

Université Toulouse Jeans-Jaurès

Master 1

Institut Pour les Études sur les Amériques à Toulouse



Mémoire de recherche

Stratégies et usages de l'alimentation dans l'établissement de personnes migrantes transnationales à la Nouvelle-Orléans après les ouragans de 2005 : Comment le champ de l'alimentation se porte-t-il à l'interface des tensions politiques post-catastrophe environnementale ?

Elio Alvarez

Sous la direction de :

Hillary Sanders, Maîtresse de Conférences en langues et civilisations anglo-américaines et membre du Laboratoire Cultures Anglo-Saxonnes (CAS) à l'Université Toulouse Jean Jaurès

Christophe Serra-Mallol, Maître de Conférence en sociologie à l'Institut Supérieur du Tourisme et de l'Alimentation (ISTHIA) à l'Université Toulouse Jean Jaurès

Année 2020 - 2021

Sommaire

Remerciements.....	4
Introduction.....	5
a. Contexte de réalisation.....	6
b. Résumé du mémoire.....	8
c. Méthodologie.....	9
d. Concepts Structurants.....	13
Contextualisation.....	18
a. New Orleans	19
b. Migrations transnationales.....	25
c. Les pratiques alimentaires et les migrations.....	26
d. Les Ouragans.....	29
e. Questionnements généraux.....	33
I. Accéder à l'alimentation – état des lieux.....	36
I. a. Définir l'accès à l'alimentation selon les principes de justice et de souveraineté alimentaire	37
I. b. Les situations de précarités traversées par les personnes primo-arrivantes Latinos à NO...	42
I. c. Focus sur l'accessibilité des pratiques alimentaires brésiliennes à NO.....	45
II. Le paysage alimentaire néo-orléanais, sa promotion et l'espace dévolu aux cuisines latinos.	48
II. a. Approche du champ culinaire néo-orléanais par la figure du "Foodie".....	50
II. b. Réception et référencement des cultures alimentaires Latino dans la presse et les sites web de notation.....	53
II. c. Médiatisation et promotion des performances culinaires Latino	59
II. d. Créolisation, incorporation ou appropriation ? Ce que le terreau culturel néo-orléanais fait aux cultures culinaires	62
III. Le droit à la ville et le droit à une souveraineté sur son alimentation : approfondissement depuis La Pulga, Algiers.....	69
III. a. Les revendications du droit à la ville via l'alimentation.....	70
III. b. La Pulga marché aux puces du quartier d'Algiers et ses commerces alimentaires Latino...	74
IV. Les transformations politiques par la cuisine.....	93
IV. a. Faire Communauté, Faire Commun.....	94
IV. b. Parcourir les tensions et les agentivités – les problématiques à La Pulga :.....	98
IV. c. Reclaim – La (ré)appropriation des cultures alimentaires à NO. Le King Cake tres leches plat local sujet de performativité, de (ré)appropriations translocales et transnationales dans les pâtisseries et marchés de NO.....	101
Conclusion.....	105
Perspectives d'études et de pistes sur Puerto Rico.....	108
Bibliographie.....	115
a. Bibliographie théorique générale.....	115
b. Bibliographie New Orleans.....	118
c. Bibliographie Puerto Rico/Borikén.....	121
Annexe 1 : Contextualisation sur Puerto Rico/Borikén.....	123
Annexe 2 : Méthodologie des entretiens de la SFA et visée théorique.	129

Remerciements

Les proches qui m'ont aidé à réfléchir, qui m'ont guidé dans certains moments, me permettant de rebondir et qui ont partagé sur les questions étudiées : mes colocataires Mamadou Sow, Emma Vescovi qui prend le temps de me relire, ma famille Santiago Alvarez, Aline Piemontesi, Alexia Alvarez, Isabelle Alvarez, mes ami-e-s Sherif Baldeh, Oumarou Soumana, Momin Abujami, Ibrahim Sana, Tessa Muller, Pauline Roger, Sihane, Lynn Yamauchi.

Hillary Sanders pour tout son soutien, ses conseils d'orientation qui m'aident beaucoup pour me guider maintenant et envisager l'avenir, Christophe Serra Mallol dont les suggestions et les réflexions m'ont accompagné dans ma structuration. Pour tout l'enrichissement apporté et avoir pris le temps de s'entretenir et d'échanger des conseils : Aurélie Godet, Nathalie Dessens, Angela Ramirez Carrillo, James Cohen. Je remercie l'équipe administrative et pédagogique de L'IPEAT pour offrir une structure universitaire stimulante et tissée de perspectives. Les étudiant-e-s de M1 de l'IPEAT de l'année 2020-2021, plus spécialement pour les travaux collectifs, leur aide et soutien Lila Vera, Louise Lepareux, Naïma Eychenne, Antonio Filho Oliveira, Diego Prieto Olivares, Savannah Mercier.

Les enseignant-e-s et chercheur-euses qui m'ont accompagné dans mes années d'études me prodiguant conseils, encouragements et m'aidant pour mon autonomie, qui m'ont fait aimer la recherche, l'anthropologie et les études transdisciplinaires : Audrey Rousseau, Mukaddas Mijit, Laurent Legrain.

Les Podcasts qui sans cesse éclairent des chemins de réflexions, en révèlent d'autres, même si ils ne sont pas forcément centrés sur le sujet traité dans le mémoire : Kiffe ta race, Racist Sandwich, Afrotopiques etc. Je remercie la newsletter et le collectif Nord-Américain de *Inhabit : territoires* pleins de ressources théoriques, scientifiques et pratiques ancrées dans des expériences concrètes et brassant des méthodologies pertinentes et variées afin de construire des manières de vivre et de s'ancrer dans un territoire de façon soutenable et désirable. Ce hub stimule la réflexion dans les domaines de l'agriculture, des mobilisations politiques, des luttes anti-autoritaires et émancipatrices pour donner des moyens concrets d'agir.

Introduction

« I believe, as do other foodways scholars, that what we eat, how we eat, and where we eat create political, social, and symbolic messages regarding attitudes toward ourselves and toward the ethnic other. » (Abarca, 2010 : 4).

*« Barbecue culture was king in eastern North Carolina and it, like the smoke, permeated every family's past and present. No matter what cultural misunderstandings arose, we could agree on smoked meat. As part of a growing immigrant community, though, I often wondered: Would I be welcomed as much as our aromas were? » Farhan Mustafa relatant son enfance en Caroline du Nord dans « Are they picking at us ? », *Southern Foodways Alliance & Gravy*, URL : <https://www.southernfoodways.org/are-they-picking-at-us/>.*

a. Contexte de réalisation

L'idée de ce mémoire trouve ses origines dans le contexte particulier de l'aide alimentaire à Toulouse lors de la pandémie de 2020. Cette situation a mis face à la nécessité vitale de répondre aux lacunes que l'aide peut avoir, notamment en terme de dépendance aux organismes de l'État ou sous contrat comme la Banque Alimentaire. Ces derniers ne sont pas en mesure de répondre aux problématiques de sécurité alimentaire de populations en situation de précarité. Je me suis retrouvé actif momentanément et sur une période de quelques mois parmi un ensemble de personnes, de collectifs et d'associations qui se sont auto-organisés pour proposer collectivement une aide alimentaire d'urgence aux personnes migrantes vivant dans des squats à Toulouse. La Banque Alimentaire représentait une des sources d'approvisionnement. Les produits livrés étaient parfois très loin des habitudes, des connaissances et des manières de manger des personnes. Une grande quantité de nourriture distribuée est redistribuée. Elle peut être périmée. Les régimes alimentaires Halal sont souvent ignorés et il y a un manque de variété. Plusieurs milliers de sandwiches thon-œuf et de conserves de raviolis au bœuf étaient livrés presque quotidiennement, développant un sentiment partagé d'indignité quant à cette « aide ». L'investissement d'associations musulmanes, les mobilisations de personnes militantes et volontaires organisées en autonomie, la mise en place d'une cagnotte collaborative pour permettre l'achat de denrées autrement non-suffisante par le seul approvisionnement de la Banque Alimentaire, la participation des personnes concernées aux prises de décisions sur le choix et la répartition de la nourriture ont concouru à proposer d'autres formes d'aides possibles et d'autres nourritures. L'aide alimentaire institutionnelle et étatique à Toulouse est problématique et insuffisante. Le rôle et la participation à une action humanitaire d'urgence a soulevé aussi beaucoup de questions et de débats parmi les personnes militantes anarchistes, autonomes, anti-autoritaires et les personnes volontaires. Cela m'a amené à repenser la notion d'aide alimentaire et à questionner mes privilèges économiques, raciaux, politiques partagés avec les autres personnes blanches aux documents français et/ou européens occidentaux. Ce contexte particulier et situé a fait naître des interrogations sur les propensions d'une situation de crise à bouleverser les rapports sociaux et les rapports aux ressources vitales. Lorsqu'il s'agit d'alimentation, il s'agit de relations. En discutant alimentation, cuisine et agriculture avec des personnes migrantes et avec des personnes impliquées dans des réseaux de solidarité et de soutien aux personnes migrantes, un panorama de multiplicités s'est dégagé où depuis, avec et dans l'alimentation il y avait place pour un espace d'échange et de créativité relationnelle. L'urgence de la sécurité alimentaire fait apparaître la nécessité de repenser les liens sociaux, alors que ceux-ci

structurent les réponses collectives possibles pour construire la sécurité alimentaire.

Je me suis demandé comment au travers des mobilisations de soutien et d'aide alimentaire et comment dans les liens interpersonnels l'alimentation peut reproduire et activer des frontières politiques qui séparent les vies, les vécus et les sensibilités. Qu'est-ce qui se joue de commun et de singulier dans l'alimentation et comment travailler à résoudre une situation alimentaire problématique ? Comment partir de l'alimentation pour établir des relations qui peuvent soutenir les vies et les luttes des personnes migrantes ? L'alimentation, comme fait social total selon l'expression de Marcel Mauss, apparaît à l'interface entre les situations migratoires et la situation de catastrophe pour questionner les capacités collectives à assumer et poursuivre une vie commune soutenable et désirable. Différents êtres humains aux différentes pratiques alimentaires vivent ensemble et se rencontrent par-delà les frontières, avec ou sans-papiers, avec ou sans racialisation sociale systémique – c'est-à-dire avec ou sans attribution sociale d'un rôle défini par les présomptions, les préjugés et les constructions de rôles raciaux historiques activés par la perception de l'autre, l'apparence physique, un comportement¹. Les contextes migratoires et frontaliers sont différents entre la Méditerranée et l'Europe de Frontex et le complexe frontalier militarisé entre le Mexique et les États-Unis. Les questions et les actes qui se posent là-bas, font échos ici et inversement. Il s'agit de questions d'alimentation, de consommation, de production, de rencontre. Comment défaire les frontières, les structures matérielles d'inégalités et l'hégémonie culturelle et économique occidentale qui s'incarnent et s'activent dans le champ de l'alimentation et de sécurité alimentaire ? De manière à agir, il s'agit de se positionner, de prendre conscience de ses héritages et de son présent et de se donner les moyens de dire : puisque nous sommes-là maintenant, dès lors que faisons-nous, que faisons-nous du « nous » et de nous-mêmes, que désirons nous de l'autre et de nous. Comment retrouver de la marge de manœuvre pour vivre sans reproduire les frontières et les violences systémiques et bâtir des communautés de vie résilientes aux troubles contemporains et aux changements climatiques ?

En recherche de recul, de ressources et par curiosité j'ai voulu poursuivre ces réflexions depuis d'autres espaces et situations très différentes qui réunissent un entremêlement semblable d'interfaces entre crises, migrations et alimentation. Il s'agit de trouver des exemples dans d'autres contextes pour étudier comment garantir l'accès et l'autonomie dans les choix alimentaires, et quels outils et perspectives forgées par la pratique et la recherche de personnes concernées, de personnes

1 Sur les concepts de race, de racisme et de suprématisme blanc voir Ann Morning, « Pour une sociologie de la conceptualisation raciale au 21ème siècle » *Terrains/Théories*, No. 3, 2015 ; Voir bell hooks « Eating the other: Desire and resistance. » In bell hooks *Black Looks: Race and Representation*, South End Press, Boston, 1992, pp. 21–39 ; Sur les *Black Studies* et l'histoire raciale aux États-Unis voir les travaux de Cedric Robinson explorés par Daryl C. Thomas in « Black studies and the scholarship of Cedric Robinson », *Institute of Race Relations*, Vol. 47, No. 2, 2005, pp. 1–22.

militantes et de chercheuses existent pour répondre à la fois aux problématiques de sécurité alimentaire et environnementale et aux nécessités de lutter contre les frontières et pour le droit des personnes migrantes à réclamer des perspectives de vie soutenable et désirable. Au-delà de la crise sanitaire, la crise écologique dans ce qu'elle implique de réorganisation et d'adaptation des communautés humaines est un domaine de recherche dans lequel je me projette et souhaite agir. Je m'informe sur les situations nord-américaines à travers des publications militantes, des rapports d'organisations et la littérature scientifique. J'avais pu suivre les conséquences des ouragans dans les Caraïbes à Puerto Rico/Borikén² et dans les Antilles. Katrina à la Nouvelle-Orléans avait mis en exergue la nécessité d'organisation en autonomie pour les communautés laissées à leur sort et leur survie tout en étant sous l'objet de contrôle policier et militaire (Starhawk, 2006). Les enjeux des préoccupations du mémoire peuvent être résumés par Anthony Bayani Rodriguez (2017 : 148) :

« [W]hat's most important about all of this is not just the food and the farming, it's the culture and the sense of power it creates for the community. (...) I think if we create a local movements on the ground that actually works to change an impoverished neighborhood into a thriving community, we can set an example that will work for an entire city, and then from there people can do the same thing in other levels, and from there you can influence the regional and national level. »

b. Résumé du mémoire

Yo no me quito – slogan portoricain dans le sillage des ouragans de 2017.

Ce mémoire de recherche se focalise aux États-Unis sur New Orleans (NO) en tant qu'aire métropolitaine au Sud-Est de l'État de Louisiana au Sud des États-Unis. Elle planifiait initialement des études parallèles sur Puerto Rico (PR), à l'Est des Grandes Antilles à l'interface entre mer des Caraïbes et océan Atlantique, au statut de territoire non-incorporé des États-Unis. Le mémoire ici proposé ne retient que l'étude détaillée de la situation néo-orléanaise. Je m'intéresse aux situations post-ouragans des personnes migrantes, transnationales et primo-arrivantes à NO et PR de façon entremêlée au système alimentaire. NO et PR ont été frappés par des ouragans particulièrement destructeurs : Katrina, suivi de Rita en 2005 en Louisiane, Irma suivi de Maria en 2017 dans les

2 Nom *taino* de l'île signifiant "terres du seigneur vaillant".

Antilles et PR. Suite à ces ouragans, des mouvements migratoires liés aux demandes de main d'œuvre en reconstruction ont opéré en Louisiane, ce qui a conduit à l'installation de populations Latinos³ dans les paroisses de Orleans, Jefferson et Saint Bernard (Sluyter, 2017 ; Gibson, 2013 ; Fouts, 2011 ; Fussell, 2009a et b). Les populations noires-américaines ont décliné massivement, tandis que la proportion de personnes recensées « latino » ou « hispanic » par le *US Census* (2020) a augmenté significativement. Elles sont précédées de présences de longues dates via des communautés établies au XXe siècle honduriennes et nicaraguayennes entre autres. L'arrivée rapide et nombreuse de personnes aux habitudes alimentaires situées culturellement et affectivement *ailleurs* rend visible des performances actives dans le paysage alimentaire local de cuisines transnationales et de pratiques translocales. Je souhaite présenter dans ce mémoire l'incidence de ces interactions dans ce qu'elles disent de l'installation des personnes migrantes primo-arrivantes et de l'amplitude au changement et à la résilience du paysage alimentaire de NO. À partir de ce qui est écrit et mis en place comme actions et projections dans le champ de l'alimentation, j'ai tout d'abord tenté de me focaliser sur deux points pour éviter l'éparpillement : la restauration et l'agriculture.

J'aimerais maintenant étayer la méthodologie et les concepts sollicités dans l'élaboration du mémoire en faisant un état des lieux théoriques.

c. Méthodologie

Les sources sont de secondes mains. Je me base sur des retranscriptions d'entretien, des recherches et des écrits théoriques dans le champ des *Food Studies*, des études sur les situations de migrations et sur le contexte politique, sociologique, environnemental. Pour compléter ces sources et tenter d'évoluer dans un mémoire où je pourrais m'appropriier et employer des outils de lectures et d'analyses, j'explore également des blogs culinaires d'échanges et de partages, des témoignages de membres d'associations ou de mobilisations collectives, ou encore des sites de notation et de référencement de la restauration. Je ne connais pas personnellement le contexte où je me porte. Ce travail n'a pas la qualité d'une enquête de terrain située. Enquêter à distance peut seulement être l'occasion de brasser des informations sur le contexte, d'analyser les méthodes et moyens de lectures et d'actions dans le domaine des études politiques sur l'alimentation, l'environnement social et écologique. Ce travail fait découvrir le champ des *Food Studies* aux États-Unis avec la recherche et

3 "Latino(s)" est l'abréviation de l'étasunien *Latino-American* et par souci de suivre un genre neutre dans l'écriture, l'adjectif sera écrit sous la forme française "latine(s)". Le choix aurait pu aussi être fait d'employer le terme neutre de latinx utilisé par les activistes et personnes chercheuses queer et latinx notamment.

les mobilisations de *Food Justice* et d'*Environmental Justice*. Plusieurs disciplines sont ainsi traversées afin d'être mieux à même d'aborder des réalités complexes et peut-être pouvoir communiquer des préoccupations transatlantiques et d'amplifier des réseaux de partage de ressources de vie et de luttes par un travail de retransmission et de traduction.

En me référant aux *racial studies*, j'espère articuler les héritages et les projections historiques qui influent sur la perception de l'autre et des cultures alimentaires. Omi et Winant (1994) définissent les *racial projects* comme des engagements politiques et économiques à travers lesquels la hiérarchie et les subjectivités raciales sont créées. Cela peut permettre d'engager une problématisation sur les discours de résilience et les modèles de développement alimentaire subséquent. Je questionnerai les situations politiques, sociales, économiques, environnementales et raciales pour suivre les devenir des situations migratoires et des manières d'habiter. Je m'oriente sur l'expression politique de l'identité par l'appui de l'alimentation. La littérature et les travaux en *Food Justice* depuis des perspectives locales et nationales étasuniennes, comme dans les ouvrages dirigés par Julian Agyeman et Sydney Giacalone (2020), Alison Hope Alkon et Agyeman (2011), Alison Conrad (2020), Rachel Slocum (2006), Slocum et Kirsten Valentine Cadieux (2015) ou encore Julie Guthman (2008) appréhendent les réalités sociales de façon large, située et intersectionnelle en prenant en compte les dimensions de genre, de race et de classe. Ces travaux interrogent la position de chacune et chacun dans le système alimentaire, la position des activistes à l'aune de leur position de classe, de race et de genre, la position des personnes migrantes et selon quel statut administratif, stéréotypes et assignations, la position des personnes au sein des industries alimentaires de la restauration et de l'agriculture, la position de la personne chercheuse.

En tant qu'*outsider* et homme blanc européen, ma voix ici peut rapporter ce que d'autres ont fait en sélectionnant des travaux critiques élaborés depuis des positions transdisciplinaires pour constituer un état des lieux multi-situé avec des pistes de réflexion et des analyses mesurées à l'aune du recoupement des travaux et des sources. Malgré ma distance, j'espère pouvoir souligner les contextes spécifiques, la possibilité de parallèles et l'opportunité de capter des ressources d'actions dans les lignes de lectures et de mobilisations en matière de justice alimentaire et environnementale. J'aimerais ainsi amener à comprendre les situations contemporaines de catastrophes et les possibilités et outils potentiellement utilisables dans l'activation de solidarités et d'adaptation à l'environnement autour des enjeux alimentaires et migratoires actuels.

Une des questions qui se porte à la trame de la réalisation du mémoire est qu'est-ce qui rend active la blanchité dans la production de relations inégalitaires ? Qu'est-ce qui dans un contexte de racisme structurel, réactive de l'inégalité, du contrôle, de la coercition ? À travers ce mémoire et

tout travail de recherche sur les pratiques culinaires des personnes migrantes et racisées par une personne blanche et documentée se produit une forme d'appropriation de la narration et des histoires des personnes concernées⁴. Il s'agit d'un processus que le fonctionnement de l'institution universitaire structure, encadre, perpétue, capte en partie. L'Université française comme institution étatique et libérale issue d'une histoire dite républicaine se fonde sur les inégalités sociales, raciales et de genre et sur la reproduction de ces inégalités⁵. Je suis issu en partie de ce contexte là. Nommer, citer et faire référence ne suffit pas, mais c'est le minimum, et dans le mal-aise qui persiste, je dois me demander quelle est ma part active de négociation avec ma blancheur, l'institution et l'appropriation des histoires. Car ces histoires ne sont pas les miennes, elles interviennent ici pour contextualiser ce qui se passe ailleurs, faire voix et faire voir pour proposer de tirer des perspectives. Comment puis-je utiliser ces recherches et connaissances pour lutter contre les biais raciaux qui s'expriment dans les pratiques du secteur de la restauration et de promotion culinaire par exemple ? Une partie du mémoire va se porter dans l'analyse des promotions et des circulations actives d'informations culinaires qui perçoivent et projettent le paysage alimentaire néo-orléanais à travers les médias internet et comment ces dernières interagissent avec l'arrivée de populations immigrées Latino de différentes origines après les ouragans de 2005. Il s'agira à la fois de tendre vers ce que les personnes concernées produisent elles-mêmes sur le sujet, d'étudier également la réception de leurs présences et performances de soi ainsi que d'analyser les productions de l'autre et de la race à travers les représentations et performances alimentaires locales.

L'accès à une alimentation saine est un champ d'intersection entre plusieurs problématiques sociales et politiques, de biais raciaux, de classe et de genre. Les inégalités touchent particulièrement les personnes noires, les personnes natives américaines et les personnes dites latines. Les inégalités sont accentuées pour les personnes Latines noires (Chaney, 2012). Les études en *Food Justice* soulignent le caractère indémêlable des relations entre le système alimentaire étasunien et les politiques migratoires (Alkon, 2017) :

4 Je reprends les termes de cet échange entre le chef et écrivain d'origine nigériane Tunde Wey basé à NO et le chercheur spécialiste des *Southern Studies* et directeur de la *Southern Foodways Alliance* à l'université du Mississippi John T. Edge : « Who Owns Southern Food? » *Oxford American, A Magazine of the South*, Issue 93, 2016, URL <https://www.oxfordamerican.org/magazine/item/870-who-owns-southern-foodConversation>. Voir le travail de Tunde Wey depuis son blog FromLagos (URL : <http://www.fromlagos.com/writing>).

5 Il ne s'agit pas ici ce sur quoi porte le mémoire, mais il me semble important d'explicitier cette dimension du contexte. En France voir Observatoire des Inégalités, « Comment l'élitisme social est maquillé en élitisme républicain », 2019 ; Lila Bekkacem, Fanny Gallot, Nicole Mosconi, « Penser l'intersectionnalité dans le système scolaire ? », *Travail, genre et sociétés*, No. 41, 2019, pp. 147-152 ; Yaël Brinbaum, Jean-Luc Primon, « Parcours scolaire et sentiment d'injustice et de discrimination chez les descendants d'immigrés », *Économie et statistiques*, 464-465-466, pp. 215-243 ; Coline Cardi, Delphine Naudier, Geneviève Pruvost, « Les rapports sociaux de sexe à l'université : au cœur d'une triple dénegation ». *L'Homme et la société*, Vol. 4, No. 49, 2005, pp. 49-73 ; Fabrice Dhume, Marguerite Cognet, « Racisme et discriminations raciales à l'école et à l'université : où en est la recherche ? [*] », *Le français aujourd'hui*, No. 209, 2020 p. 17-27 ; Voir aussi le documentaire de Isabelle Boni-Claverie, *Trop noire pour être Française ?* Arte, 2015.

