup> année, no. 1, 2006, pp. 33-50.

Meyzie, Philippe. « Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie : l'émergence d'une identité régionale », 2005, Bordeaux 3, Thèse de doctorat.

Montanari Massimo, Pitte Jean-Robert. *Les frontières alimentaires*, Cnrs éditions, 2009, 346p.

Ory, Pascal. *L'identité passe à table : L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier*, PUF, Paris, 2013.

Petrich, Perla, Goody, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*, traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort. Paris, France : Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, Collection *ALORS*, 1984, 405 pp.

Piñer, Hélène. « Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le XIIe siècle », 2019, Tours, Thèse de doctorat.

Pitte, Jean-Robert. « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de Géographie*, vol. 110, no. 621, 2001. pp. 487-508.

Poulain, Jean-Pierre. « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique », *L'Année sociologique*, vol. 67, no. 1, mai 2017, pp. 23-46.

Quellier Florent. *Histoire de l'alimentation de la préhistoire à nos jours*, Belin, 2021.

Quellier, Florent. *Histoire du jardin potager*, collection *Mnémosya*, 2023.

Raduget, Nicolas. « Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990 », 2015, Tours, Thèse de doctorat.

Régnier, Faustine. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, 2004.

Saito, Yuka. « Entre discours et sensibilités gustatives : le goût dans l'œuvre de Grimod de La Reynière (XVIIIe - début XIXe siècle) », 2023, Angers, Thèse de doctorat.

Serra-Mallol, Christophe. « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire ? », *Anthropozoologica*, vol. 45, no. 1, 2010, pp. 157-172.

Tibère, Laurence. *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel : l'exemple de la Réunion*, L'Harmattan, Paris, 2009.

Tornatore, Jean-Louis. « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français », éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *ethnographiques.org*, no. 24, 2012.

Vitoux, Jean. *La mondialisation à table*, Presses Universitaires de France, 2009.

Volokhine, Youri. « Le porc en Égypte ancienne : mythes et histoire à l'origine des interdits alimentaires », Presses universitaires de Liège, 2020.

Williot, Jean-Pierre, Fumey, Gilles. *Histoire de l'alimentation*, PUF, Paris, 2021.

Études sur la gastronomie péruvienne :

De Suremain, Charles-Edouard, Matta, Raúl. « « Manger tradition » ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou) », *Trace* 64, 2013, pp. 44-54.

Elmo, León. « 14.000 años de alimentación en el Perú », Universidad de San Martín de Porres, Lima, 2013, 664 p.

Hinojosa Galvez, Mg. Alfredo. *Joyas de la Basílica Catedral del Cusco, EGEMSA - Memoria Anual 2013*, p. 19.

Hinostroza, Rodolfo. *Primicias de cocina peruana*, León, Everest, 2006.

Lauer, Mirko, Lauer, Vera. *La revolución gastronómica del Perú*, Lima, USMP, 2006.

Matta, Raúl. « La construction sociale de la cuisine péruvienne. Une histoire de migrations et d'échanges culinaires », *Hommes & Migrations*, vol. 1283, no. 1, 2010, pp. 96-107.

Matta, Raúl. « « L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou) », *Anthropology of Food*, no. 7, décembre 2010.

Matta, Raúl. « Enjeux sociaux d'une consommation « haut de gamme », « Étude sur les logiques marchandes et sociales au cœur de deux expressions culturelles dans la ville de Lima: L'expérience gastronomique et les fêtes », 2009, Paris 3, Thèse de doctorat.

Matta, Raúl. « La révolution gastronomique péruvienne : une célébration du « national ». Entrevue avec Mirko Lauer », *Anthropologie de l'alimentation*, 14, 2019.

Matta, Raúl. « La valorisation de la gastronomie péruvienne. Analyse de l'émergence d'un objet patrimonial ». *Effervescence patrimoniale au Sud*, édité par Dominique Juhé-Beaulaton et al., IRD Éditions, 2013.

Matta, Raúl. « República gastronómica y países de cocineros : comida, política, medios y una nueva de nación para el Perú », *Revista colombiana de antropología*, vol. 50, no. 2, 2014, Bogotá.

Morimoto, Amelia. « Presencia nikkei en la cocina peruana », *Descubra a los Nikkei*, 26 abril 2010.

Olivas Weston, Rosario (Compiladora). *Cultura, identidad y cocina en el Perú*, Primera edición, Lima, 1996.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina de los Incas : costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Nueva edición, Fondo Editorial USMP, Universidad de San Martín de Porres, Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Lima, Perú, 2015.

Ruiz Rosas, Alonso. *La gran cocina mestiza de Arequipa*, 2012, Arequipa, 520p.