« *Food justice can be defined as the struggle against racism and oppression within and beyond the food system.* »

En poursuivant, par nécessité de travailler à la contextualisation d'un lointain que je ne connais pas et pour préciser les questionnements, des universitaires spécialistes de l'Amérique du Nord ont accepté de donner de leur temps pour échanger et ont pu stimuler des pistes de recherches. Parmi ces personnes, il y a Nathalie Dessens, enseignante à l'IPEAT et chercheuse historienne spécialiste de l'histoire de la Nouvelle-Orléans et des Caraïbes notamment sur l'histoire de la révolution haïtienne et des départs de populations mixtes depuis l'ancienne colonie française de Saint-Domingue⁶. Aurélie Godet qui travaille sur les usages politiques des performances du carnaval de NO, en particulier dans les rituels noirs d'inspiration native-américaine. Toutes deux ont une expérience vivante du contexte. James Cohen est spécialiste en études américaines et latino-américaines sur l'aire caribéenne et les États-Unis. Angela Ramirez Carrillo examine les littératures caribéennes et notamment l'œuvre de Ana Lydia Vega⁷. Mon idée était aussi de contacter des personnes du milieu associatif et militant dans l'agriculture et la restauration au niveau local pour en apprendre davantage sur les connexions avec les problématiques plus spécifiques des personnes migrantes. Ces entretiens n'ont pu se faire. Je n'ai pu obtenir de réponses par mail avec des activistes, j'avais notamment contacté un activiste proche de la *Latino Farm* à NO, qui a été une piste de recherches à travers les travaux de Catarina Passidomo (2014). J'ai pu contacter Brandon Arnold, *community organiser* du ROC-United NOLA, branche locale du Restaurant Opportunity Center – une organisation nationale dédiée à la défense et l'amélioration des droits des personnes travaillant dans le milieu de la restauration – sans déboucher sur un entretien.

Dans la continuité des travaux en *food studies* sur l'ethnicisation de la consommation et de la production culinaire, je propose un tableau général du paysage culinaire-orléanais post-Katrina via le référencement et les commentaires des sites de promotion et notation culturelle et gastronomique. Cela est complété par des études de cas plus précis sur les marchés Latinos de la métropole notamment et d'autres vignettes d'analyses. Seront abordées les conséquences sociales, politiques, culturelles et matérielles que peuvent avoir les revendications de produire des espaces de cuisines authentiques où l'alimentation régionale, ethnique, familiale Latino est mise en avant. Les critiques gastronomiques des sites internet de notation, la promotion des organismes métropolitains de NO

6 Actuelle Haïti et République Dominicaine.

7 Cette écrivaine portoricaine contemporaine écrit sur les thématiques des migrations caribéennes et des cultures trans-caribéennes, voir par exemple son conte « Historia de arroz con habichuelas » (Histoire de riz avec des haricots).

et ce que les personnes concernées expriment depuis les entretiens de la *Southern Foodways Alliance* fournissent des ressources et matériaux d'investigation. La *SFA* est une plateforme de collectes et d'archives des voix qui font les cuisines du Sud. Les entretiens dans le Flea Markets d'Algiers à la Nouvelle-Orléans donnent accès aux discours, pratiques et expériences des personnes qui cuisinent et gèrent des commerces. L'analyse des entretiens ouvrent sur des exemples de parcours individuels, eux-mêmes des clés pour suivre des lignes plus collectives. Il s'observe ainsi un "vide" dans l'offre alimentaire locale à laquelle n'avait pas répondu la plupart des actions qui s'adressaient aux problématiques alimentaires après la catastrophe. Il y a un besoin pour une alimentation appropriée à NO du fait du nombre réduit des commerces et de personnes latines de première génération. Ce besoin mobilise des réponses autonomes. Les mobilisations militantes, la littérature et les mobilisations autour de l'alimentation souligneront les tensions à l'œuvre quant à l'accès à une alimentation juste.

Il s'agit désormais de définir les utilisations terminologiques employées avant de s'avancer plus en avant. Cette partie de l'introduction se consacre à revenir sur les termes employés et les concepts.

d. Concepts Structurants

Dans cette section est présenté le cadre conceptuel et méthodologique qui accompagne les recherches et la rédaction du mémoire. D'autres concepts sont davantage circonscrits et précisés dans les parties.

Alimentation

L'alimentation concerne ici les substances alimentaires et leurs représentations symboliques depuis les processus matériels, symboliques, c'est-à-dire les choix qui déterminent telle ressource comme "aliment". L'alimentation englobe les manières de s'alimenter (modes de consommations, régimes alimentaires etc.), les activités d'extraction et de production (agriculture, pêche, cueillette, élevage etc.), les actions de transformation de ressources en nourriture (industries, boulangeries, restauration etc.) et les processus relationnels à l'œuvre dans la commensalité – le partage du repas : l'histoire personnelle, collective, affective et ses inscriptions dans différentes localités, environnements et temporalités. Les études de cas parcourues se situent dans le commerce alimentaire, notamment la restauration et la vente de préparations alimentaires sur des stands de rue,

des marchés ou des *food trucks*. Ce sont des composantes du système alimentaire ou *food system*.

« *A Food System is made up of all components (environment, population, resources, processes, institutions, and infrastructure) and activities involved in the production, processing, distribution, preparation, and consumption of food. It also includes the impact of these activities on nutrition and health, socioeconomic growth, equity and environmental sustainability.* »

(World Health Organization, URL : <http://www.emro.who.int/nutrition/food-systems/index.html>).

Authenticité

Meredith Abarca (2004 : 3) reprend les définitions du *Oxford English Dictionary* de « *authenticity* » dans le champ de l'alimentation comme étant le caractère d'une inhérente autorité présente dans l'acte de cuisiner (« *possessing inherent authority* »). Elle complète cette définition avec celle du *Webster Ninth New Collegiate Dictionary* pour souligner qu'une méthode culinaire est authentique lorsqu'elle est « *real, actual, genuine as opposed to imagined* » (*Ibid.*). L'authentique préparation peut alors se décliner et s'éloigner des projections et des idées qui existent à propos d'une supposée cuisine authentique. L'authenticité d'une cuisine est donc un espace de positionnement, d'autorité, de contestation, de récréation, d'appropriation et d'expropriation.

Selon Abarca, les polémiques quant à l'authenticité d'une cuisine peuvent se suivre dans la production et la promotion de livres de recettes, de restaurants, de critiques gastronomiques (Abarca, 2010 : 4). C'est en suivant cette approche que je compte tenter d'explorer le paysage culinaire néo-orléanais post-catastrophe pour essayer de comprendre les enjeux politiques de l'alimentation dans l'installation des personnes primo-arrivantes. Abarca résume ces problématiques par le terme de gastropolitique. Elle décrit plus en détail les tensions politiques autour des revendications et des expressions d' « *authenticité* » dans la culture avec le concept de « *cultural hijacking* » : « *when the new versions acquire a claim of authenticity undermining the intellectual knowledge and creative expression of an earlier source.* » (*Ibid.*).

Food Security et food movement

La notion de sécurité alimentaire est définie par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture selon quatre piliers : la disponibilité, l'accessibilité, l'utilisation et la

stabilité (FAO, 2009). L'United States Department of Agriculture (USDA) la définit comme :

« a household means access by all members at all times to enough food for an active, healthy life. Food security includes at a minimum: The ready availability of nutritionally adequate and safe foods. Assured ability to acquire acceptable foods in socially acceptable ways (that is, without resorting to emergency food supplies, scavenging, stealing, or other coping strategies).»⁸.

Parmi les personnes spécialistes des études sur l'alimentation dans l'Amérique du Nord mobilisées dans la littérature, il peut se retenir un angle qui considère la sécurité alimentaire selon l'accessibilité de nourritures nutritionnellement qualitatives, l'affordance ou accessibilité de cette nourriture et son acceptabilité culturelle – cette dernière influence notamment le sentiment de légitimité et d'appartenance à vivre-là (Joassart-Marcelli, Rossiter, Bosco, 2017 : 1654)⁹.

Une constante des travaux sur les *food movements* est le constat de mobilisations majoritairement blanches, de classes supérieures et éduquées – à l'image de la sociologie des activistes à NO (Luft, 2008). Il peut être dit de même des mouvements dits écologiques étasuniens (Keucheyan, 2018 : 27). Le concept de sécurité alimentaire donne un cadre qui sera complété et précisé ultérieurement par celui de souveraineté alimentaire.

Décolonial

Une attitude décoloniale dans l'alimentation est un processus de mise en clarté du positionnement depuis les situations sociales, économiques, politiques... qui œuvre à adresser et lutter contre les différentes dimensions des rapports de dominations actualisés et issus des rapports coloniaux¹⁰. Il est important de conserver une attention aux différentes imbrications de rapports de pouvoir dans le champ de l'alimentation, car ceux-ci structurent en partie les potentialités disponibles en matière de réponse aux enjeux de sécurité alimentaire et de souveraineté.

8 URL : <https://www.ers.usda.gov/topics/food-nutrition-assistance/food-security-in-the-us/measurement.aspx#security>.

9 « Hammelman and Hayes-Conroy (2015), trying to move beyond the commonly elusive and superficial definitions of cultural acceptability, argue that it requires a food system that: protects the rights of food insecure people, fosters sustainable livelihoods, addresses the cultural value of food practices, acknowledges situated knowledge of nutrition and health, and promotes food sovereignty and non-hierarchical food-related decision-making. »

10 Voir Zahra Ali, « Décoloniser le féminisme » sur *Ballast* (URL: <https://www.revue-ballast.fr/zahra-ali/?fbclid=IwAR1kUqOR29YPNIAMgJZjIO1mwwYnzq3dzDXF9a25hn8-2g02kSDqoT13T8>).

« Anibal Quijano a forgé le concept de « colonialité du pouvoir » pour désigner le système de domination raciste institutionnalisée des Blancs d'origine européenne par rapport aux peuples indigènes dans les pays latino-américains, deux siècles après les indépendances formelles, dans le cadre de ce qu'il appelle le « système-monde moderne/colonial » » (Cohen, 2005 : 21).

Ce système monde exclut de la "modernité", du droit de reconnaissance à la participation active et l'agentivité des groupes humains non-blancs à l'histoire, notamment aux États-Unis les personnes natives-américaines et les personnes latines. Il semble coexister une reconnaissance active des héritages hispaniques à NO¹¹ et des inégalités structurelles et actives examinées par la suite.

Selon James Cohen, « Un début de décolonisation des Amériques pourrait passer par une reconnaissance de l'espagnol comme une langue constitutive de la société étasunienne. » (*Ibid.* : 101), car les héritages hispaniques et caribéens sont dévalorisés aux États-Unis, « symboliquement assignés à une place inférieure » (*Ibid.*). Ce qui est vrai de la langue espagnole situe aussi le cadre de la réception et de la diffusion de cultures alimentaires Latino aux États-Unis. En Louisiane, il n'y a pas de langue officielle *de jure*, mais *de facto* l'anglais est majoritaire (92,65 %), l'espagnol est minoritaire (3,42 %), le français (c'est-à-dire le français cadien et le créole louisianais) (1,79 %) et le vietnamien (0,58 %) (Census Gov, 2019). Les langues natives-américaines sont ultra-minoritaires. À Puerto Rico, l'espagnol est langue officielle

Les questions de positionnalité, de mise en situation, de contexte, d'ancrage.

La position sociale, politique et économique influence la perception, la réception et la diffusion de pratiques alimentaires :

« Positionality is a theoretical concept developed by feminist thinker Linda Alcoff and is widely used as a concept to understand the ways in which one's position in the world,

11 « Jambalaya News, Radio Tropical Caliente, and LatiNola.com provide news and entertainment programming in Spanish and work to connect local Latinos with the larger New Orleans community. The Hispanic Heritage Center sponsors Latin American-themed cultural activities and artists in the region and provides scholarships to promising Hispanic high school students. Other annual Latino festivals like Que Pasa Fest, Kenner's Hispanic Summer Fest, and Carnival Latino attract large numbers of both Latino and non-Latino visitors. Finally, nonprofit and religious organizations like Puentes, Congreso de Jornaleros, and the Archdiocese of New Orleans Hispanic Apostolate advocate on behalf of Latino immigrants (particularly undocumented) and, in turn, help to foster a stronger sense of a pan-Latino community. Thus, as the composite and size of New Orleans' Hispanic and Latino community will undoubtedly continue to fluctuate, it will remain a significant and dynamic component of New Orleans' society and unique culture. » (Chaney, 2017).

relative to systems of privilege and oppression, impact one's world view. Positionality refers to the aspects of one's identity that, together, influence one's perspective of the world, including what one values as knowledge. » (Szanto, Wong, Brady, 2016 : 71).

Transnational

Le transnationalisme se réfère aux multiples liens et interactions qui connectent et entrecroisent les personnes et les institutions par-delà les frontières étatiques et les États-nations (Vertovec 2009:67–8 cité in Kershenvich Schuster, 2015 : 290). À ce titre, une personne peut vivre une expérience transnationale à travers l'alimentation lorsque les réminiscences activées par une immersion sensorielle, par exemple dans un marché, peut permettre de revivre avec synesthésie le souvenir d'un lieu (Vázquez-Medina, Medina, 2015 : 136).

Performance et agentivité

Performance culturelle, performativité et agentivité sont des concepts essentiels dans l'élaboration des recherches de ce mémoire et dans les perspectives des *food studies*. Il permet de saisir les interactions et les intersections dans la plasticité des identités pour appréhender les pratiques culturelles dans leur malléabilité sociale et la permanence de leur actualisation. La performance devient un outil méthodologique dans les sciences sociales lorsque Richard Schechner et Victor Turner inaugurent les *Performance Studies* dans les années 1980 comme champ transdisciplinaire pour « *envisager tout événement communautaire ritualisé (du barbecue dominical aux campagnes électorales) en termes de spectacle et de jeu théâtral* » (Godet, 2016 : 61). L'agentivité permet de faire écho à la capacité d'incarner via la performance un lieu, un groupe, une identité, une culture, un héritage. C'est une marge de manœuvre dans l'expression identitaire et culturelle. L'agentivité redonne une place mouvante à la culture comme une pratique d'expression active par des individus et groupes et non une donnée entièrement assignée et figée, contrairement aux discours et pratiques qui valorisent l'authenticité culturelle et ethnique, qui selon Abarca (2004), tendent à délimiter un espace de production culturelle cloisonné où la multiplicité des pratiques culturelles se dissout dans le discours culturaliste hégémonique étasunien¹².

12 Cela affecte notamment les marchés fermiers locaux des villes étasuniennes où l'espace peut être codé par des attentes et un regard blanc (*white gaze*) sur les représentation de ce que doit être l'agriculture selon un modèle de la ferme familiale monolithique et blanche : voir Alison Hope Alkon et Christie Grace McCullen « Whiteness and Farmers Markets: Performances, Perpetuations . . . Contestations? », *Antipode* Vol. 43, No. 4, 2010, pp 937–959 ; Sarah D. Huang, « 5 Food from Home and Food from Here: Disassembling Locality in Local Food Systems with Refugees and Immigrants in Anchorage, Alaska » in Agyeman, Giacalone, 2020.

« Jill Dolan (1996) names performance as a strategy for being transgressive, in that it requires making manifest the presence, position, and power of the people and processes that “make knowledge » (Szanto, Wong, Brady, 2016 : 53).

Les interactions entre les acteurs matériels de la performance (humains, aliments, substances non-alimentaires, structures de l'environnement humain et environnements naturels) et le champ sémiotique (langages, images, symboles, significations, interprétations) se traduisent en gestes, processus, mouvements, interprétations et expressions d'idées à travers lesquelles est activée la performance (*Ibid.* 53). Faire l'alimentaire, « do food », signifie réaliser une transformation par la performance (*Ibid.* 54) : faire la cuisine implique à la fois de manipuler et transformer physiquement et chimiquement, de donner du sens via des gestes symboliques et de nommer. En résumé, l'alimentation prend une part active dans ce qui constitue et défait notre réalité vivante. Les pratiques alimentaires après la catastrophe sont susceptibles de matérialiser des projections particulières sur un milieu de vie à se réappropriier ou à s'appropriier. À travers les actes alimentaires se façonnent les écologies et les environnements : faire pousser, produire, nourrir, servir, partager, ingérer, digérer, rejeter, assimiler (*Ibid.* : 54):

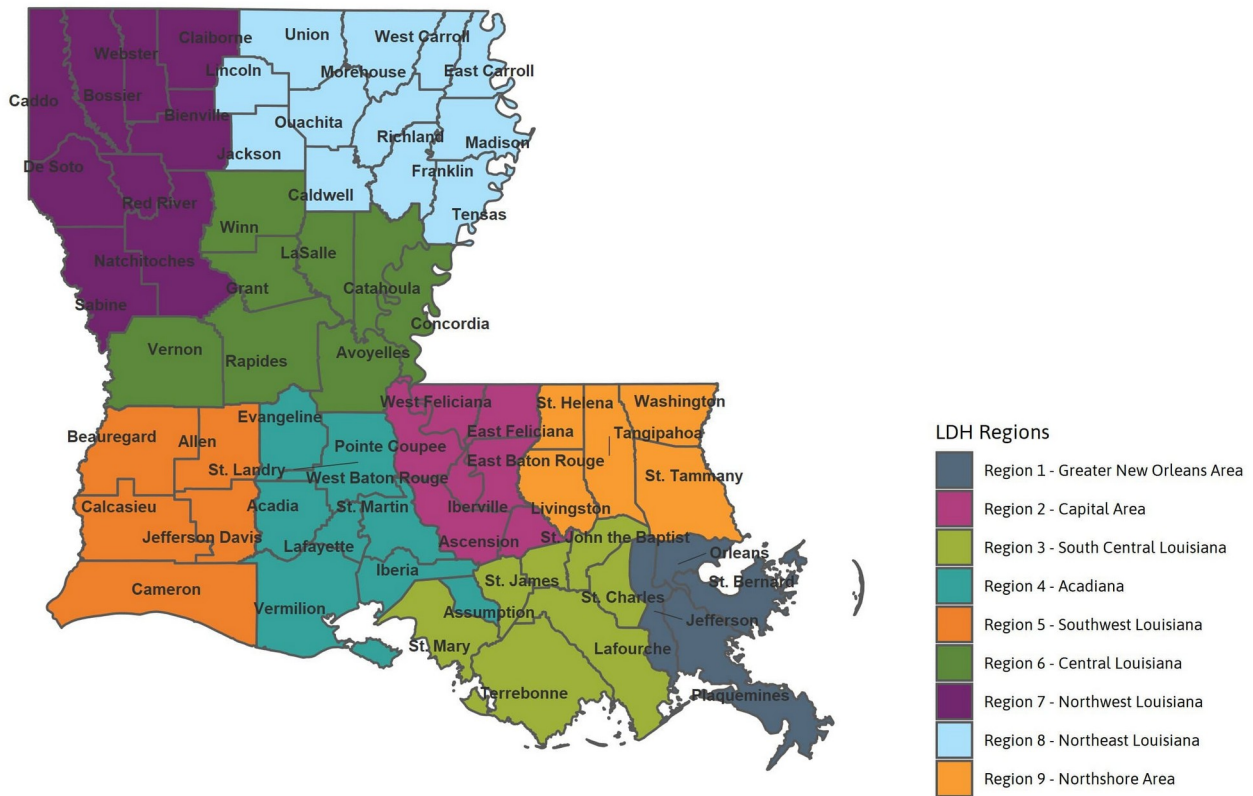
«[Les performances] alters and constitutes our realities. through acts of growing, procuring, making, and eating food, as well as feeding others, we transform the ecologies around us. Through the same processes, we enact our gender, sexuality, race, and class, we construct our national identity, we code personal and familial memory and cultural tradition, we reinforce cycles of poverty and racism. ».

Contextualisation

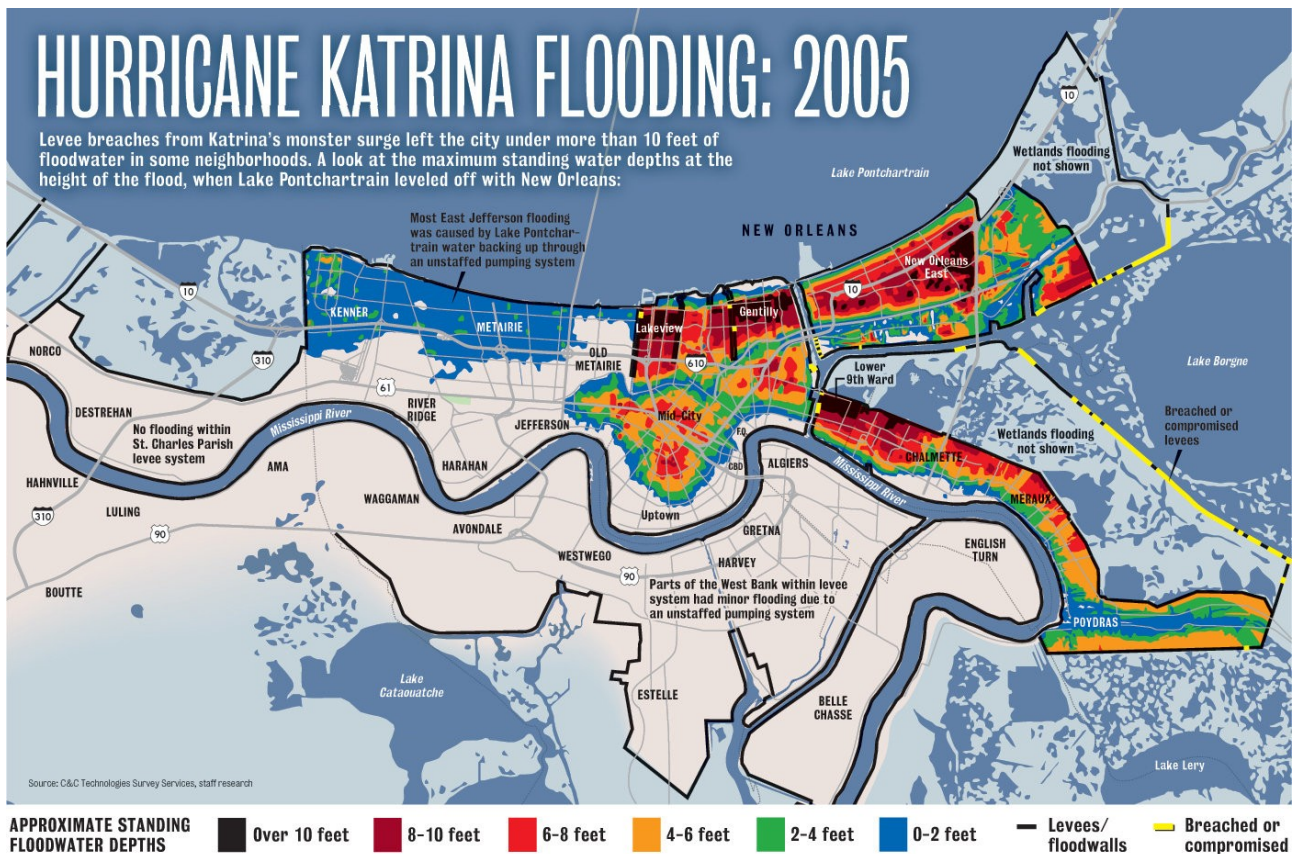
Il convient de revenir sur des éléments de contextualisation afin de situer les territoires étudiés et le sujet traité en s'aidant de plusieurs disciplines et approches en géographie, démographie, sociologie, anthropologie ou encore histoire.

a. New Orleans

Louisiana Department of Health Regions



Rachel Weinstein, « analysis of Louisiana Department of Health data », in « Monitoring the COVID-19 Pandemic in New Orleans and Louisiana », *The Data Center*, 2020, URL : <https://www.datacenterresearch.org/covid-19-data-and-information/covid-19-data/>.



C & C Technologies Survey Services, staff research, 2013, depuis le blog de l'organisation NorthWest Carrollton du quartier du même nom, URL : <http://nwcarrollton.blogspot.com/2013/08/flood-maps- Katrina-and-today.html>.

Située dans le Sud des États-Unis, NO est à la fois une ville et une paroisse¹³ dans l'État de Louisiane dont la capitale administrative est Bâton-Rouge, distante de quelques 120 kilomètres par la route. NO est aussi une aire métropolitaine de 9726km² qui comprend huit paroisses en son sein, dont Orleans la paroisse du centre-ville et Jefferson sa banlieue immédiate et paroisse la plus peuplée. En 2019, la population de l'aire est estimée à 1,270,500¹⁴. En 2010 sont recensées 1,189,866 personnes. En 2000 – dernier recensement officiel avant l'ouragan – à 1,337,726. Pour NO, l'estimation de 2019 table 390,144 personnes, le recensement de 2010 annonce 343,829 et celui de 2000 recense 484,674 personnes – c'est la dernière année où Orleans apparaît plus peuplée que Jefferson : 455,466 personnes habitantes en 2000, 432,552 en 2010 et estimées à 432,493 en 2019. Les estimations depuis 2017 enregistrent une légère baisse. La densité de population à NO affiche 783 personnes/km². Saint Charles et Saint Tammany sont les deux seules paroisses à enregistrer

¹³ Les subdivisions administratives de l'Etat de Louisiane sont des paroisses, l'équivalent des comtés.

¹⁴ Données du Census Bureau : The Data Center analysis of U.S. Census Bureau Decennial Census and Population Estimates 2019. Synthèses par The Data Center, "Who Lives in New Orleans and Metro Parishes Now ?", datacenterresearch.org, mis en ligne le 09 octobre 2020, consulté le 25 novembre 2029, URL : <https://www.datacenterresearch.org/data-resources/who-lives-in-new-orleans-now/>. Et les synthèses du site <https://www.livestories.com>.

une augmentation significative de population, toutes les autres paroisses ont eu une diminution, une stagnation ou une légère hausse. Orleans et Saint Bernard enregistrent la plus forte baisse après le passage de Katrina¹⁵.

NO est depuis les traites négrières du XVIIIe siècle et l'exode massif lors de la révolution de Saint-Domingue une ville où les populations noires sont majoritaires (Dessens, 2007). En 2000, la population noire de Orleans est recensée à 323.392, la population Blanche à 128.871 et la population hispanique à 14.826. En 2019, les estimations expriment respectivement 230.418, 120.582 et 21.484. La paroisse de Jefferson recense 32.418 personnes hispaniques en 2000 pour 64.527 en 2019. Loin devant Orleans et Saint Tammany – passée de 4.737 à 15.316 – Jefferson concentre la majorité des recensements de personnes hispaniques de l'aire métropolitaine. Au total, sur les sept paroisses de NO, le Census de 2010 note 57% d'augmentation des populations hispaniques depuis 2000 avec 91, 922 personnes (Chaney, 2017).

La métropole a des liens avec la culture hispanique très ancrés dans son histoire. Si la Louisiane et la Nouvelle-Orléans ont été établies par les Français du Canada, rejoints ensuite par les réfugiés acadiens et surtout de Saint-Domingue après la révolution et l'indépendance¹⁶, ce sont les Espagnols qui ont perduré plus longtemps avant la vente de la Louisiane aux États-Unis en 1803¹⁷. À propos des paysages hispaniques et latinos de NO, Andrew Sluyter note pour la *Conference of Latin American Geographer* de 2017 (2) : « *For more contemporary Latino and Hispanic landscapes, you will mainly have to venture into neighboring Jefferson and Saint Bernard Parishes.* ». L'histoire et les cultures Latinos-hispaniques de NO sont minorées dans l'historiographie, les statistiques démographiques et migratoires officielles et leurs analyses : il y a une emphase sur la taille des migrations alors que les flux migratoires Latinos ont été continus depuis le XIXe siècle et cela n'est pas suffisamment pris en compte dans les études sur les flux post-Katrina (Trujillo-Págan, 2014 : 179-180)¹⁸.

Comparée au niveau pré-Katrina, la population afro-descendante a baissé de 92.974. Seule la population d'origine hispanique a augmenté. La manière dont l'État produit ces chiffres est discutable, la population sans-documentation peut être réticente à se faire recenser ou à adopter la catégorie hispanique¹⁹. C'est le cas pour les personnes natives du Brésil. La communauté s'est

15 The Data Center, (URL : <https://www.datacenterresearch.org/data-resources/population-by-parish/>).

16 Les populations et cultures créoles et caribéennes-amérindiennes francophones noires, métisses et blanches viennent en grande partie de cet héritage voir Dessens, 2007.

17 Par Napoléon, alors que la Louisiane avait été brièvement et formellement rétrocédée à la France

18 Pour renouveler l'historiographie sur la question, Trujillo-Pagán mentionne ces deux travaux : Rafael Delgado, « A 'Spanish Element' in the New South: The Hispanic Press and Community in Nineteenth Century New Orleans » *Ph.D. dissertation*, University of New Orleans, 2009 ; Kirsten S. Gruesz, « The Gulf of Mexico System and the 'Latinness' of New Orleans, » *American Literary History*, No. 18, 2006, pp. 468-495.

19 (Passidomo, 2014 : 386) : « *state measurement apparatuses that rely on racial categorization can exacerbate racial*

constituée après Katrina, passant d'un effectif limité à un nombre proche de 5000 à 7000 personnes (Gibson, 2013 : 4). Parmi les populations Latinos, le groupe recensé en proportion le plus important pour la paroisse de Orleans, de Jefferson et au niveau de la métropole est celui des personnes natives du Honduras, respectivement 27%, 27% et 25% en 2019 avec une population totale de 8112 en 2000 et plus de 25,000 en 2010. Vient ensuite la population mexicaine pour respectivement 26%, 14% et 21% de la population latina en 2019 avec 10,202 personnes en 2000 et 20,729 en 2010. La population cubaine serait aussi significative avec 7%, 14% et 11% en 2019. Chaney (2017) note une augmentation lente de la population cubaine depuis 2000 pour atteindre 6,440. Sarah Fouts (2011 : 323) indique d'autres chiffres en citant les travaux de Ylan Mui (2010) et Drever (2008) : la part de la population métropolitaine latina totale est passée de 4,4% pré-Katrina à 6,6% en 2009, mais serait en réalité plus proche de 10% du fait de la situation administrative illégale. Cette population serait constituée à 37% Mexicain, 33% Hondurien, 12% Guatémaltèque, 11% Salvadorien (*Ibid.*). Le Census, l'historiographie et les dirigeants politiques sous-estiment la population latina à NO. Afin d'approcher de chiffres plus proches des réalités, Trujillo-Págan propose de s'intéresser aux chiffres consulaires sur les populations Latinos pré-Katrina (2014 : 177) :

« The Mexican Consulates estimated that 100,000 Mexicans lived in New Orleans and that another 45,000 were displaced by Hurricane Katrina, Austin American-Statesman, September 7, 2005. The Honduran consulate estimated that 150,000 Hondurans were largely concentrated in the areas surrounding New Orleans. The Salvadorian consulate claimed there were 9,600 citizens living in the New Orleans area. The Brazilian consulates estimated 10,000 Brazilians lived in New Orleans. »

James Chaney (2017) note aussi que le consulat mexicain à NO lorsqu'il rouvre en 2008 compte 80 à 100 rendez-vous quotidiens, mais dix ans plus tard, le nombre passe à dix ou quinze²⁰.

En poursuivant avec les données du Census, de moindres importances démographiques sont à noter : des personnes d'Amérique du Sud – en particulier à Orleans avec 11% ce qui confirmerait la présence de personnes originaires du Brésil²¹ – de Puerto Rico (à la citoyenneté étasunienne), du Nicaragua, de République Dominicaine, du Guatemala, du Salvador. La proportion de personnes natives du Honduras est bien plus importante que la moyenne nationale. Elle dépasse la proportion de personnes du Mexique, premier pays d'origine des personnes hispaniques aux États-Unis (61%).

inequality by reifying socially constructed racial categories ».

20 « *As demand for construction workers declined, some Latino laborers moved elsewhere within Louisiana such as Baton Rouge, Gonzales, and Alexandria while others relocated to states like Texas, Tennessee, Mississippi, Georgia and Florida and still others returned to their countries of origin.* » (Chaney, 2017).

21 James Chaney cite aussi le Pérou (2017), mais sans donner de chiffres.

Cela confirme la présence d'une communauté hondurienne significative déjà constituée pré-catastrophe. Elle trouve ses liens en partie avec la *United Fruit Company* basée à NO dont le monopole commercial sur l'industrie de la banane gouverne l'économie et la politique des pays d'Amérique Centrale pendant une grande moitié du XXe siècle, notamment au Honduras²². Cette base historique a été renforcée après l'ouragan Mitch au Honduras en 1998 et les migrations qui s'ensuivirent, puis plus significativement après Katrina pour la reconstruction de la ville²³. La Nouvelle-Orléans entretient également des liens historiques et des échanges culturels étroits avec le Mexique²⁴. Dans les années 1830, de nombreuses familles de races mixtes et créoles ont fui les persécutions raciales pour trouver refuge sur les ports mexicains du Golfe du Mexique dans des villes comme Tampico et Tamaulipas. Le carnaval de Tampico porte des coutumes similaires au carnaval du Mardi Gras de NO. C'est à NO que dans les années 1850 Benito Juarez²⁵ a trouvé refuge par deux fois avant de partir s'imposer en leader politique et militaire contre l'occupation impériale française. À l'angle de Basin et Conti Streets se tient une statue de lui – une donation du gouvernement mexicain. La communauté vietnamienne catholique de NO est l'une des plus importantes des États-Unis. Elle s'est surtout installée dans le quartier de East Village où elle cohabite avec une population native du Honduras (Chaney, 2017). Ce sont pour la plupart des personnes catholiques réfugiées politiques arrivées après 1975 suite aux conflits armés et politiques au Vietnam. Avant Katrina, la communauté vietnamienne représente 1,5% de la population de la ville, ce qui en fait une communauté migrante à tenir compte dans la contextualisation du mémoire. Elle a pu revenir repeupler le quartier de East Village plus rapidement que les personnes habitantes afro-descendantes, grâce notamment à une structure communautaire qui trouve ses liens dans des organisations religieuses anciennes (Leong, Airriess, Li, Chia-Chen Chen, Keith, 2007). Dans le même temps, des commerces latinos ont commencé à s'installer et les églises se sont mises à accueillir un public hispanophone. En 2019, 5,5% de la population de NO est née à l'étranger²⁶.

Enfin, une minorité de la population néo-orléanaise se déclare native-américaine. Parmi les peuples originaires de la Louisiane, l'un des plus importants est celui des Chitimacha. Les

22 Le dirigeant de la compagnie, Sam Zemmurray, est notamment connu pour avoir organisé une expédition militaire depuis la Nouvelle-Orléans en vue de soutenir la prise de pouvoir de Manuel Bonilla effective au Honduras en 1912. Zemmurray devient un grand propriétaire terrien au Honduras où avec l'appui d'une administration acquise à lui se développe les exploitations de bananeraies sous la firme Cuyamel, puis United Fruit Company. (Voir, André Lassoudière, *L'histoire du bananier*, Quae, Versailles, 2010, pp. 188 ; 190.

23 Mi XXe, le Lower Garden District et Irish channel sont communément surnommés "Barrio Lempira" de par la forte présence de populations honduriennes, puis « *By the 1960s and 1970s, upwardly mobile Hondurans were moving to the Mid-City neighborhood and by the 1980s and 1990s many relocated to suburban communities of North Kenner and Metairie in Jefferson Parish.* » (Chaney, 2017).

24 Voir Gustavo Arellano, Southern Foodways Alliance, « Nueva OrleansA Mexican wedding, a Honduran soup, and a family secret », *Gravy*, URL : <https://www.southernfoodways.org/nueva-orleans/>.

25 Figure nationale et président de la République suite à la libération contre l'empire.

26 URL : <https://www.census.gov/quickfacts/neworleanscitylouisiana>.

Chitimacha sont les personnes habitantes originaires de ce qui est aujourd'hui la Nouvelle-Orléans²⁷. La seule réserve de la Louisiane appartient aux Chitimacha et se trouve dans la paroisse de Saint Mary à environ deux heures de NO.

Pour terminer sur l'histoire démographique et culturelle de la Nouvelle-Orléans, la métropole s'est également développée grâce aux flux migratoires européens du XIXe et du début XXe. Ceux-ci concernent en particulier par ordre d'importance numérique et culturelle l'immigration sicilienne, irlandaise, allemande et juive d'Europe de l'Est²⁸. NO était l'une des villes les plus peuplées et était un port majeur au XIXe siècle et jusqu'au début du XXe siècle. Les flux économiques et démographiques d'alors sont aujourd'hui secondaires nationalement et la démographie actuelle est proche de celui du début du XXe siècle après avoir connu différentes vagues de départs depuis les années 1960 liées en grande partie liées au marasme économique, à la désindustrialisation et en 2005 après Katrina.

En outre, les politiques migratoires de Louisiane sont plus favorables que les autres États du Sud et la part de population sans-papier est estimée à moins de 5% (Baby-Collin, 2014 : 199). Les trois États limitrophes de la Louisiane (Texas, Arkansas et Mississippi) ont passé des *Anti-Sanctuary State Laws*, empêchant de légiférer localement au bénéfice de la protection des personnes en situation illégale (Graber, Marquez, The Immigrant Legal Resource Center, 2020 : 3). La paroisse de Orleans peut-être considérée comme un sanctuaire – la police locale coopère peu avec l'Immigration Enforcement (ICE)²⁹. Elle est la seule paroisse de l'État de Louisiane et une des rares exceptions dans le Sud à être dans ce cas. Par rapport au reste des États du Sud, la Louisiane est moins concernée par l'intensification des immigrations en provenance d'Amérique Latine des dernières décennies³⁰. La Nouvelle-Orléans reste un pôle attractif en relation à son histoire de port

27 « *The Chitimacha Tribe of Louisiana, the Coushatta Tribe of Louisiana, the Jena Band of Choctaw Indians, and the Tunica-Biloxi Indian Tribe of Louisiana are the four federally-recognized tribes in Louisiana. The Coushatta Tribe of Louisiana, Jena Band of Choctaw Indians, and Tunica-Biloxi Indian Tribe of Louisiana are headquartered in the towns of Elton, Jena, and Marksville, respectively. In New Orleans, approximately 2700 people identify as having American Indian/Alaska Native background, comprising 0.7% of the city's population. In Louisiana as a whole, the percentage is slightly higher, at 1.3%. The original inhabitants of the land that New Orleans sits on were the Chitimacha, with the Atakapa, Caddo, Choctaw, Houma, Natchez, and Tunica inhabiting other areas throughout what is now Louisiana.* » in « *Indigenous Tribes of New Orleans & Louisiana* », American Library Association, April 13, 2018. URL : <http://www.ala.org/aboutala/offices/nola-tribes> (Accessed June 29, 2021).

28 Sur l'immigration sicilienne, voir les travaux de l'historien Justin N. Nystrom, *Creole Italian, Sicilian Immigrants and the Shaping of New Orleans Food Culture*, University of Georgia Press, Athens, 2018 ; Sur l'immigration irlandaise voir David T. Gleeson, *The Irish in the South, 1815-1877*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2002 ; sur les migrations juives et les apports culinaires, voir Anny Bloch-Raymond « L'invention de la cuisine casher créole à La Nouvelle-Orléans » in *Diasporas. Histoire et sociétés*, No. 7, 2005, pp. 120-136.

29 D'après cette carte interactive de l'Immigrant Legal Resource Center, 2019, URL : <https://www.ilrc.org/local-enforcement-map>.

30 « *the "Nuevo" South (Guerrero 2017) is the region of the United States experiencing the largest increase in its foreign-born population, from less than one million in 1960 to 13 million in 2013. Between 2000 and 2013, the South's foreign-born population increased by 55% (Pew Research Center 2015).* » citation in Catarina Passidomo and Sara Wood « Chapitre 12 "Here, We Are All Equal": Narratives of Food and Immigration from the Nuevo

d'entrée du Sud et la situation post-catastrophe recèle des opportunités d'emplois. Il faut prendre en compte que les dynamiques démographiques de NO et de Louisiane sont plutôt en retrait des chiffres nationaux (Mackun, Wilson, Fischettian, Goworowska, 2011 : 2). La Louisiane est un des États les plus pauvres des États-Unis. Au moment de Katrina le taux de pauvreté était de 22% et à NO une personne résidente sur quatre (23%) est en situation de précarité avec des revenus proches de \$16,090 pour un foyer de trois personnes (Christensen, Weinstock, Williams, 2006 : 18 citant Schneider, Rousseau, 2005 et Kaiser Family Foundation, 2006)³¹. Ces taux de pauvreté sont supérieurs aux autres paroisses et à la moyenne nationale.

b. Migrations transnationales

Aux États-Unis, l'immigration a différents statuts : sans-documentation, statut DACA (Deferred Action for Childhood Arrivals³²), Temporary Protected Status (TPS)³³, Travail temporaire ou travail agricole temporaire, Statut de Réfugié, Demande d'Asile, Visas de travail ou d'étude.

L'industrie agricole étasunienne s'appuie sur 75% de personnes travailleuses agricoles nées hors des États-Unis, dont 68% de personnes mexicaines et 50% sans autorisation de travail (Martin 2017 cité in Kimberley, 2019). Au XXe siècle, l'agro-industrie étasunienne s'est mise à recruter principalement des personnes migrantes dans un secteur où les personnes noires étaient jusque-là prédominantes (Mapes 2009; Gray 2013; Mitchell 1996 cités in Agyeman, Giacalone, 2020 : 5). Cela est rendu possible notamment par des programmes gouvernementaux comme celui du Bracero de 1946 à 1964 qui donne plus de quatre millions de visas à des personnes mexicaines (*Ibid*, Gamboa, 2000, cité in *Ibid.*). Il prend fin avec une vague de restrictions législatives et en 1986, *the Immigration Reform and Control Act* (IRCA) criminalise l'embauche de personnes sans-documentation (*Ibid.*). Combiné au traité de libre-échange nord-américain en 1994 qui cause d'importantes conséquences économiques en Amérique Latine, le phénomène observé et relevé est

American South. » in Julian Agyeman et Sydney Giacalone (2020 : 247). Elles parlent de « contemporary "transnational South" » (*Ibid.*)

31 La situation ne s'améliore pas, des chiffres plus récents indiquent que 27.7% de la population de NO vit dans la pauvreté (American Community Service, 2015, cité in New Orleans Health Department, « Climate Change and Health Report », Avril 2018).

32 Il s'agit d'une mesure prise sous l'administration Obama qui concerne des personnes immigrantes mineures rentrées illégalement sur le territoire étasunien afin d'obtenir sous certaines conditions le droit de travailler et un moratoire de deux ans sur son expulsion.

33 Le statut de protection temporaire est accessible aux personnes originaires d'une liste de pays reconnus en situation de conflits armés ou en situation de catastrophe naturelle. Il permet de vivre et de travailler pour un temps limité. Les pays concernés en juillet 2021 sont : Haïti, El Salvador, Syrie, Népal, Honduras, Yémen, Somalie, Soudan, Nicaragua, Myanmar, Soudan du Sud, Venezuela.

celui d'une augmentation considérable de l'attractivité des personnes sans-documentation sur le marché du travail étasunien (Boucher, Taylor, 2007; Zahniser et al., 2018 ; Aydemir, Borjas, 2006 tous cités in *Ibid.*)

Dans le contexte néo-orléanais, les migrations alimentent le marché du travail post-Katrina de la reconstruction à hauteur de 45%, la moitié des personnes est sans-documentation et beaucoup ne répondent qu'à l'immédiateté de la situation et ne se pérennisent pas sur place (Fussell, 2009a ; 2009b ; 2009c ; Fussell, Elliott, 2009 : 387). Nombre de trajectoires migratoires s'établissent depuis d'autres villes étasuniennes où les personnes migrantes étaient déjà installées et où elles retournent ensuite, ou bien partent ailleurs.

c. Les pratiques alimentaires et les migrations

Il convient de mettre en contexte l'ancrage de départ de ces migrations car cela a des conséquences sur les trajectoires, le vécu et les rapports à l'alimentation des personnes migrantes à la Nouvelle-Orléans. Avec le traité de libre-échange Nord-Américain (ALENA) en 1994, le Mexique met en compétition ouverte ses exploitations agricoles et permet la privatisation de terres communes ce qui rend vulnérable les exploitations. Le président Carlos Salinas de Gortari (1988 – 1994) coupe les subventions et privatise le secteur de la production alimentaire notamment de *tortillas* de maïs (Pilcher, 2005 : 241). En 1999, le président néolibéral Ernesto Zedillo enfonce le clou et élimine complètement le contrôle sur le cours des produits alimentaires de base et les subventions adressées à l'industrie mexicaine des *tortillas* de maïs – élément de base de l'alimentation quotidienne – ce qui provoque la faillite des petites entreprises principales responsables de la production de *tortillas* fraîches et l'hégémonie grandissante de Maseca corporation (Pilcher, 235, 236, 241). La désertification et l'érosion des sols, comme dans les régions agricoles mixtèques du Sud du pays – avec le Oaxaca décrété « ecological disaster zone » par la Banque Mondiale (Penniman, 2015) – compliquent encore les possibilités matérielles et financières de bâtir une autonomie alimentaire au niveau national, régional et local. Les migrations régionales ou transnationales vers les États-Unis ou le Canada s'intensifient. Elles s'établissent en continuité avec une longue histoire d'immigration et de travail agricole temporaire³⁴. Cela a des conséquences sur les usages alimentaires quotidiens, parmi lesquelles la substitution des régimes alimentaires

34 Voir l'excellent travail de synthèse historique des politiques migratoires à destination des personnes mexicaines aux États-Unis par Kimberley Curtis dans *The Immigrant-Food Nexus* (Agyeman, Giacalone Eds., 2020).

traditionnels par la consommation de nourritures industrielles dans le quotidien³⁵ et l'importation de variétés de maïs génétiquement modifiées qui ne suivent plus les procédés de nixtamalisation³⁶. Dans le même temps, les préparations comme les *tortillas* ou les *tamales* se sont industrialisées³⁷ et globalisées et il est possible d'en consommer de par le monde, donnant lieu à des créations et des déclinaisons différentes³⁸. Comme le *mole*, les préparations à base de maïs médiatisent de nos jours des rapports religieux et spirituels, notamment lors des pratiques religieuses et festives, c'est le cas par exemple en Huasteca du Veracruz (Cruz Cruz, 2015). Les dimensions spirituelles, ontologiques et métaphysiques des préparations culinaires se dissipent dans les processus d'industrialisation, de globalisation ultra-libérale et de marchandisation des cultures (Ellison, 2013). Elles sont l'objet de revendications politiques et de luttes pour leur préservation³⁹.