Sison Porras de la Guerra, Josie. *El Perú y sus manjares : un crisol de culturas*, Mastergraf, Lima, 1994, 461pp.

Takenaka, Ayumi. « « Nikkei Food » pour qui ? Gastro-politique et représentation culinaire au Pérou », *Anthropologie de l'alimentation*, vol.14, 2019.

USMP, Universidad Nacional Agraria La Molina. *Ajíes peruanos : sazón para el mundo*, Sociedad peruana de gastronomía, 2009, Lima, 114p.

Wilson, Rachel. « Cocina peruana para el mundo: gastrodiploacy, the culinary nation brand, and the context of national cuisine in Peru », USMP, Exchange, *The Journal of Public Diplomacy*, 2 , 2011, pp. 13-20.

#### Etudes sur le cochon d'Inde :

Archetti, P. Eduardo. « El mundo social y simbólico del cuy », *CEPLAES*, Quito, 1992, p. 14-16.

Avilés DF, Martínez AM, Landi V, Delgado JV. « Le cuy (*Cavia porcellus*) : un recurso andino de interés agroalimentario Le cobaye (*Cavia porcellus*) : Une ressource andine d'intérêt comme source alimentaire agricole », 2014.

Celestino, Olinda. « Stratégies alimentaires dans les Andes », *Journal des anthropologues*, 1998, pp. 83-104.

Dr Rivet. « Etude sur les Indiens de la région de Riobamba », *Journal de la société des américanistes*, 1903, pp. 58-80.

Lafazani Dora, E. « Appartenance culturelle et différenciation sociale », *CEMOTI*, n°17, 1994, Grèce : identités, territoires, voisinages, modernisations, p. 123-131.

Morales, Edmundo. « The Guinea Pig Healing, Food and Ritual in the Andes », *The University of Arizona Press*, Arizona, 1995.

Nash, Donna. « Fiestas y la economía política wari en Moquegua », *Revista de antropología chilena*, 2011, vol. 43, n° 2, pp. 221-242.

Ortiz-Oblitas, Pedro, Florián-Alcántara, Amarante, Estela-Manrique, Judith, Rivera-Jacinto, Marco, Hobán-Vergara, Cristian, & Murga-Moreno, César. « Caracterización de la crianza de cuyes en tres provincias de la Región Cajamarca, Perú », *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 2021.

Quevedo Pantoja, Mauricio. « Agro-industrialisation de la viande de cuy », *Revista Guillermo de Ockham*, vol. 10 n°2, Université de San Buenaventura, 2012.

Rofes, Juan. « Sacrificio de cuyes en el Yaral, comunidad prehispánica del extremo sur peruano », Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines, 2000.

Trujillo, Rafael. « Biografía del cuy », Editorial Pedagógica Freire, Riobamba, 1994.

Van Kessel, J. « Ayllu y ritual terapéutico en la medicina andina » *Chungara: Revista de Antropología Chilena*, n° 10, 1983, pp. 165–76.

Zaldívar, Marco, Chauca, Lilia et al, « Manual de autoinstrucción: Crianza familiar de cuyes », FAO, Santiago de Chile, 1991.

#### Outils de travail :

Baeza Soto, Juan Carlos. *La Palette du ciel dans l'art baroque ibéro-américain. colonisation de l'esprit et iconophilie dans le Nouveau Monde*, préface d'Emmanuelle Sinardet, *épure*, éditions et presses universitaires de Reims, 2021, *Studia Remensia*, n°7. (cit. 9 p. 14).

Guide Michelin, « À propos du guide Michelin ».

« Fernand Braudel et les différents temps de l'histoire », *INA*, 30 oct. 1972.

## **Sources**

#### Sources gouvernementales (ex. MIDAGRI - Ministère du Développement Agraire et de l'Irrigation) :

« Con platos típicos, se celebra el Día del Cuy y Huevo », Nota de prensa, Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, gob.pe, 8 de octubre de 2020.

Resolución n°171-2020-MINAGRI - Aprueba el uso del término MIDAGRI como acrónimo del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Base de données FAOLEX, 13-12-2024.

« Qu'est-ce que le patrimoine culturel immatériel », *Ministère de la culture*.

#### Archives de presse péruvienne

« Cuy "El Crocante", la mejor opción en Tacna », *Gastronomía, Perú21*, 15/05/2023.

« El tradicional cuy Cajamarquino : delicia gastronómica de la region », *SolTV*, febrero 8, 2024.

Ángulo, Jazmine. « Los recetarios a través de la historia : desde cantidades imprecisas y breves descripciones hasta la irrupción de “¿Qué cocinaré hoy?” », *Perú, Infobae*, 16 noviembre de 2023.