Il se retrouve des dynamiques ultra-libérales semblables dans les pays d'Amérique Centrale comme le Honduras ou le Guatemala où les petites exploitations sont menacées par les monocultures impropres à la consommation alimentaire locale comme les plantations de palme, tout autant que par la corruption et les conflits armés, ou encore les catastrophes climatiques et sismiques (Hurtado, 2010). Ce sont des pays dans lesquels les États-Unis ont une forte présence depuis le XIXe siècle ce qui a influencé durablement les pratiques alimentaires via les campagnes publicitaires, les actions humanitaires, l'accessibilité des aliments industriels étasuniens...⁴⁰. Tout cela concourt à rendre difficile l'accès à la terre et la subsistance économique des exploitations, de même que celles des producteurs d'aliments traditionnels. Annie McNeil Gibson (2012) rencontre des personnes brésiliennes à NO dont les espaces de départ sont des zones rurales dans lesquelles les opportunités économiques sont très faibles – ce qui rejoint des problématiques d'accès à la terre et à des revenus qui se rencontrent dans les Amériques Centrales et Sud.

35 Ce qui est à nuancer par les réappropriations locales des nourritures globales : « *yet cultural imperialism has not overwhelmed traditional Mexican cooking. At worst, a form of hybridization has taken place as Mexicans have incorporated foreign foods into established eating patterns* » (Pilcher, 2005 : 241). Voir aussi José Antonio Vázquez-Medina (2018)

36 Nixtamalisation : Procédé traditionnel de préparation du maïs bouilli avec de la chaux pour préserver et maximiser les propriétés nutritionnelles de la plante (voir les études sur les migrations et les changements alimentaires de Esther Katz ou dans un autre registre les articles de Leah Penniman partie au Mexique dans une démarche de rencontre, d'échange et d'apprentissage autour des savoirs et pratiques agricoles traditionnelles qui ancrent les personnes).

37 Ce qui fait dire à Pilcher : « While this half-baked globalization allowed people to retain elements of rural, often-indigenous identities by "entering and leaving modernity," many paid a high nutritional price, suspended between traditional and modern diets, eating the worst of both worlds. » et plus loin : « The gravest risks lie in the transition between traditional and industrial diets, as poor Mexicans substitute alimentos pacotilla (snack foods) for vegetable proteins, but cannot afford the meats that supply protein to the diets of the rich. » (236).

38 Le "tacos français" n'a ainsi plus grand chose à voir avec les tacos mexicains.

39 Cf. note 33.

40 Pour une histoire plus nuancée, voir dans le contexte du Nicaragua : Christiane Berth, « "El maíz, nuestra raíz". Debates alimentarios en Nicaragua » in Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez, François Xavier Medina, *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, Centro Universitario de Ciencias Sociales, Universidad de Guadalajara, 2015, pp. 221-242.

Il est ainsi important de souligner l'histoire coloniale et l'appropriation concomitante des cuisines de l'autre ethnicisé aux États-Unis. Anne Goldman (1992) travaille et analyse les livres de recettes mexicaines célèbres aux États-Unis, dont les personnes autrices sont étasuniennes. Shana Klein (2015) a rédigé un important travail de recherches, de documentations et d'analyses sur les cultures visuelles des fruits aux États-Unis, notamment sur l'imaginaire et les représentations qu'elles colportent à travers leur rôle dans la fabrique de l'autre et de la race dans les représentations exoticiantes de fruits tropicaux. L'histoire coloniale qui lie les États-Unis et le Mexique depuis au moins le traité de Guadalupe de Hidalgo de 1848 est aussi une histoire de colonisation des alimentations, avec par exemple les programmes de financement fédéraux des années 1930 et 1940 qui promouvaient l'assimilation des personnes hispaniques, notamment par l'alimentation (Abarca, 2004 : 5). De nos jours, les programmes fédéraux de distribution alimentaire sont inaccessibles aux personnes sans documentation et la nourriture distribuée est éloignée des habitudes alimentaires et elle est parfois peu saine, quand elle n'est pas tout simplement défailante. Ce fut le cas après Katrina et les ouragans de 2017 à Puerto Rico, et récemment avec les vagues de froids au Texas et le Covid 19 : l'aide alimentaire tarde, obligeant à la débrouille et l'organisation en autonomie⁴¹.

Les situations des personnes migrantes à la NO quant au sujet de leur alimentation est à inscrire également dans le cadre d'un attrait considérable théorique aux États-Unis sur les cuisines Latinos-Américaines, notamment mexicaines. Cela se matérialise par une prolifération d'études et de recherches en sciences sociales, un intérêt popularisé pour les cuisines transnationales et la recherche d' « authenticité » à travers les tendances *foodies*⁴². Cet intérêt médiatisé doit avoir un impact particulier dans l'instrumentalisation de l'alimentation par les personnes migrantes comme espace de vie et d'installation au niveau local⁴³. Il s'agira d'étudier l'inscription locale de discours et conceptions plus nationales, voire globales, en essayant de suivre ainsi le cadre théorique de la géographie féministe utilisé par Christophe Neubert (in Agyeman and Giacalone, 2020).

41 Sur les organisations et actions de solidarité voir Starhawk (2006), le rassemblement arc-en-ciel et le collectif Terre Commune du quartier d'Algiers ; voir l'organisation communautaire Familias Unidas en Acción (URL : <https://familiasunidasla.org/>) ; les productions de la plateforme de ressources de médias anarchistes Sub.Media basé à Montréal où sont mises en avant des initiatives d'organisations autonomes qui ont émergé dans le sillon de catastrophes, notamment en 2016 et 2017 après les ouragans à Puerto Rico, New York et aussi le séisme à Mexico City cf. « Trouble #7 : No permission needed » (URL : <https://sub.media/video/trouble-7-no-permission-needed/>) ; voir aussi l'organisation Mutual Aid Disaster Relief (URL : <https://mutualaiddisasterrelief.org/>).

42 Voir par exemple les succès de séries documentaires culinaires et du thème fictionnel dans les séries *Netflix* – le travail de Javier Cabral par exemple dans *Taco chronicles*, la série *Gentefied* ou la série de podcasts *The Racist Sandwich*, ou encore dans la littérature fictionnelle (voir Steven Alvarez, 2017). Tout cela témoigne d'un engouement pour la culture du tacos et de la récréation dans les Suds étasuniens des cuisines mexicaines par des personnes migrantes et des personnes non-migrantes. Ainsi, l'université du Kentucky intègre des cours de *Taco Literacy* et plusieurs projets dans le domaine (URL : <https://tacoliteracy.com/>).

43 Voir les travaux de Gabriela Raquel Río (2015).

d. Les Ouragans

« Hurricanes, fires, tornadoes, earthquakes, and pandemics cause untold suffering, devastation, and loss because of social and ecological conditions and our untenable relationships with other people and with the natural world. These extreme events unmask the disasters of social and economic inequality that existed previously. » Mutual Aid Disaster Relief, « Kairos: A Mutual Aid Exodus From Empire »⁴⁴.

« Our city has been so blessed by the gifts immigrant workers and their families have brought to us over the past 15 years—love of family, hard work, and an unwavering faith in the goodness of God. You have enriched our faith communities and reinvigorated neighborhoods, even though too often it is like you are invisible to us until another disaster strikes. » Sue Weishar, « Remembering Immigrant Workers' Contributions to Rebuilding After Hurricane Katrina », Ignation Solidarity Network, Mis en ligne le 4 septembre 2020⁴⁵.

Les ouragans à l'origine des situations de catastrophes étudiés dans ce mémoire sont parmi les plus puissants, destructeurs et meurtriers dans l'histoire respective de PR et NO, et dans l'histoire de l'aire caribéenne. Les catastrophes viennent révéler une géographie et une anthropologie des vulnérabilités dans le sens développé par Michel Naepels (2019 : 17) : *« la vulnérabilité n'existe qu'en situation où elle se trouve inégalement distribuée »*. Interroger ces situations, c'est aussi interroger l'histoire environnementale, politique et sociale. NO est vulnérable écologiquement dès sa fondation. Elle est proche du delta du Mississippi et du Golfe du Mexique, dans une zone particulièrement propice aux manifestations d'ouragans. Une grande majorité du tissu urbain a été construite sur des marais asséchés au début du XXe siècle, NO s'étend ainsi dans une cuvette qui descend en dessous du niveau de la mer et du lac Pontchartrain (Keucheyan, 2018 : 29). Les activités humaines ont généré une perte des mangroves et avec elles ont été perdues de précieuses barrières naturelles contre les ouragans. NO est menacée dans son existence même par la montée des eaux. D'importants territoires de la Louisiane ont ainsi disparus, provoquant le départ de populations du bayou⁴⁶. Les côtes du Sud des États-Unis sont très vulnérables⁴⁷. Les activités

44 (URL : https://mutualaiddisasterrelief.org/mutualaidexodusfromempire/?doing_wp_cron=1627473654.5486719608306884765625)

45 (URL : <https://ignatiansolidarity.net/blog/2020/09/04/immigrant-workers-rebuilding-after-katrina/>)

46 Le terme de "réfugié climatique" est en circulation, voir Lauren Zanolli, « Louisiana's vanishing island: the climate 'refugees' resettling for \$52m », *The Guardian*, 15 mars 2016, URL : <https://www.theguardian.com/environment/2016/mar/15/louisiana-isle-de-jean-charles-island-sea-level-resettlement>.

47 « Louisiana is losing land at a rate of roughly one football field every 100 minutes, amounting to a total land loss the size of Delaware since 1932. These disappearing wetlands provide critical storm surge protection as well as habitat for the seafood that our region is renowned for. Cut off from freshwater sources by the levee system, our estuaries are become increasingly saline. There's an edge effect here, with seafood availability initially soaring as fisheries approach collapse. Food and hospitality are cornerstones of our identity. They are also critical to our economy,

humaines ont généré une perte des mangroves et des barrières naturelles protectrices contre les ouragans. L'État de Louisiane a investi avec des ONG pour restaurer les côtes, l'embouchure du Mississippi et les mangroves (Cochran, 2020)⁴⁸.

La vulnérabilité géo-environnementale n'est pas le seul défi. La ségrégation spatiale, sociale et historique structure les répercussions et les réponses à la catastrophe de Katrina (Passidomo, 2014 : 386-387) dans une ville fondée par la conquête, les colonisations européennes et la traite. Le relief de la métropole va plusieurs mètres en-dessous du niveau de la mer dans les quartiers où se concentrent notamment les populations les plus précaires et où Katrina a causé de nombreuses victimes comme dans le quartier du Lower 9th Ward. Pré-Katrina, ce quartier concentrait des populations noires-étasuniennes en grande majorité. La ségrégation et le racisme systémique se matérialisent ainsi dans l'urbanisme, les conséquences de la catastrophe et dans l'évolution du marché foncier. Il est possible de parler de racisme environnemental⁴⁹. Ce concept est au cœur d'un renouveau de l'historiographie pour proposer une histoire environnementale de la race sur les héritages de l'esclavage et des déportations aux États-Unis et ses répercussions aujourd'hui (Merchant, 2003 : 380), cela en rupture avec les conceptions étatiques, élitistes et blanches de l'environnement⁵⁰. À NO, les logements sociaux du quartier de Saint-Bernard, bien que non directement affectés par la catastrophe, ont été rasés selon les plans de "rétablissement" urbain. Des organisations de luttes se sont fondées subséquemment comme Survivors' Village. Cette organisation se connecte aujourd'hui dans un réseau d'organisations nationales liées entre elles par la recherche de solutions au changement et à l'exil climatique. Les défis de construire l'autonomie politique, économique et l'adaptabilité climatique trouvent une concrétisation dans l'achat collectif

employing nearly 93,000 people and generating \$9.1 billion for the city of New Orleans annually. » Dana Honn, « Op-ed: New Orleans Chefs Can Help the Gulf Coast Brace for Extreme Weather », *Civil Eats*, 25 Juin 2021, URL : <https://civileats.com/2021/06/25/op-ed-new-orleans-chefs-can-help-the-gulf-coast-brace-for-extreme-weather/>.

48 Voir le projet "The Mid-Barataria Sediment Diversion" « the single largest ecosystem restoration project in the history of the U.S. This project will build more wetlands than any other individual restoration project in the world, and it is exactly the scale of project we need to address the very serious challenges we face. » in URL : <https://mississippiriverdelta.org/restoration-solutions/sediment-diversions/mid-barataria-sediment-diversion-this-is-our-best-shot/>.

49 Razmig Keucheyan revient sur l'origine historique du terme (2018 : 23) : « La notion de « racisme environnemental » a été forgée par le révérend Benjamin Chavis, qui a coordonné le rapport sur le lien entre la race et les déchets toxiques et qui était à l'époque directeur de la commission pour la « justice raciale » de la United Church of Christ. Compagnon de route de Martin Luther King, Chavis est une figure du mouvement des droits civiques. Il a également présidé, dans les années 1990, la National Association for the Advancement of Coloured People (NAACP), l'organisation cofondée par W. E. B. Du Bois au début du XXe siècle. (...) ».

50 Voir le sociologue noir Robert Bullard, cité in Keucheyan, 2018 : 27) : « l'un des intellectuels organiques du mouvement pour la justice environnementale et auteur du classique *Dumping in Dixie. Race, Class, and Environmental Quality*, appelle l'élitisme environnemental des mouvements écologistes dominants. (...) Dans la mesure où l'environnement est construit par des politiques publiques, la forme État-nation influe sur ses contours. L'environnement est aussi un concept de classe qui, incluant certaines problématiques, en exclut par là même d'autres. Ainsi, pour l'environnementalisme états-unien dominant, les problèmes de santé publique suscités par l'installation d'un incinérateur dans un quartier populaire ne sont pas des problèmes environnementaux. (...) ».

de terres agricoles pour l'établissement de communautés résilientes⁵¹. L'histoire environnementale de la race à NO affecte d'autres quartiers principalement afro-américains comme Gordon Plaza dans le Upper Ninth Ward où des tests ont révélé des sols pollués et toxiques et les habitant-e-s militent pour des relogements entièrement financés en recourant au principe de justice environnementale⁵².

La catastrophe, tend à s'enchaîner et à se réverbérer dans des contextes sociaux-économiques de précarité. Le concept de *chronic disaster syndrom* (Cheyenne Harvey, Kato, Passidomo, 2016 : 1029) où une communauté souffre de manière chronique de traumatismes réactivés sans jamais pouvoir se remettre totalement fait sens dans contextes de NO et PR. Naomi Klein parle de *disaster capitalism* et de *stratégie du choc*, lorsque la catastrophe est liée à la gestion économique (Klein, Bess, Lindgard, 2019 : 77, Klein, 2007 : 7). Un mois après Katrina, un autre ouragan frappe, l'ouragan Rita, et les autorités empêchent tout retour. Au final, « *Plus d'un million de personnes ont fui dans les États voisins de la Louisiane* » et « *Une partie de cette migration est définitive : un tiers de ces personnes n'est pas revenu à La Nouvelle-Orléans* » (Keucheyan, 2018 : 29).

À NO, l'argent pour les digues et la garde nationale locale avait été redirigé en Irak. La FEMA, l'agence fédérale responsable des désastres naturels, avait été redéfinie dans ses fonctions pour lutter contre le terrorisme (Starhawk, 2006 : 3). Les digues ont cédé et 80% de la ville a été submergée. Officiellement plus de 2000 personnes sont décédées et le chiffre est probablement plus élevé (Keucheyan, 2018 : 29). Les quartiers noirs et pauvres, situés bien en dessous du niveau de la mer, sont les plus affectés à la fois par la catastrophe, ses soubresauts et par un processus de reconstruction produisant des expulsions et l'augmentation des prix immobiliers. Pré-Katrina, 68% de la ville était recensée noire-américaine et 84% des personnes disparues sont noires⁵³ (Sharkey, 2007 : 490 cité in Keucheyan, 2018 : 30) – les personnes âgées sont aussi surreprésentées parmi les victimes. Les populations migrantes transnationales qui vivaient dans les banlieues de NO, notamment des populations originaires du Honduras, sont également très affectées. Les personnes migrantes qui arrivent après la catastrophe pour travailler dans la reconstruction sont nombreuses à vivre dans des habitats précaires tels que des squats ou dans leurs voitures prenant des risques d'être

51 Voir l'article de Ella Fassier du 20 juin 2021 sur *Vice* : « Activists Are Sharing Land In Vermont With People Escaping Climate Disaster » url : <https://www.vice.com/en/article/wx5zb9/activists-are-buying-land-in-vermont-to-help-people-escape-climate-disaster>.

52 Voir le site des associations de Gordon Plaza (URL: <https://gordonplaza.com/>), New Orleans Peoples Assembly (URL : <https://peoplesassemblyneworleans.org/gordon-plaza>) et le podcast avec Angela Kinlaw et les personnes résidentes de Gordon Plaza « From Dante's Inferno to Gordon Plaza », in *WhenWeFightWeWin.com*, (URL : <https://www.whenwefightwewin.com/listen/season-2-episode-7-from-dantes-inferno-to-gordon-plaza/>).

53 « Les noirs ont par ailleurs été moins fréquemment secourus et moins vite lorsqu'ils l'ont été. Ils ont en revanche été plus souvent pris pour cible par la Garde nationale lors des opérations de « pacification » de la ville. Le facteur race est en outre étroitement lié au facteur classe. Or les pauvres ont une propension moindre à posséder une voiture, ce qui rend la fuite plus difficile en cas de catastrophe. » (Keucheyan, 2018 : 31).

découverts⁵⁴ (Naughton, Wallace, 2006 : 1385).

Starhawk résume l'atmosphère à la Nouvelle-Orléans quelques jours après l'ouragan Rita, le deuxième ouragan qui fait suite à Katrina un mois plus tard (2006 :4-5):

« Le collectif Terre commune dans le quartier d'Alger, une banlieue de la Nouvelle-Orléans a organisé des services communautaires, une clinique, et résiste aux tentatives d'éviction des habitants qui restent dans la ville. Les cuisines du Rassemblement Arc-en-ciel ont nourri des milliers de personnes. Les Vétérans pour la Paix ont utilisé leurs compétences et leur expérience pour aider à apporter les denrées et les services nécessaires aux gens (...) Il y a un mois cette communauté était au bord de l'émeute raciale. Juste après Katrina, quand la garde nationale de Louisiane était pour l'essentiel en Irak et que la police n'arrivait plus à maintenir l'ordre, des groupes de miliciens blancs parcouraient les rues, tirant sur tout jeune noir soupçonné de piller. Les citoyens noirs s'armaient aussi. »

Si l'entraide a pu amortir le choc et produire des relations de résilience, l'essentiel de « l'aide » reçue à NO est venu de bénévoles de tout le pays et de bénévoles internationaux en majorité Blanc et de classe plus élevée que la population locale. Dans le même temps, une partie substantielle de la population précaire et noire-américaine ne pouvait pas revenir voire était activement expulsée. Cela a pu causer des problèmes d'interactions comme des cas de violences sexuelles et raciales (Luft, 2008). Ce flot d'arrivées participe à la gentrification qui affecte les populations discriminées et dans le besoin – ce qui fait tout autant baisser les statistiques sur l'obésité, maladie explicitement ciblée par nombre d'ONG interventionnistes – tandis que les demandes d'assistance au retour sont largement ignorées (Larchet, 2009, 2014 ; Passidomo, 2014). Les ONG locales plus proches des populations de NO sont elles-mêmes en besoin d'aide, car leurs infrastructures et leur personnel sont affectés, néanmoins beaucoup d'organisations ont été montées dans l'urgence par des personnes néo-orléanaises (Harvey, Kato, Passidomo, 2016 : 1032).

L'économie de la reconstruction a compté sur des personnes d'autres villes et des personnes immigrées, la plupart sans documents et sans protection. Les salaires sont plus élevés que ceux rencontrés par les personnes migrantes latines en moyenne aux États-Unis (Fussell, 2009 : 461), mais restent très bas par rapport à la moyenne du salaire minimum national : il s'établit à 5,15\$/h et a baissé de quatre dollars par rapport au niveau pré-Katrina (Gorman, 2010 : 6). De nombreux abus

54 « Antonio has been in the U.S. for two years. He came to New Orleans from Ohio. He doesn't like the way New Orleans looks. So far, he has slept in his truck every night with six other men. They park the truck near the French Quarter, in a different place every time. » (Ibid.).

occurrent et des salaires ne sont jamais payés (*Ibid* : 1 -2). Elizabeth Fussell (2009 : 388) rapporte également que les salaires sont moins élevés pour des personnes qui immigreront directement depuis leur pays d'origine que pour celles qui ont déjà fait plusieurs étapes avant de venir à NO. Les personnes sans-documentation et peu ou pas aptes en anglais sont plus susceptibles de recevoir des salaires moins élevés (*Ibid.*). Les personnes migrantes transnationales qui arrivent à NO depuis un autre État étasunien appliquent ainsi une stratégie de mobilité pour compenser leurs revenus (*Ibid.* , 399), c'est le cas en particulier des personnes brésiliennes et mexicaines (*Ibid.* 2009 : 458).

La reconstruction de la ville se fait aussi en autonomie, par mobilisation locale et collective, sans profiter de ressources symboliques et matérielles que les ONG peuvent avoir et sans reconnaissance médiatique. Les personnes noires ont été décrites comme attentistes dans les médias tandis que la communauté vietnamienne était célébrée comme exemple de résilience et la visibilité médiatique a attiré l'œil sur la communauté qui a vécu une vague de criminalité dans son quartier (Leong, Airriess, Li, Chia-Chen Chen, Keith, 2007). La mobilisation collective peut aussi être vue comme source de ressources relationnelles et d'entraide d'où émergent de nouvelles communautés⁵⁵.

Le marché pour le déblaiement et la reconstruction post-catastrophe a produit massivement de la demande de main-d'œuvre précaire alors que la population locale était sinistrée, déplacée, en besoin d'assistance et soutenait plus activement ses droits quand elle pouvait chercher du travail. Il y a eu une arrivée importante et rapide de main d'œuvre issue de l'immigration transnationale depuis d'autres villes étasuniennes, ou depuis l'Amérique du Sud, Centrale et Caribéenne. Dans le même temps, les populations afro-étasuniennes locales désertaient la métropole du fait des sinistres, des expulsions et des interdictions de retour. Ce double mouvement de population a modifié considérablement la perception et les usages de la ville. Cela a pu exacerber des tensions raciales, notamment à travers la compétition à l'emploi et la solidarité communautaire.⁵⁶

e. Questionnements généraux

55 Voir Starhawk (2006), the Common Ground Collective et l'entretien de Kali Akuno vétéran du NAACP réalisé par Marisa Miale et paru le 29 avril 2020 sur le site marxiste Cosmonaut, ici traduit de l'anglais pour le site de Ballast : « *Nous avons examiné plus en profondeur l'impact des catastrophes écologiques sur les communautés noires du Sud profond. Toute cette époque nous a confortés dans l'idée que nous devons concentrer nos forces et nous organiser (...)* », URL : https://www.revue-ballast.fr/kali-akuno-nous-nallons-pas-mourir-pour-les-riches#identifiant_0_77423.

56 Voir les récits de personnes venues pour la reconstruction reportés par Aoife Naughton, Wes Wallace « Day Laborers in the Reconstruction of New Orleans », Callaloo, Vol. 29, No. 4, 2006, pp. 1372-1388. Les personnes noires interviewées mettent en avant la capacité des populations Latinos à imposer leur prix, à négocier et à faire pression collectivement pour se faire embaucher ensemble tandis que la communauté noire-américaine serait dispersée, isolée et nostalgique des mobilisations collectives passées qui avant, n'auraient pas ainsi laissé faire les abus du marché.

Après cette contextualisation, une série de questionnements traversent les situations spécifiques des personnes migrantes primo-arrivantes latines. Dans quelle mesure et de quelles manières les personnes en situation de migrations transnationales récentes imaginent, projettent et construisent leur présence ? Quelles sont les réceptions locales ?

Ce seront les restaurants, marchés, *taco trucks* et *corner stores* dirigés par des personnes migrantes à NO après Katrina qui seront au cœur du sujet, notamment les commerces de personnes latines proches des groupes majoritaires des populations primo-arrivantes à NO. D'abord seront traitées les questions d'accessibilité à une alimentation juste selon les principes de souveraineté alimentaire, prétexte à un état des lieux. Ensuite, le paysage alimentaire néo-orléanais sera analysé à travers la promotion active de ses lieux dévolus à la performance de cuisines Latinos. Le sujet se poursuivra depuis la notion de droit à la ville et le droit à une souveraineté active sur son alimentation en étudiant la politisation active dans les revendications à faire cuisine et à développer des héritages transnationaux à NO. Enfin, l'impact des pratiques actives de performances culinaires sera étudié en termes de transformations chez les personnes, dans leurs rapports et interactions avec l'environnement, leurs conceptions d'eux-mêmes, leur vécu de la métropole.

I. Accéder à l'alimentation – état des lieux

Une des difficultés rencontrées par les personnes en situation d'immigration récente et sans-documentation est l'accès à des espaces où elles puissent s'approvisionner en nourriture qui puisse répondre aux besoins nutritionnels et à une nourriture ajustée aux usages propres. Comment ces nouvelles populations immigrées des Amériques Latines se nourrissent-elles à NO ? Je propose de faire un état des lieux de la littérature en sciences sociales, des écrits militants (associations, organismes non gouvernementaux, collectifs, initiatives individuelles) et les voix de personnes concernées pour analyser les tenants et aboutissants de l'accès à l'alimentation à NO. La souveraineté alimentaire sera d'abord définie comme cadre théorique, puis sera discutée comment l'accessibilité est liée à différentes formes de précarité, enfin un dernier point fera un focus sur la communauté brésilienne pour se demander via des sources secondaires comment l'accessibilité peut être structurée par la culture, la législation et l'environnement.

I. a. Définir l'accès à l'alimentation selon les principes de justice et de souveraineté alimentaire

L'accès à l'alimentation peut être défini en matière de préoccupations quant à la sécurité alimentaire. En situation, ces préoccupations ne sont pas isolées, elles s'accompagnent d'un souci général quant à la communauté : accès à l'éducation, aux transports, à un bon système de santé, à des salaires décents etc. En ce sens, l'accès est indémêlable d'une préoccupation pour la justice. Rachel Slocum et Kirsten Valentine Cadieux (2015 : 31) cite le directeur de *Nuestras Raices*, une organisation qui travaille principalement avec des personnes latines à Holyoke, Massachusetts :

«...food security cannot be divorced from the issues of concern to communities [...] food and agriculture lends itself to addressing [racism and power imbalances] because food is so central to communities and, if you had working communities, you'd have justice and equality. [...] At the heart is the element of justice (as cited in Slocum 2006). »

Quand l'urgence environnementale est ostensiblement vive, développer de la justice alimentaire doit pouvoir se réaliser dans un spectre d'actions et de réflexions socio-écologiques. L'urgence présente doit se saisir en lien avec la rémanence des inégalités, le contexte historique et social⁵⁷. Construire une attention à l'autre et aux relations via notamment une disponibilité

⁵⁷ Les contextes socio-économiques de forte précarité, laquelle à PR est bien plus importante qu'à NO, établissent ces deux espaces bien en-dessous des moyennes nationales quant aux revenus et au niveau de vie général. Les problèmes socio-écologiques sont présents pré-catastrophes et "seulement" exacerbés. Hilda Lloréns s'est rendue

émotionnelle représente une forme de travail de reconnaissance de ce contexte. Il s'agit de reconnaître un cadre d'action immergé dans un temps long, à la fois dans le passé, mais aussi projeté dans l'avenir et pouvoir constituer le ciment social et politique militant pour la justice alimentaire présente (Slocum, Cadieux, 2015). Il s'agit de prendre possession de droits à la sécurité. Les principes de la souveraineté alimentaire s'établissent dans ce cadre. L'organisation US Food Sovereignty Alliance définit ces principes :

« We believe all people have the right to healthy, culturally appropriate food, produced in an ecologically sound manner, and the right to define their own food and agriculture systems. As a U.S.-based alliance of food justice, anti-hunger, labor, environmental, faith-based, and food producer groups (including farmers, farmworkers, and fisherfolk), we uphold the right to food as a basic human right and work to connect our local and national struggles to the international movement for food sovereignty. » (Seed Report, 2014).

Cette définition est suffisamment large tout en précisant les problématiques intersectionnelles où se portent les études sur l'alimentation : la santé, le droit d'auto-affirmation, l'attention environnementale, écologique, sociale et relationnelle.

Le concept de souveraineté alimentaire est en circulation – en "spatial translation" – dans des situations différentes (Passidomo, 2014 : 394) : dans les Amériques du Sud pour les luttes d'accès à la terre, à l'auto-détermination des sociétés natives américaines et marronnes et ici dans les luttes des personnes immigrantes latines à NO. Passidomo étudie son utilisation au sein des mouvements et organisations qui se sont déployés à NO après Katrina. Elle rencontre Evelia Morales (*Ibid.* : 392), la directrice d'une organisation appliquée dans la lutte pour la sécurité alimentaire des personnes latines à NO : la latino Farmers' Cooperative of Louisiana établie dans le centre de la ville. Morales fait le constat amâr d'un manque de conscience et de réalisation dans ce que le racisme produit d'inégalités d'accès à l'alimentation. L'absence de documentation ne permet pas d'accéder aux banques alimentaires locales, alors que les personnes concernées sont celles-mêmes qui reconstruisent la ville (*Ibid.*). Quand ces dernières s'organisent en coopérative et utilisent un

avec un groupe d'anthropologue dans le Sud-Est de Puerto Rico – une partie de l'île où la précarité des conditions de vie est élevée – pour y étudier l'état de dépendance aux ressources de l'estuaire. Elle relève ces paroles de personnes habitantes qui inscrivent la situation de crise et de catastrophe dans le temps long et dans l'histoire de l'insécurité alimentaire récurrente dans cette région : « *When asked how the national crisis was affecting them, they often said things like, "here in the south, we have always lived in crisis," and "now everyone is learning to live the way we poor people have long lived."* (...). *For this region, also known as Puerto Rico's "hunger route," life has long been a struggle. But people have not given up.* » (Hilda Lloréns, « The Making of a Community Activist », *Sapiens*, 5 mai 2017, URL : <https://www.sapiens.org/culture/jobos-bay-community-activist/>). Cela est à relier avec la partie de contextualisation qui établit l'histoire raciale de l'environnement à NO.

espace agricole urbain comme un lieu collectif, elles rencontrent des obstacles dans le camp même qui se proclame dans une démarche de souveraineté alimentaire⁵⁸. Ce qui fait dire à Passidomo :

« We need to move beyond thinking about food as emancipatory in and of itself; if anything, when white people use food to enhance “social justice” for people of color, they run the risk of exacerbating injustice and reifying racialized power differentials » (Ibid. : 395).

L'alimentation est faite sujet politique sur de multiples échelles d'interventions avec différents acteurs institutionnels et non-institutionnels. Une partie de l'intervention politique institutionnelle post-Katrina s'est portée à cibler les problématiques d'accès à des produits alimentaires frais et salubres. Les chiffres de l'obésité, du diabète et des maladies cardiovasculaires sont très importants en Louisiane et à NO⁵⁹. L'un des plans d'action envisagé est de cibler les quartiers traversés par une absence de commerces alimentaires de produits frais. Ce programme s'intitule « Fresh Food Retailers Initiative »⁶⁰. Conduit par la New Orleans Food Policy Advisory Committee (2008 : 7), le programme établit que : « *Pre-Katrina, there were about 12,000 residents per supermarket. Today, there are nearly 18,000 residents per supermarket. Nationally, there are an average of 8,800 residents per supermarket.* ». Une photo de tomates produites localement (*Ibid.* : 10) indique 1, 50\$ l'unité et 5\$ le kilo. Les prix des produits frais restent chers et finalement peu accessibles : il ne suffit pas d'implanter des supermarchés pour augmenter l'accessibilité de ces produits⁶¹. Cela est d'autant plus vrai pour des populations précaires telles que

58 « *She said the [community] garden was really lovely, and Latino members of the cooperative used it frequently, not just to garden, but also to gather, to cook and eat, to commune. They had some chickens in the garden. It wasn't too long before one person in particular was complaining, saying they didn't have a right to have chickens in the garden. This person—this white man, who served on the board of the organization that had granted the garden space to the LFCL—succeeded in closing the garden. To Evelia and the other Latinos who used and valued the garden space, condemning the garden was a clear case of racial discrimination. By failing to accept the cultural practices of the Latino community to use the garden as a communal gathering space, Evelia explained, the white man used his power to eliminate those practices that did not meet his own understanding of what a community garden should be.* » (Passidomo, 2014:392).

59 Les statistiques sur la Louisiane sont parmi les plus alarmantes nationalement selon Christensen, Weinstock et Williams (2006 : 19) : « *The infant mortality rate for African Americans was twice that of Caucasians. The prevalence of diabetes in African Americans, Hispanics, and Native Americans was approximately double that in Caucasians. Almost one-third of Louisiana adults were overweight, with African Americans more likely than Caucasians to be overweight (Macklin 2003).* ».

Pour des données plus récentes (2016), voir aussi New Orleans Health Department, « Climate Change and Health Report », Avril 2018 : « *Almost a third of the population reported adult obesity and over three quarters are monitored for diabetes. Since 20% of New Orleanians are uninsured, there may be many more undiagnosed cases of chronic illness. (...) In 2013, a reported 31.4% of New Orleans' adults were obese, while 16.7% of high school students qualified for the range.* ».

60 URL : <https://www.nola.gov/city/fresh-food-retailers-initiative/> (2018).

61 L'Université de Tulane à NO a établis un rapport quant au fonctionnement du programme d'accès à des produits frais à NO (2018, URL : [URL : https://www.nola.gov/city/fresh-food-retailers-initiative/](https://www.nola.gov/city/fresh-food-retailers-initiative/)) : « *Before the storm in 2005, the city had 31 supermarkets. By 2007, New Orleans only had 15 supermarkets, but by 2014 the number had increased to 32. Additionally, access to a supermarket in African-American neighborhoods in 2014 was not significantly different than in other racially mixed neighborhoods.* »

les personnes primo-arrivantes sans documentation. De plus, l'un des points abordés est celui des problématiques de sécurité. Il s'accompagne d'un exemple pris à New Haven, Connecticut, où un officier de police permanent est présent dans le supermarché (*Ibid.* : 13). Or, depuis la position d'une situation d'irrégularité, la peur de se faire contrôler est très présente au côté d'actes quotidiens comme faire ses courses. Les personnes diminuent le temps de chaque course et en réduisent la fréquence, voire elles se mettent à dépendre d'une personne tiers pour y aller à leur place. Cette tension peut toucher l'entourage de personnes sans-documentation qui sont en situation régulière et exacerber des rapports de dépendances et de pouvoir⁶².

Nicolas Larchet reprend le programme institutionnel du « Fresh Food Retailers Initiative » (2014) en soulignant l'ironie de ces réformes qui tout en ciblant le manque de supermarchés dans les quartiers précaires et noirs développent une offre à destination de personnes blanches de classe moyenne, sans tenir compte des usages locaux et des personnes sensées être concernées. Un nombre significatif de commerces alimentaires des quartiers noirs et pauvres sont des *corner stores* ou des épiceries généralement tenues par des personnes migrantes d'Asie du Sud-Est, d'Afrique du Nord ou des pays moyen-orientaux (Larchet, 2014 ; 2017). L'offre de produits frais y est aussi présente. Certaines de ces personnes commerçantes sont arrivées après Katrina. C'est le cas de Mohamed, le gérant avec qui Larchet réalise un terrain dans un *Corner Store* du quartier à majorité noire et pauvre de Central City. Originaire de Nouakchott en Mauritanie, il s'est installé à la Nouvelle-Orléans en 2008 avant de repartir en 2010 en vendant le commerce à une personne vietnamienne de East Village qui peu de temps après a fermé le magasin (*Ibid.* 2017 : 19, 20). Le départ du commerce coupe l'accès à une relation de proximité avec un commerçant et avec l'alimentation avec laquelle les personnes s'identifient localement comme la *Soul Food* – les cuisines issues de l'histoire noire-étasunienne – ou la *comfort food*⁶³, nourriture accessible financièrement et conférant satiété.

62 Voir Fabiola Ortiz Valdez : « 9 : Gender, Food, and Labor: Feeding Dairy Workers and Bankrolling the Dairy Industry in Upstate New York » in Agyeman, Giacalone, 2020. Ortiz Valdez conduit un terrain auprès de personnes travaillant de manière illégale dans une exploitation de produits laitiers dans l'Upstate New York. L'isolation géographique et la dépendance à des transports privés rend particulièrement dangereux chaque sortie : « there have been numerous examples of local police detaining passengers on their way to church, on their way to and from a city park, and going to the store. During my research, I felt the tension every time I took people in my car. On those trips, I saw everyone as a possible threat. Anyone could call immigration at any time. (...) Given my own immigration status, I often did not trust myself to handle a situation in which the workers were protected. » (p. 195).

63 La *Comfort Food* peut se définir comme une alimentation qui produit un sentiment de plénitude « *Foods rich in fats are not only a source of hedonic reward, they are also the most economical type of foods, that is to say the most calorific for each dollar spent (Darmon et al. 2002; Drewnoski 2004): on a limited budget, the decision to buy potato chips instead of an apple is thus a rational one. Furthermore, the taste for —comfort food can be seen as a product of class structure, like those —proletarian hunger-killers defined by anthropologist Sidney Mintz to characterize products such as sugar, coffee, rum and tobacco that became popular among British laborers in the nineteenth century, delivering quick energy, stimulus to greater effort and respite from reality (Mintz 1979: 60). (...). Could one imagine better —hunger-killers than carbonated soft drinks, with their high sugar content and their stomach-filling properties due to carbonation? » Nicolas Larchet (2014 : 406).*

« *Throughout Latin America, there are numerous ways in which public and private spaces are formally and informally classed and raced* » (Dinzey-Flores, 2017 : 248). Dinzey-Flores écrit alors depuis PR, mais cela s'applique aussi à NO et ses commerces alimentaires. Cela prolonge le manque d'accessibilité structurelle post-catastrophe des espaces alimentaires. L'expérience de la recherche, de l'accès et de l'obtention de l'objet de consommation a des répercussions sur la consommation subséquente et la santé (Joassart-Marcelli, Rossiter, Bosco, 2017) :

« [Le rapport] *Access to Affordable and Nutritious Food :Measuring and Understanding Food Deserts and Their Consequences (USDA 2009 ; Raja, Ma, Yadev, 2008) measures how inadequate/nonexistent transportation and limited proximity to grocery stores create the conditions for food deserts and subsequent health problems* » (Morales, 2011 : 151 in Alkon, Agyeman, 2011).

Il peut se faire l'hypothèse que les politiques alimentaires en direction de supermarchés et la non-prise en compte des petits commerces dans la gestion institutionnelle de l'accès à l'alimentation peuvent aussi affecter l'offre alimentaire des petits commerces susceptibles de se porter à destination des populations précaires et migrantes latines et détériorer les rapports de confiance avec les commerces dans les quartiers où elles sont présentes, de même que nuire aux commerces directement. En appui à cette hypothèse, les politiques institutionnelles à l'échelle associative en matière d'alimentation sont marquées par des assomptions et des préjugés racistes qui produisent une vision homogénéisante et essentialiste des « *ethnic markets* » (Joassart-Marcelli, Rossiter, Bosco, 2017 : 1644). Julie Guthman (in Alkon, Agyeman, 2011 : 263 ; 270) parle de *colorblindness* et d'universalisme comme tendances à l'œuvre dans les mouvements pour des alimentations alternatives, même quand elles tendent intentionnellement vers l'inclusivité. Les questions d'accessibilité des produits frais et sains sont relayées vers des choix individuels, la volonté et des problèmes d'éducation par les personnes managers de marchés fermiers en Californie qu'elle interviewe (*Ibid.* : 271). Les questions ethniques, raciales, de classes, de genres ou la notion de différences entre personnes consommatrices sont effacées pour appuyer la présomption d'une universalité de la nourriture saine vers laquelle toute personne peut aller. Cela fait l'impasse sur les pratiques réelles des personnes ciblées lesquelles sont structurées par des codes culturels et ancrées dans une histoire singulière (*Ibid.* : 276 ; 277). Ces tendances se retrouvent dans le militantisme blanc en *food justice* post-Katrina. Elles sont connues et font l'objet d'ateliers de discussion et de travail sur le sujet, sans pour autant enclencher de changements structurels d'organisation (Harvey, Kato, Passidomo, 2016 : 1035 ; 1036). Beaucoup de personnes leadeuses locales témoignent d'un

trope récurrent à se positionner dans une démarche d'éducation, sans considérer les savoirs et les personnes (*Ibid.* : 1037) :

« Evelia, the director of a Latino social services organisation in New Orleans, critiqued the failed efforts of a Mid-City organisation to promote healthy food access in low income neighbourhood. “Look at [that organization]”, she says, “that fancy building, and that beautiful little farm. People in the neighborhood know that wasn’t meant for them. You can’t just go to people later on and say, ‘Oh, you are welcome to come here too!’” ».

Une démarche inclusive pour lutter pour l'accessibilité alimentaire se doit d'incorporer activement les histoires et les pratiques des personnes ciblées et des personnes émettrices⁶⁴. Ainsi, définir l'accès à l'alimentation selon une attention à l'autre, à une forme de justice et à la souveraineté alimentaire inscrit le champ de l'alimentation à l'intersection de tensions sociales et politiques. Les situations de précarité administratives, économiques, sociales ou encore environnementales vécues par les personnes migrantes primo-arrivantes latines à NO s'enchevêtrent dans cet espace de tensions.

I. b. Les situations de précarité traversées par les personnes primo-arrivantes latines à NO

Aux États-Unis, les personnes sans-papiers ont difficilement accès aux programmes d'aide et de distribution alimentaire, à des soins médicaux et nutritionnels. Les personnes en situation de migration, particulièrement celles sans-documentation, sont parmi les personnes les plus exposées à l'insécurité alimentaire de manière chronique alors qu'elles occupent une place prédominante dans le système de production alimentaire nord-américain, dans l'agriculture, l'industrie et la restauration notamment. Les personnes en situation de migration aux États-Unis sont exposées à des risques sanitaires plus élevées que la moyenne du fait de leur statut administratif et des paradigmes de race, de genre ou encore de classe et du fait de leur non-familiarité avec les produits étasuniens (Joassart-Marcelli, Rossiter, Bosco, 2017: 1654)⁶⁵. Le niveau de revenus est un facteur majeur de la précarité

⁶⁴ « Following Sullivan (2006), whites need to think about how to use the privileges of whiteness in an antiracist practice. In the realm of food politics, this might mean turning away from proselytizing based on universal assumptions about good food. Perhaps a place to start would be for us whites to state how much we do not know to open up the space that might allow for others to define the space and projects that will help spurn the transformation to a more just and ecological way of providing food. » (Guthman, 2011 : 278 in Alkon, Agyeman, 2011). Voir Shannon Sullivan, *Revealing Whiteness : The Unconscious Habits of Racial Privilege*, Indiana University, Indianapolis, 2006.

⁶⁵ Sur les risques sanitaires encourues par les jeunes au statut de réfugié voir Solange Paredes, « Health and Nutrition

nutritionnelle. Dans l'agriculture et la restauration, le droit du travail étasunien protège très peu les personnes salariées qui sont exposées à des formes d'abus et d'exploitation. Dans certains États comme la Floride, le secteur agricole avec celui du travail domestique sont exclus de l'encadrement législatif fédéral en matière de droit du travail (Raquel Ríos, 2015 : 61). En Louisiane, les droits du travail des personnes serveuses en restauration correspondent au minimum national. L'exposition à l'abus, l'exploitation, des conditions de travail et sanitaire dangereuses⁶⁶, voire des formes d'esclavages⁶⁷ est démultipliée lorsque la personne est sans-documentation – elle n'a de fait quasiment aucune protection⁶⁸. Les personnes mexicaines et mexicaines-descendantes forment le groupe ethnique majoritaire dans le milieu de la restauration étasunienne où elles peuvent ne pas parler anglais et où le travail informel s'est historiquement formé une niche (Vázquez-Medina, 2018 : 163). Les personnes migrantes sont motrices des économies agro-industrielles nord-américaines tout en étant parmi les populations les plus exposées à l'insécurité alimentaire (Agyeman, Giacalone, 2020). La possession de documents administratifs légaux est un prérequis pour accéder à l'aide alimentaire institutionnelle.

Dans le même temps, les études qui se portent au nexus entre alimentation et migration font transparaître que les chefs et cheffes d'origines mexicaines, centraméricaines, caribéennes et les personnes de couleurs sont peu représentées dans les récompenses gastronomiques d'Amérique du Nord (Joassart-Marcelli, Salim, Vu, 2018 : 221). En 2014, l'industrie de la restauration étasunienne accomplissait 50 ans de croissance économique continue avec plus de 10 millions de personnes employées, soit 9% du total de la masse salariale du pays – faisant de cette industrie le second employeur le plus important à l'échelle nationale (Tendick-Matesanz, 2014 : 30). Les personnes travailleuses dans le secteur ont peu accès à de l'avancement dans leur carrière. Sept des dix emplois aux salaires les plus bas du pays se trouvent dans le secteur de la restauration et presque 90% des personnes ne sont pas payées lorsqu'elles sont immobilisées par une maladie (*Ibid.*). Le secteur repose en grande partie sur des personnes femmes, racisées et des personnes migrantes en situation

of Migrant Youth », *Harvard Public Health Review*, Vol. 24, 2019, pp. 1-3.

66 cf. l'exposition aux pesticides ou aux fortes chaleur par exemple, des ressources sont disponibles sur le site de la National Farm Worker Ministry : <http://nfwm.org/farm-workers/farm-worker-issues/health-safety/>.

67 « Modern-day slavery » est un terme employé par la Coalition of Immokalee Workers (CIW) pour se référer aux situations dans lesquelles des personnes travailleuses agricoles ont été retenues et forcées à travailler contre leur volonté. En 2015, neuf cas d'esclavagisme moderne ont émergés des tribunaux de Floride et concernent des personnes victimes de trafic d'êtres humains, des personnes sans-documentation et des personnes sans-abris à l'identité étasunienne (Raquel Rios, 2015 : 69).

68 La situation est semblable aux autres secteurs d'embauche des personnes sans-documentation. Pour le secteur agricole Voir Kimberley Curtis dans *The Immigrant-Food Nexus* (Agyeman, Giacalone, 2020, 21-40), les rapports de la US Sovereignty Food Alliance (2014), Gabriela Raquel Rios (2015), le cas présenté dans un article de presse de la déportation et du décès de Edgar López employé dans un abattoir du Mississippi (Mora, Green, 2021). Sur la restauration, se référer aux travaux de Saru Jayaraman (2013, 2014), de Felipe Tendick-Matezanz (2014), de Sharon Zukin (2014) et Zukin, Scarlett Lindemanand et Laurie Hurson (2017).

de non-documentation et ce sont ces dernières qui sont le plus affectées par des salaires bas et des conditions salariales peu sûres (*Ibid.*). Le revenu médian des personnes travailleuses blanches est de 13,25 \$ comparé à 9,54 \$ pour les personnes de couleur (*Ibid.* : 31). En Louisiane et dans la plupart des États des États-Unis, le *tipped minimum wage* est de 2,13 \$ /h., dès lors une partie substantielle du salaire dépend des pourboires, c'est-à-dire du bon vouloir des personnes clientes influencées par leurs biais raciaux et de genres (Jayaraman, 2013 ; 2014). Avec le Covid-19, la situation a empiré dramatiquement pour beaucoup de personnes travailleuses⁶⁹. La précarité économique, sociale et le fait de vivre avec la crainte de la déportation constituent autant d'obstacles pour accéder facilement à de la nourriture de qualité et appropriée. Le système alimentaire repose sur une précarisation généralisée des conditions de production des personnes travailleuses.