Jiménez, Richard. « Hamburguesa de cuy y otras alternativas a la tradicional que se preparan en Ecuador », *Gastronomía, El Comercio*, 28 de mayo de 2024.

Revista *Cosas, Festín*, cosas.pe.

#### Archives touristiques, blogs, guides de voyage

« La casita del cuy », *Tripadvisor*.

Admin. « Todo lo que necesitas saber sobre donde comer cuy en el Perú », *Blog de Pirwa hostels*, 2015.

Rizzo, Maria Sol. « Platos exóticos : el cuy (cobaya) en Peru », *Diario del viajero*, 2010.

Raquel, Estefany. « ¿Qué es cuy ?, La estrella insólita de la gastronomía peruana », *TreXperience*.

#### Sources imprimées (livres de cuisines, thèses, essais)

Acurio Gaston, Macias Javier. *Bitute. El sabor de Lima*, Begona Velasco, 2016, Lima.

Acurio, Gaston, *Bravazo ! más de 600 recetas para volver a cocinar en casa, debate*, 2017, consulado del Perú, p. 52.

Arrambide, Victor. « El “come cuy” o el complejo de ser (y no parecer) », *Hypotheses*, 2008.

Basilio Ramos Rios, Carlos. « Plan estratégico para la comercialización de carne de cuy en la ciudad de Arequipa, 2017 », *UAP Universidad Alas Peruanas*, Tesis, Arequipa, Perú, 2017.

*Recetario Nicolini : ¿Qué cocinaré hoy?*, 2013.

Santos, Jesus M., « Perú sabe : la cocina, arma social ».

Zapata Acha, Sergio. « Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX ».

Fuentes, Maria del Carmen, « La picantería arequipeña : patrimonio cultural de la nación ».

### Menus de restaurants (cartes, site web, établissements)

« Recreo restaurante turístico “Don Cuy” », *La Carte*.

*La carpita del cuy de JJ*, (site du restaurant).

*La carpita del cuy de JJ*, « Nuestra carta ».

*Mr Cuy : Inicio*.

*Restaurante El Tarwi* (site du restaurant).

### Iconographie :

Marcos Zapata, *La Ultima Cena*, (Cathédrale de Cuzco). (sans date connu, ajouter dimensions, conservée dans la cathédrale de Cuzco, technique peinture)

## **Liste des images**

Image n°1 : photographie produite par le restaurant *Mr Cuy* situé à Cusco, sans date, sans auteur, publiée sur le site web du restaurant.

Image n°2 : photographie sans date, sans auteur, publiée dans l'article écrit par Estefany Raquel « ¿Qué es cuy ?, La estrella insólita de la gastronomía peruana » dans le blog *TreXperience*.

Image n°3 : diagramme montrant la répartition des restaurants servant du cochon d'Inde au Pérou dans les régions de Cajamarca, Tacna, Lima, Cusco, Huaraz et Arequipa.

Image n°4 : illustration sans date, sans auteur, publiée sur la carte des menus du restaurant *Mr Cuy*.

Image n°5 : photographie sans date, sans auteur d'un *cuy al horno* prise dans le restaurant *Sumaqcha* (Cusco), publiée sur *Tripadvisor*.

Image n°6 : photographie de la mascotte du restaurant *Cuy el crocante de Victor Rosado* (Tacna), sans date, sans auteur, publiée sur la page *Instagram* du restaurant le 25 décembre 2024.

Image n°7 : photographie d'un plat à base de *cuy* prise dans le restaurant *Cuy el crocante de Victor Rosado*, sans date, sans auteur, publiée dans l'article « Cuy “El Crocante”, la mejor opción en Tacna » le 15 mai 2023.

Image n°8 : peinture à l'huile *La Ultima Cena*, réalisée par Marcos Zapata aux alentours du XVIII, conservée dans la Cathédrale Notre-Dame-de-l'Assomption de Cusco.



### **Déclaration sur l'honneur de non-plagiat**

Je soussignée,

Pregassam, Ornella

Régulièrement inscrit à l'Université de Toulouse – Jean Jaurès - Campus du Mirail

N° étudiant : 22307135

Année universitaire : 2024 - 2025

Certifie que le document joint à la présente déclaration est un travail original, que je n'ai ni recopié ni utilisé des idées ou des formulations tirées d'un ouvrage, article ou mémoire, en version imprimée ou électronique, sans mentionner précisément leur origine et que les citations intégrales sont signalées entre guillemets.

Conformément à la charte des examens de l'Université de Toulouse – Jean Jaurès Campus du Mirail, le non-respect de ces dispositions me rend passible de poursuites devant la commission disciplinaire.

Fait à : Toulouse

Le : 12/05/2025

Signature :