Cette précarité est influencée dans et par la situation environnementale et écologique et influence en retour l'accessibilité alimentaire, notamment en matière de nutrition. En effet, il est à noter que la catastrophe de Katrina a eu des conséquences durables sur les sols de la métropole : 80 millions de mètres cubes de débris en tout genre ont été charriés par la catastrophe avec plus de 50.000 tonnes de déchets toxiques provenant des usines aux alentours (Keucheyan, 2018 : 31). Cette conséquence s'ajoute à une situation déjà préoccupante, car la métropole et l'Ouest de Jefferson Parish – en partie occupée par des terres agricoles – prennent place dans un corridor géographique surnommé « *cancer alley* » ou « *chemical corridor* » qui remontent au Nord-Ouest jusqu'à Baton Rouge (*Ibid.* : 59-60). L'histoire du racisme environnemental permet de comprendre la continuité de la situation actuelle⁷⁰. Cela rend difficile et potentiellement dangereux le développement de l'agriculture et de potagers. Keucheyan évoque l'expression « *Katrina Salad* » (*Ibid.* :31) utilisée pour parler des légumes provenant des jardins communautaires. Or, le jardin privé ou collectif constitue une source de nourriture subsidiaire, parfois substantielle, produisant des espaces de ressources et de connexion où les personnes peuvent s'identifier et établir des réseaux qui ancrent au territoire (Kato, Passidomo, Harvey, 2014 ; Fakharzadeh, 2015)⁷¹. Il faudrait pouvoir

69 Grantmakers concerned with immigrants and Refugees a lancé une campagne nationale de soutien aux personnes migrantes et réfugiées qui travaillent dans l'industrie de la restauration (: Monument Relief Fund URL : <https://www.gcir.org/news/monument-relief-fund>).

70 « Lorsque le Sud commence à s'industrialiser, à la fin du XIXe siècle, les industries polluantes s'installent souvent sur les sites d'anciennes plantations, aux alentours desquels vit une population majoritairement noire. (...) La boucle est bouclée : un processus qui a commencé par l'exploitation du travail des esclaves se poursuit par l'exploitation de la santé de leurs descendants » (Keucheyan, 2018 : 59-60).

71 Voir aussi sur les *Community Gardens* le collectif Lobelia Common à NO (URL: <https://twitter.com/lobeliacommons>) ; l'article de Ella Fassler, « Farmers Are Using Their Stimmys To Grow Free Food for Their Communities », *Vice*, 20 avril 2021 URL : <https://www.vice.com/en/article/xgx8d4/farmers-are-using-their-stimmys-to-grow-free-food-for-their-communities> ; le collectif Inhabit.Territories (URL : <https://territories.substack.com/>) ; sur les *Community Gardens* à New York voir Sandrine Baudry, « Les community gardens de New York City : de la désobéissance civile au développement durable », *Revue française d'études américaines*, No. 129, 2011, pp. 73-86.

entendre dans quelle mesure cette contamination peut générer de la méfiance vis-à-vis de la consommation des produits du terroir – les productions agricoles ou issues de la pêche dans le Golfe, le lac Pontchartrain, le Bayou – et dans quelle propension les personnes primo-arrivantes sont-elles conscientes des risques sanitaires réels. Au cours de mes recherches, j'ai observé que les sites de promotion gastronomique, les marchés et restaurants néo-orléanais ont tendance à mettre en avant les produits locaux, comme les fruits de mer, les fruits et légumes. Ces produits sont aussi plus cher. Il existe ainsi ce paradoxe d'une métropole à la culture culinaire très diversifiée riche en produits de la mer, de fruits et de légumes, ce qui s'accompagne d'une production de discours et d'actions associatives et politiques visibles visant à la valoriser, mais cette nourriture est peu accessible aux populations précaires de la métropole qui ne peuvent en supporter le coût, telles que les personnes primo-arrivantes latines, alors que le système alimentaire à NO repose en partie sur elles. La nourriture est de plus produite à proximité de zones polluées par des déchets toxiques.

Dans l'entremêlement de ces situations de précarité et de malaise environnemental, un focus particulier sur la communauté brésilienne post-Katrina peut souligner les liens actifs entre les différentes situations de précarité présentées et les façons dont elles font l'accessibilité alimentaire.

I. c. Focus sur l'accessibilité des pratiques alimentaires brésiliennes à NO

Il est possible d'introduire quelques pistes et analyses sur la communauté brésilienne à NO qui se démarque dans les travaux et les sources par sa faible présence. La communauté est récente et arrive post-Katrina (Gibson, 2013 : 4). Cela permettra de mettre en situation l'accessibilité alimentaire selon trois axes : culturel, environnemental et légal.

Les travaux de Annie McNeil Gibson peuvent ouvrir des aperçus sur les accessibilités des pratiques culturelles et alimentaires brésiliennes à NO. Au sein du Krewe⁷² Casa Samba du carnaval du Mardi-Gras existe des performances de la brasilianité depuis des perspectives locales (Gibson, 2013). En effet, beaucoup de membres du Krewe ne sont pas des personnes brésiliennes et se retrouvent autour d'une passion commune pour les imaginaires brésiliens et la Samba, mais quelques personnes sont issues d'une immigration provenant des régions rurales du Brésil. Casa Samba et les performances du groupe sont susceptibles de générer un espace collectif attentif à des usages alimentaires culturellement situés dans la brasilianité. Du moins, il s'agit d'un espace ambigu sur l'image de la brasilianité performée très stéréotypée et étrangère à la plupart des personnes

72 Groupe associatif organisé pour le carnaval.

brésiliennes rencontrées par Gibson (2013 : 23-24). Les ambiguïtés de ce cadre de rencontres et de performances mettent cependant à l'aise les personnes migrantes qui peuvent saisir l'attrait et la curiosité locale pour la culture brésilienne pour s'engager stratégiquement dans des formes d'affinités. À travers elles, les personnes concernées pourraient se donner d'avantage d'accès à des pratiques culturelles alimentaires familières et les insérer dans des usages locaux inter-valorisant lors d'échanges relationnels – comme lorsqu'un-e ami-e veut partager une de ses recettes.

De même, l'environnement écologique de NO peut être considéré dans l'analyse des accessibilités alimentaires. Par sa faune, sa flore, la présence proche d'espaces relativement sauvages et ses conditions climatiques, le Sud de la Louisiane reproduit pour des personnes migrantes de régions tropicales des conditions proches de leur région d'origine⁷³. Dans ce contexte, elles peuvent acclimater des légumes et fruits de leur région et appliquer des savoir-faire en pêche ou collecte par exemple. Lorsque Gibson (2012) rend visite à des personnes originaires de la région rurale du Rôndonia⁷⁴ qui se sont réinstallées pour travailler dans la reconstruction à NO via Boston après l'ouragan, elles lui content leurs récentes aventures :

« The previous weekend they had decided to go fishing in the swamplands surrounding the city since fishing had been one of their favorite pastimes in Rondônia. The group commented on how the rivers and swamps of the Mississippi Delta had reminded them of being back on the Guaporé River close to their hometown of Colorado do Oeste. I looked in amazement at the pictures that they had taken in which I saw these young men (mostly in their 20s) posing with an alligator that one of them had caught on a dare from the rest of the group. They had contemplated taking this alligator home to eat, they told me, but then they thought better of it, since there might be a large fine for alligator hunting without a license (not to mention jail time). They opened up the refrigerator to show me that they had come back instead with twelve catfish. ».

Dans ce témoignage, il est intéressant de noter la notion de risques légaux encourus dans les usages des espaces naturels locaux : l'accessibilité alimentaire est conditionnée en partie par les structures légales et institutionnelles de NO.

73 Il se retrouve cet aspect dans les témoignages de personnes migrantes vietnamiennes à NO voir Eric Tang, « A Gulf Unites Us: The Vietnamese Americans of Black New Orleans East » *American Quarterly*, Vol. 63, No. 1, pp. 117-149 ; (132) : « *Not only was New Orleans a Catholic city, but it also possessed a tropical climate and seafaring opportunities for which the Vietnamese were well suited. In the decades following resettlement, the refugees would indeed find steady work as gulf coast shrimpers. They took well to the region's climate, with many commenting that it often felt like home.* ». Voir également : Christopher A. Airriess, « Creating Vietnamese Landscapes and Place in New Orleans » in ed. Kate A. Berry, Martha L. Henderson *Geographical Identities of Ethnic America: Race, Space, and Place*, Reno: University of Nevada Press, 2002.

74 Elle est située à l'Ouest de l'Amazonie, à la frontière Nord de la Bolivie.

Dans cette partie a ainsi été fait un état des lieux des conditions d'accès à la souveraineté alimentaire à NO, celle-ci n'est pas acquise pour les populations précaires et notamment latines et primo-arrivantes du fait de plusieurs facteurs économiques, sociaux, environnementaux, raciaux, administratifs. Dans ce contexte, une démarche dont l'objectif est d'améliorer l'accessibilité d'une alimentation adéquate et souveraine à des populations précaires et primo-arrivantes est nécessairement de l'ordre de la justice alimentaire et politique : elle se doit de nommer et de cibler les problématiques qui compliquent structurellement et activent au quotidien des inégalités d'accès.

Pour continuer d'aborder l'accessibilité des pratiques alimentaires parcourues par les personnes primo-arrivantes à NO et comprendre les interactions politico-sociales générées dans le cadre de l'alimentation, le paysage alimentaire local sera discuté dans la partie suivante.

II. Le paysage alimentaire néo-orléanais, sa promotion et l'espace dévolu aux cuisines latinas.

« According to Joassart-Marcelli, Salim, and Vu (2018), ethnic foodscapes consist of physical places (e.g., ethnic enclaves, home kitchens, restaurants, markets, gardens), people (e.g., immigrant cooks, street vendors, shopowners, tourists, experts), objects (e.g., ingredients, spices, seeds, cookware), discourses (e.g., understanding of health, domesticity, belonging, ethnicity), and sensual elements (e.g., tastes, smells, sounds, memories) that are associated with the foodways of ethnic groups in particular places. »

Les paysages urbains de la Nouvelle-Orléans reflètent ses divers héritages historiques, dont ses héritages hispaniques (Sluyter, 2017). Les lieux et espaces qui permettent la production active de ce qui constitue les habitudes alimentaires d'un groupe ethnique – tels que les multiples groupes latinos établis post-Katrina – articulent la perméabilité de ce paysage et sa récréation permanente au fil des usages qui en sont faits par ses habitant-e-s. La composition de ce paysage et la compréhension de ses changements contemporains sont indémêlables des problématiques de gentrification et des codifications raciales et coloniales de l'espace urbain, tel que vu précédemment. Ainsi, Sluyter décrit les modifications du paysage latino de la Nouvelle-Orléans depuis la désindustrialisation à l'œuvre dès les années 1960 (*Ibid.* :2) :

« Many Latinos who settled in the city because of the neo-colonial networks associated with bananas, coffee, and sugar initially lived just a few blocks upriver, in the Irish Channel neighborhood, before increasingly joining the “white flight” to suburban neighborhoods that began in the 1960s. »

Dans cette partie, il sera à l'ordre du jour de questionner la part contemporaine des cultures latines dans la production du paysage alimentaire de la métropole de NO, plus spécifiquement en se centrant sur les paroisses de Orleans, Jefferson et Saint Bernard où se concentrent la majorité de la population immigrée récente et visible dans le paysage urbain. D'abord, la figure du *foodie* sera discutée comme sujet de promotion médiatique active, ensuite l'étude de la réception et du référencement des cultures alimentaires latines dans la presse et les sites web de notation via les catégorisations du site *Yelp* permettront des observations générales et des considérations sur les biais de promotions médiatiques, approfondies par la suite via le concept de performance et enfin à travers les problématiques d'incorporation et d'appropriation culturelle.

II. a. Approche du champ culinaire néo-orléanais par la figure du Foodie

Pour cela, j'aimerais mettre à contribution un acteur médiatique qui contribue à dessiner les perceptions contemporaines du paysage alimentaire néo-orléanais : le *foodie*. Le ou la *foodie* peut être définie comme une personne passionnée par la nourriture au point d'en faire une passion mondaine, ou un métier : critique culinaire, journaliste, personne d'influence sur les médias... Une personne *foodie* se consacre à rechercher, expérimenter et s'investir personnellement pour tendre vers une consommation éclectique, omnivore, résolument tournée vers la valorisation du palais, des esthétiques culinaires et vers une attitude critique envers les choix de consommation de manière à développer un sens pédagogique et un savoir-vivre. Park Kendall (2017 : 368) propose une définition : « *Foodies are primarily elite diners who are characterized by an approach toward food that considers it an object of study and aesthetic appreciation. Their interest in food is manifest in their “education, identity, exploration, and evaluation” (Johnson and Baumann 2010, 61).* » Le terme de « *elite diners* » souligne des rapports de classe qui s'établissent à travers l'alimentation, notamment via le principe de distinction (Bourdieu, 1979). Le ou la *foodie* a du capital et de la puissance pour participer au modelage du paysage alimentaire via la critique.

Dans l'analyse des usages politiques de l'alimentation par les personnes migrantes post-catastrophe, l'utilisation du concept de *foodie* permet d'orienter l'investigation depuis la réception par les élites de ces usages alimentaires. La classe et le tourisme sont des dénominateurs majeurs pour le développement de la présence de commerces ethniques populaires (Kendall, 2017 : 367). Les personnes migrantes récentes qui s'installent dans des commerces négocient avec ces réalités. NO est une métropole qui se porte à dépendre de la manne touristique et depuis Katrina, le secteur constitue une voie de résilience embrassée par les autorités (Thomas, 2012 : 214). Un des arguments commerciaux qui forme l'attractivité de la ville est l'authenticité de sa culture, de son mode de vie, de sa communauté – notamment afro-américaine (*Ibid.*). La culture culinaire et gastronomique joue un rôle important.

Bourdieu (1979) parle de distinction par le goût et la consommation : à travers la valorisation du goût, des savoirs et du capital culturel et social ce sont des relations de classe qui se jouent. Cette valorisation est plus accessible aux personnes ayant suffisamment de capital culturel, social et économique pour affirmer la performance de cette position et influencer le paysage alimentaire d'un quartier ou d'une ville. « *Ray (2016) argues that taste-makers, like food critics and journalists, have constructed two distinct categories: “foreign cuisines” and “ethnic cuisines.* » (cité in Kendall 2017 : 368). Dans la première sont comprises les restaurants valorisés

culturellement : Kendall (*Ibid.*) cite les restaurants français, la « *Continental cuisine* » c'est-à-dire la gastronomie européenne américanisée, les restaurants italiens et dans une certaine mesure les restaurants japonais ; dans la deuxième il s'agit de cuisines plus visibles ethniquement et il cite les restaurants chinois, vietnamiens, mais aussi japonais et italiens. Il y aurait une autre frontière encore à analyser entre exotique et ethnique. L'exotisme connote une forme d'assimilation de l'autre de manière à produire l'étranger depuis des codes locaux – l'exotisme produit de l'étrange approprié à la norme, voire il peut se fondre dans la cuisine étasunienne. Dans la qualification ethnique, l'étranger est assimilé à une perception plus floue et dans ce cas l'expérience culinaire est nouvelle et "risquée" : la restauration ethnique fait ainsi quelque chose de différent et ce sera peut-être une nouvelle tendance que "découvriront" des personnes *foodies* avec du capital (*Ibid.*:369)⁷⁵. La frontière entre exotique et ethnique aux États-Unis peut s'apercevoir dans la catégorisation existante sur les sites de partage et de notation de restaurants. Sur Sirved, la « *restaurant discovery platform* » basée à Windsor en Ontario et fonctionnant aussi aux États-Unis, il existe par exemple les catégories de cuisine Mexicain, Grec, Indien, Italien, pour le reste il s'agit de Méditerranéen, latino-américain, Asiatique, Moyen-Orientaux, Nord-Américain. Sur *Yelp*, les catégorisations sont plus affinées. Il existe par exemple la catégorie Dominicain, Haïtien, Vietnamiens, Nicaraguayen, Hondurien, Salvadorien, mais pas Guatémaltèque⁷⁶. Les restaurants qui portent les catégories de pays d'Amérique-Centrale et du Sud comportent également les catégories Amérique-Latine et Mexicaine en général. Parmi les cuisines de l'Afrique subsaharienne, *Yelp* répertorie les catégories Sénégal, Sud-Africain et Éthiopien – pour les autres cultures culinaires elles sont catégorisées entre Africain et Halal. Il ne suffit pas d'être une communauté numériquement importantes pour être visible culturellement et dans le paysage culinaire. De sorte que les études de Kendall et les catégories ethniques en usage aux États-Unis semblent confirmer l'existence d'une polarisation des cuisines étrangères et de la perception ethnique hiérarchisante. Elle tend à sur-visibiliser l'exotisme générique et à produire des catégorisations ethniques moins visibles et perçues plus ou moins interchangeables selon la culture exotique générique de l'aire géographique de provenance (un restaurant hondurien est potentiellement dans la catégorie restaurant mexicain / Amérique Latine) et rendre totalement invisibles d'autres cultures culinaires.

Est-ce qu'à NO le découpage entre l'exotique et l'ethnique est aussi net ? À travers plusieurs

75 C'est d'ailleurs quelque chose dont peuvent se servir les personnes concernées pour adresser les rapports inégaux, coloniaux et raciaux dans la restauration, voir l'oeuvre et les écrits du chef nigérian basé à NO Tunde Wey sur son blog FomLagos (URL : <http://www.fromlagos.com/writing>).

76 Au Census de 2010 il y avait 1,044,209 personnes qui se déclarent du Guatemala aux EU. Ces chiffres sont relativement faibles, néanmoins la population guatémaltèque est proche de celle déclarée haïtienne : 1,084,055 (Census, 2019). Cela suggère que le facteur démographique ne suffit pas à expliquer le développement d'un paysage alimentaire dont la catégorisation ethnique distincte peut être reconnue sur une plateforme médiatique culinaire de l'importance de *Yelp*.

témoignages de chefs et cheffes renommées de la métropole⁷⁷, les frontières entre le goût étasunien de l'autre – l'exotisme⁷⁸ et l'ethnicité – semblent se dérober dans le terreau culturel du créolisme néo-orléanais qui fait la part belle au mélange et à la mixité dans son discours sur lui-même. Donna Gabaccia parle ainsi du multiculturalisme étasunien : « *What makes the U.S. multicultural is not so much its many separate culinary traditions as it is Americans' desire to eat a multi-ethnic mix of foods, and to make this mix part of themselves* » (1998: 222). Cela est une explication souvent mise en avant pour appuyer la particularité de la matrice culturelle des États-Unis envisagée comme nation d'assimilation⁷⁹. Cela fait échos à bell hooks qui précise que cette quête de la consommation de l'autre s'intègre dans la matrice de la suprématie blanche (1992). La reconnaissance des cultures culinaires ethniques et de leur présence à NO semble exister et s'opérer sous le registre de la créolisation. Édouard Glissant définit la créolisation comme un « *métissage qui produit de l'imprévisible* » (1996 : 18-19 cité in Déb'bo, 2020) :

« La créolisation suppose que les éléments culturels mis en présence doivent obligatoirement être « équivalents en valeur » pour que cette créolisation s'effectue

77 Dans la section "about" des restaurants gastronomiques néo-orléanais de renommées, les parcours biographiques des chefs et cheffes tendent à mettre en avant des inspirations éclectiques et multiculturelles, mais sans jamais totalement énoncer d'influences post-Katrina. Le restaurant primé nationalement au James Beard Award pour la meilleure nouvelle ouverture de restaurant et régulièrement dans le TOP 10 de Brett Anderson pour le *Times Picayune* : Pêche (URL: <https://www.pecherestaurant.com/>) avec les chefs Donald Link et Stephen Stryjewski multi-récompensés indiquent ainsi des inspirations culinaires espagnoles et locales cajun, créoles, du Golfe et "Sud-Américain". Le menu est représentatif des menus de haute-gastronomie à NO avec des compositions qui mélangent ingrédients et techniques culinaires italiennes, japonaises, cajun, françaises, sudistes, créoles. La seule mention spécifiquement sud-américaine est l'utilisation des condiments *chimichurri*. Restaurant Rebirth (URL : <https://www.restaurantrebirth.com/>) primé par TripAdvisor met en avant ses racines Cajun à travers le chef Ricky Cheramie, mais aussi ses racines centraméricaines avec le co-gérant du restaurant, Manny Pineda Nicaraguayen de naissance. La section "about us" fait la part belle au background familial « *farming culture of Central America* », « *Working in his family's Latin-American grocery stores* » et à quel point cela inspire les orientations du restaurant. Cependant, la composition du menu garde l'apparence de la gastronomie néo-orléanaise "classique" d'inspiration française, espagnole, étasunienne, anglaise, créole, cajun. Certains plats affichent des préparations indiennes. Rien d'explicitement nicaraguayen ou centraméricain ou même "Latino" n'est mentionné.

Voir aussi Marcus Samuelsson, « Season 1, Episode 4 : New Orleans », *No Passport Required*, PBS, 2018, où la cheffe Créole emblématique Leah Chase du restaurant Dooky Chase's est interrogée sur l'avenir de la scène culinaire néo-orléanaise : « *Chase : Now it's a mixture. We have Creole, we have Cajun, we have Asian food coming. Now we're beginning to have a lot of Mexican Restaurants. - Samuelsson : We've got France, we got Haïti, we got Africa, we got Spain. - Chase : We get a mixture of everything. Now we got Creole* » et parlant plus spécifiquement des boulangeries et restaurants vietnamiens après avoir loué les mérites de la communauté vietnamienne de NO et de leur labour : « *Chase : I know how to work with their lemongrass, but if i learn to work with their different kinds of greens and mix them together and get those flavors, it's a different kind of thing, but it's good. I'll Creolize it all.* » (00 :17:45-00:00:19:00).

78 Faustine Régner (2006 : 1) analyse les normes culinaires à travers la presse féminine française des années 1930 à 1990 « [Les] cuisines dites exotiques [sont] fondées à la fois sur la perception de codes culinaires étrangers et sur leur intégration dans les normes propres aux lectrices. Il s'agit de manger « hors norme » tout en restant dans les normes, c'est-à-dire transgresser la norme tout en la respectant. ». Cette définition rejoint les rapports à l'exotisme aux États-Unis, en revanche les perceptions de ce qui fait exotique sont différentes, dans chaque contexte se redéploie et se réinvente les perceptions des cultures globalisées (cf. pages précédentes).

79 Voir les cours de François Héran au Collège de France : « Assimilation-Intégration, les modèles anglo-saxons », 10 janvier 2020, URL : <https://www.college-de-france.fr/site/francois-heran/course-2020-01-10-09h00.htm>.

réellement. C'est-à-dire que si dans des éléments culturels mis en relation certains sont infériorisés par rapport à d'autres, la créolisation ne se fait pas vraiment. Elle se fait mais sur un mode bâtard et sur un mode injuste. (...) La créolisation exige que les éléments hétérogènes mis en relation « s'intervalorisent », c'est-à-dire qu'il n'y ait pas de dégradation ou de diminution de l'être, soit de l'intérieur, soit de l'extérieur, dans ce contact et dans ce mélange. »

La définition de Gabaccia semble davantage correspondre aux pratiques d'un restaurant de haute-gastronomie à NO, mais peut-être qu'ailleurs l'espace d'ambiguïté est plus important. C'est dans cette optique que la réception et le référencement des cultures alimentaires latines seront étudiées, notamment depuis la presse et les sites web de notation, de référencement et de partage.

II. b. Réception et référencement des cultures alimentaires latines dans la presse et les sites web de notation

Les personnes migrantes ou descendantes de l'immigration dont les cultures culinaires sont motrices de ce processus à NO évoluent-elles dans un paysage alimentaire et culturel d'intervalorisation ? Kendall (*Ibid.*) utilise le site de notation *Yelp* et ses catégories pour obtenir une grandeur d'idée de la prégnance des types de restaurants dans les grandes métropoles étasuniennes où l'immigration est importante. Il émet l'hypothèse que la présence de personnes influentes sur le paysage alimentaire, les "élites intellectuelles" ou les *foodies*, sont en mesure de donner une indication sur la répartition géographique des restaurants et des cultures alimentaires valorisées. Le capital culturel est à la fois social et spatial (*Ibid.* : 384). Sur *Yelp*, il filtre les résultats par catégorie et fourchette de prix (*Ibid.* : 380), cette dernière est comprise entre "\$" et "\$\$\$\$". À New York par exemple il trouve que les restaurants français, japonais et italiens sont ceux aux prix les plus hauts et les restaurants vietnamiens, indiens, mexicains et cubains sont ceux aux prix les plus bas (*Ibid.* : 385). Il en conclue que les genres associés aux professions intellectuelles s'associent aux premiers restaurants et sont culturellement et socialement valorisés. Cela fait échos à d'autres travaux (Joassart-Marcelli, Salim, Vu, 2018 ; Joassart-Marcelli, Bosco in Agyeman, Giacalone, 2020) qui observent l'écrasante présence de restaurants français, étasuniens, italiens et en moindre importance japonais et "cuisine fusion"⁸⁰ dans les récompenses gastronomiques.

80 Pratique culinaire qui mélange des techniques et des ingrédients.

J'ai voulu reproduire la méthodologie de Kendall bien qu'imparfaite⁸¹ à NO en suivant la composition démographique de l'immigration post-catastrophe⁸². J'ai voulu vérifier la présence numérique de restaurants catégorisés ethniquement par ordre d'importance démographique des communautés et leur fourchette de prix et les comparer avec les catégories les plus reconnues nationalement (French, Italian, Japanese, American Traditionnal/New) et localement (Cajun/Creole⁸³, Southern, Soul Food⁸⁴). J'ajoute la catégorie vietnamienne dont la communauté est importante à NO pour avoir une comparaison avec un autre contexte d'immigration et d'installation un peu plus ancienne (la communauté vietnamienne catholique est venue à NO vers la fin des années 1970 et dans les années 1980)⁸⁵. Il est à noter que la catégorie "Caribbean" a des associations de catégories pluri-ethniques par exemple "Caribbean", "Latin-American" et "Mexican" pour un restaurant et pour un autre "Caribbean", "Tacos", "American Traditionnal". C'est une catégorie imprévisible qui reflète à la fois l'histoire caribéenne de NO et les immigrations récentes. "Latin American" est soit seule soit associée avec une catégorie citée dans le tableau, soit il peut s'agir de catégories non prises en compte ici, car de moindre importance numérique : Colombian, Venezuelan, Trinidadian. Je mets "Ign" quand il y a trop de résultats pour la colonne sans filtre de prix (il s'agit en général de petites structures, par exemple de ventes de sandwiches, des *food trucks*, des épiceries ou des bars, mais il y a aussi des restaurants).

81 Il prend notamment le parti pris d'associer toutes les occurrences ethniques même s'il s'agit de chaînes de restauration ou un commerce américanisé, puis il les élimine des données dans un second temps, sans changements significatifs (*Ibid.* : 385-386). Il faudrait pour chaque restaurant prendre le temps de recueillir la composition des menus, la sociologie du personnel et de sa clientèle, mais ici il s'agit de mesurer l'occurrences de catégories ethniques utilisées sur un site de notation qui emploie des algorithmes et ces catégorisations même biaisées disent quelque chose de l'image et de la perception du paysage alimentaire d'une ville.

82 Se référer à la partie du mémoire sur la contextualisation et la composition démographique.

83 *Yelp* fond ces deux catégories culinaires alors que les origines historiques, ethniques et raciales des populations Cajun et Créoles sont différentes. Il se retrouve ce même phénomène de labellisation dans l'industrie musicale voir Sara Le Menestrel, « Créolisation, imaginaire racial et marché musical franco-louisianais » in Anne Raulin Anne Raulin et Susan Carol Rogers (dir.) *Parallaxes transatlantiques, Vers une anthropologie réciproque*, CNRS, Paris, 2012, pp. 79-108.

84 Les traditions culinaires afro-américaines.

85 Se référer à la partie du mémoire sur la contextualisation et la composition démographique.

Recherches sur *Yelp* US en date du 07/08/2021 pour l'aire géographique de New Orleans

En rouge en date du 10/09⁸⁶

		\$	\$\$	\$\$\$	\$\$\$\$
"Honduran"	2 / 6	2 / 2	1 / 2	0	0
"Mexican"	Ign.	>60	>70	0	0
"Cuban"	4	1	4	0	0
"Lat. Am."	20	>20	>30	1	0
"Caribbean"	15 ⁸⁷	4 ⁸⁸	>20 ⁸⁹	1 ⁹⁰	0
"Brazilian"	1	1	0	1 ⁹¹	0
"Nicaraguan"	2	0	2	0	0
"Dominican"	1	1	6	0	0
"Guatemalan"	0	0	0	0	0
"Salvadoran"	2	0	0	0	0
"French"	11	1	>20	>20	0
"Italian"	Ign.	>30	>80	7	0
"Cajun/Creole"	Ign.	>40	>180	>30	2
"Southern"	Ign.	8	>60	8	1
Am. Trad.	Ign.	>90	>120	4	0
Am. New	Ign.	>20	>100	>20	2
"Soul Food"	31	10	>30	0	0
"Japanese"	10	0	>50	0	0
"Vietnamese"	13	>30	>80	0	0

86 Pour les mêmes termes de recherche, il y a des écarts algorithmiques. Je ne l'explique pas, mais cela n'arrive que pour la catégorie « Honduran ».

87 Associations avec : Haitian ; Trinidadian et Soul Food ; Puerto Rican et Latin American ; Cajun/Creole et Haitian ; Dominican et Puerto Rican ;

88 Associations avec 1: Haitian ; 2: Latin American ; 3: Cajun/Creole ; 4: Latin American et Mexican

89 Associations mixtes.

90 Restaurant Compère Lapin associé à French et American New

91 Il s'agit de la chaîne de restauration Fogo de Chão Brazilian Steakhouse. La chaîne est présente au Brésil, aux Etats-Unis, au Mexique et aux Emirats Arabes Unis avec un totale de 52 restaurants.

Il semble apparaître des conclusions proches de celles obtenues par Kendall : les seuls commerces alimentaires de haute gastronomie s'ancrent dans les cuisines étasuniennes et européennes, Cajun/Creole – mais pas Soul Food, assez peu présente malgré la majorité démographique noire-Américaine – et les cuisines tendances recoupées sous la catégorie American New. Dans le contexte particulier de NO, plusieurs remarques sont à faire. Premièrement, malgré une population hondurienne autant voire plus importante que la population mexicaine, le nombre de commerces référencés "Mexican" est grandiloquent. Il y a plus de 200 commerces référencés "Mexican" pour cinq voire dix référencements "Honduran" sur *Yelp* selon l'algorithme. Le seul restaurant de la communauté afro-amérindienne du Honduras Garifunas n'est pas référencé – ce qui corroborerait les tendances à la mise en invisibilité des cultures culinaires amérindiennes, noires et latinas⁹². Il y a autant voire plus de commerces "Cuban" et "Dominican" que de "Honduran". L'hypothèse peut se faire que les cultures culinaires cubaines et dominicaines s'intègrent mieux dans le paysage alimentaire de NO – comme le signale d'ailleurs la présence significative de commerces "Caribbean" qu'importe leurs associations – de par leur proximité culturelle avec l'histoire et les héritages caribéens de NO, tandis que les cultures d'Amérique Centrale tendent à émerger distinctement et isolément. Les seules associations de catégories qui existent pour les cultures d'Amérique-Centrale sont les catégories "Mexican" ou "Latin-American", tandis que l'éventail d'associations des cultures caribéennes est plus vaste (Soul Food, Am.Trad., Cajun/Creole, Latin-American...). Dans le paysage alimentaire néo-orléanais, un restaurant dominicain ou cubain peut potentiellement être perçu localement moins étranger et différent qu'un commerce hondurien. Le référencement "Mexican" a aussi un éventail d'associations éclectiques, des croisements "Mexican" et "Vietnamese" entre autres, et ses propres sous-catégories : "New-Mexican" et "Tacos". Enfin, dans le contexte néo-orléanais, la communauté vietnamienne semble être ancrée dans le paysage alimentaire et dépasse significativement la représentation de cultures culinaires non-euro-américaines et en nombre les commerces "French", sans se porter dans des prix plus élevés.

Quant à l'absence des cultures culinaires du Guatemala dans le paysage de NO, un élément de réponse peut peut-être se trouver en croisant l'analyse avec l'héritage historique des discriminations et du génocide à l'encontre des populations natives américaines. Le Guatemala est

92 Ce restaurant s'appelle pourtant Casa Honduras. Pour un témoignage sur celui-ci, voir Gustavo Arellano, « Nueva OrleansA Mexican wedding, a Honduran soup, and a family secret », *Gravy*, URL : <https://www.southernfoodways.org/nueva-orleans/>, « At Casa Honduras, a massive restaurant in New Orleans East that broadcasts soccer matches during the day and turns into a dance club on weekends, I scarfed down baleadas as an appetizer to sopa de caracol—sea conch soup. It's the most famous dish of the Garifunas, a Central American population of African and indigenous descent. (...). Sopa de caracol tasted like a gumbo for the Nueva Orleans. » Voir aussi Chaney (2017) : « Not only does Casa Honduras offer typical Honduran dishes, it serves traditional Garifuna food and drink such as sopa de caracol con coco (coconut curry conch soup) and gifti (a drink made with rum, herbs, and spices). Casa Honduras has become a de facto cultural center for New Orleans' Garifuna community and periodically hosts Garifuna musical performers and events ».

un pays à forte majorité amérindienne et maya. Les cultures alimentaires amérindiennes sont longtemps restées peu valorisées ou sinon dans le cadre des pratiques culinaires nationales de métissage où c'est la position hispanique et métisse qui domine, notamment au Mexique (Alberro, 1992) et où elles peuvent être réappropriées, transformées et rendues invisibles⁹³. Cela pourrait peut-être être une piste pour comprendre la non-présence de commerces alimentaires guatémaltèques et son absence des catégorisations de *Yelp US*. Un restaurant sur Magazine Street dans le Lower Garden District, proche du centre historique, s'appelle « Mayas Restaurant » et porte les référencements "Mexican", "Latin American" et "Caribbean" sur *Yelp*. Il n'y a aucune spécialité maya ou du Sud du Mexique. Il s'agit en fait d'une référence au Maya Curry, spécialité du Sud de l'Inde et d'Asie du Sud : «*Thai and jamaican curry coconut sauce. Served over jasmine rice* ». Il propose une cuisine « Nuevo Latino » avec des préparations du Monterrey (Nord-Est du Mexique, Nuevo León). C'est le seul nom de lieu mexicain explicité. Les propriétaires sont peut-être originaires de la région, mais il n'est pas possible de le vérifier du fait de l'absence de site web. Sont également affichés du steak cubain, une paella valencienne et des préparations mexicaines diverses (tamales, quesadillas, guacamole, yuca etc.) avec leur version végétarienne. L'architecture des plats est soignée. Le restaurant fait des choix qui font échos à une clientèle non-latina du centre.

Regarder le détail de restaurants permet d'affiner l'étude de la composition latine du paysage alimentaire de NO. Il semble qu'une partie des commerces référencés depuis des cuisines d'Amérique du Sud, Centrale ou des Caraïbes propose une performance culinaire qui adopte une diversification pan-latine en produisant un effet « sample » goûte-tout susceptible d'être reçu par un public non-latino. Alors qu'elle travaille sur un marché latino à Brooklyn tenu et fréquenté par des personnes natives de diverses localités d'Amérique du Sud et Centrale, Sharon Zukin (2010 : 180) écrit : « *Anglos mix and match foods on their plate to sample tastes, textures, and ingredients; they have developed the habit of grazing on all different food at once. Latinos, however, have developed a cultural sense of which foods are appropriate to eat at different hours of the day.* ». La pratique de

⁹³ Les préparations des personnes natives américaines ont été colonisées : le chocolat est un parfait exemple. Le marché du cacao a été capitalisé par des chocolatiers d'Europe de l'Ouest (Suisse, France, Italie...) et le producteur largement dominant actuellement est la Côte d'Ivoire suivi d'autres pays d'Afrique de l'Ouest. La fève de cacao est originaire de Mésoamérique où elle était consommée de diverses manières selon les localités, notamment sous forme d'un breuvage de mousse ou d'écume mélangée à des épices. C'est dans la Mésoamérique tropicale que se trouve la plus grande variété génétique du cacaotier. Les pratiques locales de consommation ont été combattues lors de la colonisation par l'Église notamment qui tout en faisant l'inquisition a servi de traducteur pour dévier les usages du cacao à l'intention d'une consommation européenne. Les pratiques natives américaines s'actualisent aujourd'hui, mais sont minoritaires, peu connues et peu valorisées. Voir Laura Caso Barrera, Mario Aliphath Fernández, « Cacao, vanilla and annatto: three production and exchange systems in the Southern Maya lowlands, XVI-XVII centuries », *Journal of Latin American Geography*, Vol. 5, No. 2, 2006 ; Margarita de Orellana, Dominique Dufétel, Valentine Tibère, J.-M. Hoppan, NEZAHUALCOYOTL, Philippe Nondedeo, Nikita Harwich, Nisao Ogata, « Chocolate : Cultivo y Cultura del México Antiguo », *Artes de México*, No. 103, 2011, pp. 81-96 ; The Civil Eats Editor, « Cacao Is a Food of the People », *Civil Eats*, 8 février 2021, URL : <https://civileats.com/2021/02/08/civil-eats-tv-cacao-for-the-people/> ; les travaux de Nisao Ogata ; en français les travaux de la spécialiste Valentine Tibère.

proposer une carte avec un choix éclectique semble se rapprocher de cette conception du sample, sorte de tourisme gastronomique de consommation de l'autre depuis chez-soi. Des commentaires sur le *tripadvisor* de Maya's Restaurant vont dans ce sens :

worldexplorer53 New Orleans, Louisiana, 27 Décembre 2019 :

« authentic latin. Our group of six adults enjoyed exploring this latin based cuisine restaurant. we ate dishes whose origins were from various countries of the latin and caribbean cultures. everything was tasty and reminded us of many visits to those very places south of NOLA. service was good. the atmosphere is fun and casual. »

EfaArch, 8 juin 2019 :

« A local's favorite. My family has been here in New Orleans for many generations, so I know something about good food. Maya's is one of my favorite restaurants in New Orleans; I can't say enough good things about it. Excellent food, delightful staff and very reasonable prices. Their yellow curry rivals others I've tasted in Thailand and Malaysia. Don't miss this place. »

DisneyGeekMarietta, Marietta, 23 février 2020 :

« Delicious food, amazing service and great atmosphere. I am gluten, dairy, and mammal free. It is difficult for me to find safe restaurants. The servers were more than accommodating and were willing to investigate. The food was amazing!!!!!! I cannot tell you how yummy it was. I loved how mango was put in dishes that I hadn't even considered like guacamole. The mojito was yummy, yet a little pricey. It was a splurge. I would definitely make a stop here. »

L'étude du paysage alimentaire Latino de NO à partir de quelques restaurants plus loin dans le mémoire, permettra d'affiner l'étude des performances culinaires latines. Cela ne trace pas ce que réalisent concrètement les populations migrantes post-Katrina, mais cela permet de mesurer le paysage alimentaire avec lequel elles peuvent composer. Ainsi, James Chaney qui propose un aperçu du paysage hispanique et Latino contemporain à NO indique : *« many of the new Latino establishments have found success serving a larger non-Latino clientele »*. Il cite David de Montes de Oca, natif du Mexique et venu depuis Houston après Katrina pour ouvrir un *taco-truck* la taquería chilango, il est devenu une figure de succès dans le quartier de Kenner depuis ses multiples récompenses pour ses tacos "authentiques" notamment l'Ultimate Top Taco Award⁹⁴.

94 *Nola.com* lui consacre plusieurs articles : Ian McNulty « He drove a taco truck to New Orleans, chasing a dream made him the city's taco champion », publié le 3 mai 2017, URL : https://www.nola.com/entertainment_life/eat-drink/article_74dce31d-56f8-5b86-b370-1343b868a329.html ; Ramon Antonio Varga, Ian McNulty, « David Montes de Oca, a New Orleans taco truck success story, dies at 36 » publié le 2 août 2017, URL :

Depuis Katrina, les préparations culinaires latines, mexicaines et honduriennes particulièrement, ont augmenté en représentativité au niveau du paysage culinaire de la métropole, notamment dans la paroisse de Jefferson, New Orleans et Saint Bernard où le recensement note une augmentation démographique des populations Latinos. À Jefferson, les restaurants et commerces latinos se concentrent dans les quartiers de Kenner, notamment sur Williams Boulevard⁹⁵, et Metairie. Proche de la paroisse de Saint-Bernard, mais administrativement faisant partie de Orleans Parish, les commerces alimentaires latinos se concentrent autour des quartiers de Gretna, Terrytown, Harvey et au Nord-Est dans le quartier où sont les communautés vietnamiennes East Village. À New Orleans, le centre de la ville porte des espaces culinaires latinos plus anciens dans le Warehouse District et proche du Vieux Carré – le cœur historique de la ville – et Algiers sur l'autre rive du Mississippi, avec des chefs natifs de NO comme Adolfo Garcia et Phillip Lopez qui possèdent plusieurs restaurants. Mayas Restaurant est situé dans ce cœur historique.

Cette première ébauche de tableau du paysage alimentaire Latino à NO telle que référencée sur les médias internet de notation et complétée par une étude de la répartition géographique des commerces se poursuit dans l'étude de la promotion de la restauration Latino via sa médiatisation et le rôle que peuvent avoir des figures médiatiques critiques du système alimentaire : les *foodies*.

II. c. Médiatisation et promotion des performances culinaires latino-américaines

Neworleans.com, site officiel de promotion culturelle de la Nouvelle-Orléans et son extension *GoNola* intègrent des conseils et des recommandations tournées vers des espaces culturels et culinaires latinos⁹⁶. Dans les listes des recettes, des restaurants et des bars à fréquenter, des préparations et des établissements Latinos sont présents. La première page de Go Nola « Food & Drinks » met directement un article sur les tacos parmi d'autres sur les meilleurs *Crawfish Boil*, les meilleurs gâteaux, un article sur les cheffes de NO, un autre sur les commerces noirs multi-générationnels, des guides pour trouver les meilleures cuisines de fruits de mer, les meilleurs vins etc. La métropole consacre également des espaces de célébrations culturelles lors de l'« Hispanic Heritage Month » et le « Caribbean Heritage Month » ou encore pendant le carnaval avec des

https://www.nola.com/entertainment_life/eat-drink/article_bbb1df74-cd88-59ba-af4b-582dedd498d7.html ; Le festival Top Taco et sa promotion médiatique mériterait une analyse en elle-même, un rapide aperçu et quelques recherches permettent d'observer des prix d'entrée assez élevés (au minimum 75\$): <https://www.toptaconola.com/>

95 Helen Freund, « Williams Boulevard in Kenner may be the New Orleans area's real restaurant now », 3 août 2015

96 « The Best Authentic Latin Food and Drinks In New Orleans » (Ramirez Hernandez, 2019) ; « Best Taco Tuesdays in New Orleans » (Hines, 2020) ; « Top 7 Mexican Restaurants in New Orleans for Cinco de Mayo » (Carter, 2013) etc.

Krewe Latinos comme le Krewe Casa Samba et le Krewe Mayawel. Les auteurs et autrices des articles sur Go Nola sont des personnes natives de NO comme par exemple Emily Ramirez Hernandez et Casey Ochoa. Elles s'identifient latinas et peuvent s'inscrire comme *foodies*. Le pouvoir médiatique des *foodies* peut modeler la perception du paysage alimentaire local et amplifier ou rendre moins visible les installations de personnes migrantes dans les commerces alimentaires locaux. Je voudrais proposer d'analyser un peu le travail médiatique de quelques personnes s'identifiant *foodies* et Latino à NO pour comprendre si les personnes migrantes peuvent trouver des alliées en elles en terme économique et politique dans les processus d'installation.

Une des figures *foodies* de la ville, recommandée sur GoNola, est la cubaine-étasunienne installée à NO depuis 2012 Nicole Caridad Ralston avec son compte *instagram* et son blog internet « Off the Eaten Path NOLA ». Elle met en avant des lieux de restauration. Elle propose aux personnes gérantes de restaurant une plateforme pour rentrer en contact avec des personnes d'influence pour promouvoir leur travail. Elle s'inscrit dans une démarche de justice sociale en particulier dans les luttes contre la suprématie blanche et le racisme et elle soutient Black Lives Matter. Une partie significative de ses publications met en avant des plats et restaurants noirs-étasuniens de la Nouvelle Orléans. Elle consacre une partie importante de ses posts à partager des informations sur l'histoire des aliments et des techniques de préparations alimentaires. Ses origines latinas sont mises en avant dans ce qui fait la justesse de ses analyses *foodies* :

« New Orleans is bound to sink into your soul and belly, and I'm here to help you navigate our food scene! I believe that New Orleans has the greatest food in the country (yup, I said it). We have a rich food history that began with the indigenous people who thrived in the Crescent City before Bienville even stumbled upon us and then got mixed with the cultural traditions of Africans, Creoles, Cajuns, France, and Spain to create our current food scene. New Orleans is also known as the Northernmost point of the Caribbean and as a Cuban-American, I can attest to the similarities. » (@eatenpathnola sur Instagram.com).

Cela fait échos à l'hypothèse que les personnes migrantes dominicaines et cubaines font leur place plus facilement dans le paysage alimentaire néo-orléanais via le référencement et la promotion médiatique et *foodie* de par la performance de la caribéanité. La Nouvelle-Orléans est ainsi activement ancrée dans un continuum culturel historique avec les Caraïbes et l'Amérique Latine lorsqu'il s'agit de faire de la promotion culturelle et culinaire, à l'image de la description de l'instagram de "Queen Trini" : « *Queen Trini Lisa Restaurant Serving my Trinbagonian π Island*

Soul Food to the Northern Most Caribbean City. Portside Lounge 3000 Dryades Street Nola »⁹⁷.

Une autre figure *foodie* intéressante est la nutritionniste, thérapeute et diététicienne native du Mexique et installée à la Nouvelle-Orléans pré-Katrina, Alice Figueroa. Elle s'ancre dans une démarche de soin et de résilience post-catastrophe dans le domaine de l'alimentation :

« After Hurricane Katrina devastated my beloved New Orleans, I suffered from digestive health issues, irritable bowel syndrome, and gastritis exacerbated by anxiety and depression. I found that the best way for me to heal was to adopt a mindful lifestyle that includes a plant-centered, whole foods diet, meditation, and Yoga. As I healed myself, I began to re-focus my energy to bring healing and support to others.⁹⁸ »

Elle y mobilise ses expériences et sa position de Latine-Américaine :

« I was blessed to have a family that always delighted in home-cooked meals and family dinners. Having lived in Latin America as a child, I recall selecting fruits and vegetables at the local farmers' market almost daily (...) It is also in Latin America that I found my passion for health advocacy. When I was a young girl, I vividly remember seeing children who, instead of eating warm meals at home and attending school, spent their days on the street selling candy or shining shoes. This was the first time I was awakened to the lack of food, education, clean water and love that many children face.⁹⁹ ».

Elle promeut des préparations culinaires très diverses, pas forcément proches des habitudes de consommation de personnes primo-arrivantes et ses services de thérapeute ont probablement un coût peu accessibles. Par ses publications et son investissement, elle contribue à la scène médiatique de l'alimentation à NO. Les personnes latines sont une minorité du corps du métier de la diététique, or des personnes nutritionnistes ayant connaissances pratiques et vécues des habitudes culturelles sont davantage en mesure de fournir des conseils avisés, un suivi pertinent et des thérapies effectives au cas par cas¹⁰⁰.

Les personnes *foodies* sont ainsi médiatrices entre différentes modalités de promotion et de

97 URL : https://www.instagram.com/the_queen_trini/.

98 Alice in Foodieland, URL : <https://www.aliceinfoodieland.com/>.

99 *Ibid.*

100 Registered Dietitian (RD) and Registered Dietitian Nutritionist (RDN) By Demographics As of February 22, 2021 : In Louisiana 1366 registered dietitians, 93,2% Female, 81,9% White, American Indian or Alaskan Native (0.3%) Asian (0.7%) Black or African American (7.8%) Hispanic or Latino (1.0%) Native Hawaiian Pacific Islander (0.1%). Voir Seraphina Seow, « Good Nutrition for all is impossible when most dietitians are white », wellandgood.com, Mise en ligne le 1er juillet 2020, URL : <https://www.wellandgood.com/diversity-in-dietetics/>.

mise en accessibilité des cuisines Latinos de NO. La sous-partie suivante va continuer d'interroger la mise en avant des cuisines Latinos depuis leur mélange dans le *gumbo* culturel local.

II. d. Créolisation, incorporation ou appropriation ? Ce que le terreau culturel néo-orléanais fait aux cultures culinaires

« *In NOLA, you come here as an ethnic group and we just suck you in and we Creolize your food, so it changes your food as well as our food, so it's a totally different phenomena.* » - Liz Williams, fondatrice de la Southern Food and Beverage Museum à New Orleans (Chowhound.com, 2020).

Quelle est la marge entre créolisation et intégration dans le *gumbo* culturel néo-orléanais et la part matérielle de reconnaissance et d'ancrage des personnes qui portent les identités parfois à l'origine d'engouement gustatif et commercial ? Ici il sera question de chercher par quelles manières les cultures alimentaires Latinos sont référencées en pratique dans le paysage alimentaire de NO et dans quelle mesure cela impacte les situations des personnes migrantes latines sans-documentation.

Les préparations culinaires originaires des Amériques du Sud sont incorporées et recrées depuis différentes positions à NO. Parmi les restaurants de haute-gastronomie, le tacos au saumon grillé du restaurant Station 6 est présent sur la liste des 21 recettes à découvrir en 2021 dans les restaurants de NO. Cette liste émane de Go Nola. Le menu présent sur le site de Station 6 affiche : « *black bean-corn salsa, jicama slaw, avocado, sriracha, lime crema* ». Ces ingrédients ont des ancrages historiques et culturelles cosmopolites. Il se retrouve la sauce sriracha originaire de Thaïlande, elle a été labellisé aux États-Unis par David Tran¹⁰¹. Le jicama est un tubercule consommé dans le Sud-Ouest des États-Unis et au Mexique. Les haricots noirs sont un des ingrédients principaux des cuisines centre-américaines. Le tacos est réapproprié au sein du menu d'un restaurant de fruits de mer tenu par une cheffe d'envergure et native de NO, Alison Vega-Knoll Il s'agit d'une forme de commodification¹⁰² des plats dits Latinos dans la scène gastronomique et

101« *L'authentique sauce piquante Sriraja Panich est originaire de la province de Si Racha en Thaïlande[38]. N'arrivant pas à trouver cette version aux États-Unis, David Tran, établi en Amérique en 1980 après avoir fui le Vietnam, fonde Huy Fong Foods et lance sa sauce Sriracha. Sur l'emballage sobre et simple, coup de génie ou coup de chance, il utilise un poulet qui deviendra emblématique de la marque : plusieurs consommateurs surnomment maintenant la Sriracha la « Rooster Sauce ». Aujourd'hui, la compagnie réalise des ventes de plus de 85 millions de dollars US* » Jordan L LeBel, Marie Le Bouthillier, « Tacos, Sriracha et sauce soya le marketing qui nous fait aimer ces aliments venus d'ailleurs », *Cuizine*, Vol. 10, N°1, 2019, URL : <https://www.erudit.org/fr/revues/cuizine/2019-v10-n1-cuizine04600/1059906ar/>.

102Le terme commodification n'a pas de traduction française littérale, il a le sens ici de modification, d'appropriation et

foodie locale. Leah Chase parlait de créolisation. Comment distinguer la part d'absorption, de reconnaissance et de mise en invisibilité dans le mélange des techniques et préparations culinaires ? Est-ce que la pratique de réappropriation et de mixage de préparations culinaires Latinos à l'initiative de chefs et cheffes locaux, notamment Blanc, donne du crédit et soutient les personnes latines et les populations migrantes récentes ? Ou, en reprenant bell hooks (1992), qui se nourrit politiquement, économiquement, socialement de ce mélange et de l'autre ?

Dans la cuisine fusion, différentes manières de cuisiner et différents ingrédients sont agrégés de manière à former quelque chose de nouveau : la créativité culinaire est mise au premier plan par rapport aux singularités des composantes. Les frontières culturelles semblent brouillées. Cette modalité peut davantage correspondre aux goûts des *foodies*, ou des « gourmets » des classes supérieures au capital économique suffisant et pour qui la pratique alimentaire s'insère dans une veine de distinction culturelle. La plupart des études sur l'alimentation des personnes migrantes récemment installées insistent sur la recherche de familiarité dans la consommation alimentaire où les dimensions mémorielles, sensorielles et affectives de la cuisine produisent un espace de ressource, voire en *comfort food* (Agyeman, Giacalone, 2020 ; Vázquez-Medina, Medina, 2015). Si la cuisine fusion est vendeuse, le cachet d'authenticité l'est aussi et les deux se combinent parfois. Les articles de promotion de *Go Nola* reflètent ces usages. La description du restaurant Beraca dans l'article « Where to Find The Best Hispanic Flavors in New Orleans » opère ainsi (Lopez, 2018) :

« Tucked away behind Lakeside Mall in Metairie is a Honduran restaurant so authentic that it is where the local, Honduran community goes to get their fix from home. It's quaint and always crowded with Spanish speakers, which is how you can judge its authenticity. The baleadas are massive (think tortillas the size of your head) over-stuffed with refried beans, cream, avocado, and protein; the tacos are crunchy and authentic (the Honduran version is more like a Mexican flauta); the soup is so hearty that it is its own meal; and the plantains are sweet, as they should be. »

L'authenticité est définie selon les standards des personnes natives du pays d'origine de la nourriture, en l'occurrence ici le Honduras. Elle est affermie par la médiatrice et *foodie* Adriana Lopez qui adopte un rapport de complicité, sans expliciter sa position¹⁰³. Elle fait appel au bon goût des personnes qui iraient vers ce restaurant où les bananes plantains sont sucrées « as they should

d'éloignement depuis le contexte d'origine de cette préparation. Voir pour comprendre les contextes d'origines l'histoire des sociétés mésoaméricaines et de la colonisation espagnole au Mexique, par exemple chez Solange Alberro *Les Espagnols dans le Mexique colonial. Histoire d'une acculturation*, Armand Colin, Paris, 1992.

¹⁰³Il est seulement possible de trouver des informations sur le fait qu'elle est une jeune entrepreneuse.

be ». L'authenticité est utilisée comme argument commercial. Cet article guide un public ignorant en recherche de *sample* de cultures culinaires Latinos non-conventionnels. Sur le site, il est aussi possible d'être guidé pour découvrir les meilleurs restaurants cajun, vietnamiens, noirs-étasuniens, ou encore les restaurants de fruits de mer. Le langage et la présentation semblent codés par la croyance en la consommation universelle de l'autre et de la différence. Il s'agit de proposer des guides pour encadrer la pratique de la consommation. Reconnaître une différence et un caractère authentique s'assimile à reconnaître une possibilité de consommation. Il n'est pas question seulement de nourriture, mais de juger de l'authenticité, d'accepter une certaine image de l'autre. Comment se forme l'argument commercial de l'authenticité ?

Je voudrais poursuivre en enquêtant à partir des commentaires sur les médias de la restauration à la Nouvelle-Orléans. En me rendant sur *Yelp* j'ai cherché les commentaires négatifs et quels étaient les arguments mis en place. Au regard des commentaires positifs qui louent l'authenticité des plats, le service agréable et attentionnée ; les commentaires négatifs reprennent la logique inverse, parfois pour le même restaurant.

« This is the worst sample they can give to Honduras food. Don't waste your money here this food was mass produce to be cheap it doesn't represent what Honduras food it is. »
noté 1 étoile sur 5, (avis pour le restaurant Los Catrachos¹⁰⁴, 3001 Tulane Avenue).

« Baleadas are awesome, I had the baleada con todo with sausage and my friends had the pollo con bajadas. Service is good enough for a latin restaurant ». Ce dernier commentaire est sensé être un avis positif avec une note de 5 étoiles sur cinq.

En miroir aux commentaires du Mayas Restaurant précédemment cités, la qualité gastronomique est jugée à l'aune de critères d'authenticité et d'accommodation aux goûts personnels. Les personnes qui commentent ont accès à internet et s'expriment sur l'authenticité et la qualité de la performance culinaire depuis une légitimité revendiquée via la pratique de voyages, la fréquentation de restaurants, des connaissances en culture gastronomique internationale, et/soit depuis une position affirmée de personne latine. Le restaurant peut ainsi être un terrain où s'incarnent des conflictualités sur les représentations culturelles d'un groupe. Il est un espace de performance où fluctuent les stéréotypes raciaux et culturels assignés par les représentations en circulation localement et nationalement sur un groupe donné « *Service is good enough for a latin restaurant.* »

104Expression argotique qui désigne une-e habitant-e du Honduras.

Le terme de *twist* revient fréquemment dans le vocabulaire de la sphère gastronomique, par les chefs et cheffes, par les critiques, par les vidéastes de documentaires et de fictions ou dans les articles de journalisme qui traitent de cuisine – par exemple sur *GoNola*. *Chiste* ou *Twist* désigne une touche personnelle de créativité et de savoir-faire que le ou la cheffe donne à une recette codifiée généralement reconnue pour son caractère authentique. Meredith Abarca (2004) fait du *Chiste/Twist* un point d'accroche pour envisager la négociation de l'authenticité et ce que cela peut signifier en matière d'appropriation de codes culturels et d'autorité sur ces derniers. En partant depuis sa position de fille d'immigrée mexicaine aux États-Unis et des discussions en cuisine avec sa mère et des membres de sa famille, elle interroge les usages linguistiques quotidiens et ce que des termes comme « *authentic mexican food* » peuvent contenir (*Ibid.*). Avoir une position d'autorité médiatique ou simplement disposer d'une audience susceptible de recevoir une mise en scène de l'autorité culinaire à travers le *twist* et la performance culinaire peut influencer les manières de faire position d'autorité sur des pratiques culinaires. Selon la position de la personne à l'origine de la performance de l'authenticité, le droit à dire et posséder un savoir-faire et un savoir-être dans le domaine de la cuisine sont impactées – dans un pays où les récompenses gastronomiques et les restaurants les plus titrés sont majoritairement des restaurants italiens, français, étasuniens en premières positions, voire des restaurants d'Asie de l'Est (Joassart-Marcelli, Salim, Vu, 2018 : 221). Les restaurants Latinos font l'objet de reconnaissance et d'attention médiatique limitées par des attentes de production d'authenticité qui confine à une performance exigeante. Le tacos est une préparation culinaire démocratisée par exemple, mais d'autres pratiques culinaires comme la soupe d'escargot de Casa Honduras font davantage l'objet d'une curiosité périphérique, mais n'obtiennent pas la même publicité ni le même référencement.

Le tableau qui se dégage des politiques de promotion de la ville est celui d'un espace riche d'influences, de migrations multiples, de mélanges et de processus de créolisation sur plusieurs siècles qui donnent à la cuisine néo-orléanaise un caractère et une identité unique dans le paysage gastronomique étasunien. La grande majorité des blogs sur le sujet de la cuisine et de la restauration à NO, les sites d'avis participatifs et de conseils (*Yelp.com*, *Chowhound.com*, *Tripadvisor.com*, *Foursquare.com*), d'articles dans la presse locale, des forums de partage de recette comme *Seriouseats.com* ou encore des sites officiels de promotion touristique de la métropole telle que *GoNola.com* évoquent la culture culinaire néo-orléanaise depuis ses héritages riches et multiples. Le plat du *gumbo* symbolise et incarne cette identité créole. La catastrophe de Katrina, la diaspora d'une partie significative de la population qui s'ensuivit et l'arrivée massive de volontaires a pu faire craindre la disparition ou le détournement de cette cuisine et des façons de concevoir le mode de vie

de la *crescent city*¹⁰⁵. Leah Chase, une restauratrice et cheffe emblématique de la ville, a quasiment tout perdu à l'instar de beaucoup d'autres de ses collègues du secteur de la restauration (Gritzer, 2021). Malgré les craintes, le constat actuel qui ressort des revues de presse et des médias internet est qu'après Katrina il y a eu une surenchère médiatique sur le retour, le renouveau et le dynamisme de la cuisine néo-orléanaise. Cette dernière a pu bénéficier de la dispersion de sa population à travers les États-Unis pour se faire connaître et expérimenter aussi de nouvelles déclinaisons culinaires. Ce *come-back* de la cuisine néo-orléanaise a été représenté à l'écran dans la série HBO *Treme*¹⁰⁶ à travers l'une des protagonistes motrices : Janette Desautel (Kim Dickens). Elle est mise en scène dans une relation avec son sous-chef, Jacques Jhoni (Ntara Guma Mbaho Mwine), qu'elle soutient lorsqu'elle découvre sa situation d'irrégularité lorsqu'il est emprisonné par les autorités. Les origines de Jhoni ne sont pas explicitées et le personnage est assez secondaire dans la série. Il est aussi révélé que Desautel a employé des personnes latines sans-documentation dans son restaurant juste après Katrina et qu'ils étaient alors les seules personnes sur lesquelles elle a pu compter pour se maintenir. Elle n'hésite pas à prendre leur défense face à une industrie gastronomique seulement concernée par la rentabilité. Les autres personnes sans-documentation représentées dans la série travaillent dans la démolition et la reconstruction post-catastrophe. Si la série n'a pas eu une large audience, ses auteurs en ont une. Elle est aussi reconnue par la critique et a eu un impact sur l'industrie du tourisme local – sans pour autant avoir bénéficié aux personnes natives et migrantes de NO (Thomas, 2012).

La représentation est pouvoir. Apu, personnage comique et caricatural indien dans *Les Simpsons* est interprété par un acteur blanc. Il est commerçant d'une épicerie. Des personnes immigrantes sud-asiatiques peuvent trouver dans les petits commerces un espace où s'installer et développer une activité économique. Avoir une représentation péjorative peut contribuer à forger une projection raciale négative sur ce rôle et des personnes réelles¹⁰⁷. *In fine*, cela contribue aussi à faire le système alimentaire selon le sens-commun du suprématisme blanc qui assignent la place de chacun-e selon des frontières raciales rigides, strictes et situées¹⁰⁸. Ne pas avoir de livre de cuisine,

105Crescent City comme la forme du fleuve Mississippi à NO. Voir Daina Cheyenne Harvey, « Gimme a Pigfoot and a Bottle of Beer”: Food as Cultural Performance in the Aftermath of Hurricane Katrina », *Symbolic Interaction*, Vol. 40, No. 4, 2017, pp. 498-522.

106 David Simon, Eric Overmyer, *Treme*, HBO, 2010-2013.

107Voir le documentaire *The Problem With Apu* (2017) du comédien Hari Kondabolu et réalisé par Michael Melamedoff. Le problème d'une représentation comme Apu dans la culture étasunienne est celui de la reproduction d'une hégémonie de la voix blanche et du regard blanc, ou *white gaze*, sur ce qu'il est normal de représenter, de montrer de l'autre. Or, dans la société étasunienne des années 90 et 2000 où Kondabolu grandit, la représentation médiatisée de personnes Sud-Asiatique de couleur se limite à Apu ou à un terroriste. Cela pose des problématiques quant à la perception sociale et raciale des personnes Sud-Asiatiques et marron (*brown*), de légitimité sociale et politique, de relations et d'interactions quotidiennes.

108La culture du suprématisme blanc place systématiquement les personnes de couleur dans une position d'infériorité quant à l'expression de pratiques culturelles, ou même dans la définition de ce qui fait culture. Elle s'ancre dans

de chef-fe reconnu-e, de « grand » restaurant qui appartiennent à et performant une culture à laquelle une personne appartient peut rendre plus difficile l'émergence de pouvoir et de souveraineté dans l'accès au champ alimentaire étasunien. Ainsi, Karla T. Vasquez, *food justice advocate* et historienne de l'alimentation, souligne qu'il n'y a pas de véritable livre de recette salvadorienne aux EU. Pour prouver aux éditeurs l'existence d'un marché susceptible d'accueillir un livre de cuisine salvadorien, elle utilise les réseaux sociaux pour valoriser les cuisines salvadoriennes et stimuler une communauté internaute capable de soutenir et financer le projet¹⁰⁹. Les représentations négatives des cultures alimentaires sont liés aux héritages raciaux et coloniaux. Avec le terme de « *Imperialized Food* », le chef Tunde Wey décrit sur son *instagram* et dans ses articles de presse comment l'alimentation est valorisée et prisée selon des rapports de domination coloniaux, raciaux, de classe, de genre¹¹⁰. L'impérialisme comme élaboration historique au Japon et dans une puissance capitaliste comme la Chine place également les cuisines de ces pays comme des *Imperialized Food*¹¹¹. Cela participe à contextualiser pourquoi le système alimentaire étasunien valorise les cuisines occidentales, étasuniennes et en moindre proportion les cuisines japonaises et chinoises, mais peu les cuisines mexicaines et Latinos-Américaines malgré la proportion numérique très importantes des communautés en question dans la restauration et dans la production.

De manière à comprendre quels sont les soutiens concrets que reçoivent les personnes migrantes à NO, il faudrait se porter à examiner qui les soutient dans leur établissement ou non et pas seulement en matière de promotion médiatique. Ray Nagin, maire démocrate de NO de 2002 à 2010 « *publicly expressed hostility for new Latino arrivals in New Orleans in his interest to prevent the city from being "overrun by Mexican workers"* » (Trujillo-Págan, 2014 : 177). En 2007, la paroisse de Jefferson dépose une loi pénalisant les *taco trucks* ciblant ainsi les communautés migrantes récentes (Fouts, 2011 : 323)¹¹². Une autre paroisse a tenté de limiter les foyers multi-familiaux ce qui s'adressait aussi aux populations Latino-s tandis que le gouvernement de l'État débattait une loi pour adopter le contrôle systématique des papiers lors des arrestations (*Ibid.*).

l'histoire de la domination raciale. Le concept est aussi pertinent en France. Voir Tema Okun, DRWorks, « White Supremacist Culture », 2020, URL :

http://www.dismantlingracism.org/uploads/4/3/5/7/43579015/okun_-_white_sup_culture.pdf cité in Alison Conrad, « Identifying and Countering White Supremacy Culture in Food Systems », *Duke Sanford World Food Policy Center*, 2020 ; Voir les ouvrages collectifs et mis en ligne de l'organisation Dismantling Racism Works (URL : <https://www.dismantlingracism.org/white-supremacy-culture.html>). En France voir les ouvrages des penseurs issus de l'histoire coloniale et des réflexions sur la race et la domination culturelle : Frantz Fanon, Édouard Glissant, Mame-Fatou Niang, Françoise Vergès, Elsa Dorlin...

109 Voir l'épisode du Podcast The Racist Sandwich: « Nourishing the soul with Karla T Vasquez », N°71, 27 novembre 2019 : <http://www.racistssandwich.com/episodes/2019/11/27/e71-nourishing-the-soul-w-karla-t-vasquez>.

110 Instagram de Tunde Wey : URL : https://www.instagram.com/from_lagos/.

111 Poste du 27 mai 2021 (URL : <https://www.instagram.com/p/CPYMJoljAE/>).

112 Cela avait par exemple affecté David Montes de Oca qui servait les populations Latino-s ouvrières de la reconstruction depuis un taco-truck, il a pu répondre en ouvrant un restaurant à Kenner (Chaney, 2017).

Malgré des positions politiques pour une hausse du salaire minimum à NO, le lobbying d'organismes étatiques comme la Louisiana Association of Business and Industry (LABI), la Louisiana chapter of the National Federation of Independent Business (NFIB) et le Parti Républicain de Louisiane militent contre toute amélioration de la législation, notamment dans l'industrie de la restauration¹¹³. Le climat politique semble indiquer de la xénophobie active à l'intention des nouvelles personnes arrivantes et de la ségrégation à l'œuvre dans l'industrie alimentaire locale¹¹⁴. Ce contexte politique anxigène peut influencer négativement le développement d'un paysage alimentaire Latino à NO depuis les performances culinaires actives des personnes concernées, si ces dernières sont menacées du fait d'exister ou de pratiquer un commerce alimentaire ou même d'exercer dans le secteur de l'alimentation.

Il est possible d'étudier plus en avant la négociation des présences et la performance active dans le paysage alimentaire en se focalisant sur les expériences de personnes en situation d'immigration récente au statut de régularisation incertain ou en processus. Dans prochaine, je vais m'intéresser à reprendre les entretiens de la Southern Foodways Alliance sur le Flea Market d'Algiers. Il s'agira d'étudier comment produire du « droit à la ville » (Lefebvre, 1968) et prendre part à son paysage alimentaire en interrogeant le rôle de la communauté, des espaces de socialisation et des espaces co-construits – tel qu'un marché à ciel ouvert – dans la possibilité de faire commerce alimentaire et comment ce dernier influe dans les trajectoires d'installation des personnes migrantes.

113 Voir Anthony Alefosio, Sharika Evans, Peter Robins-Brown « Because of Louisiana, the Minimum Wage in New Orleans Is a Poverty Wage », *Bloomberg City Lab*, Mis en ligne le 22 février 2019, URL : <https://www.bloomberg.com/news/articles/2019-02-22/how-louisiana-protects-poverty-wages-in-new-orleans>

114 Voir aussi la ségrégation dans les salaires dans les rapports au niveau national du Restaurant Opportunity Center : Saru Jayaraman « Discrimination and Disparity in the Food Service Sector » *Race, Poverty & the Environment*, Vol. 18, No. 1, 2011, pp. 7-9. Il n'y a malheureusement pas de données sur NO, mais pour une ville d'immigration Latino comme Miami la ségrégation raciale à l'encontre des personnes migrantes noires est forte (*Ibid.* 8) : « *Whites and light-skinned Latinos typically serve and bartend, while darker-skinned Latinos are more likely to be bussing and running food to tables, or preparing food in the kitchen along with African Americans. Haitians, the darkest, poorest, and most vulnerable population in Miami, are almost always the dishwashers - the lowest-paid position in the restaurant. The segregation is further confirmed by wage differentials unearthed by ROCs nearly 600 surveys of restaurant workers in Miami-Dade County: the reported median wage was \$11.29 for whites, \$10.00 for Latinos, \$9.00 for non-Haitian Blacks, and \$8.21 for Haitians.* ».

**III. Le droit à la ville et le droit à une souveraineté sur son
alimentation : approfondissement depuis La Pulga, Algiers.**

Pour comprendre quelle ville les personnes primo-arrivantes latines contribuent à recréer, il faut se demander quelles solutions elles trouvent pour produire un espace de vie adéquate. Quel est le rôle de la performance de la culture alimentaire dans ce processus ? Dans un premier temps, seront introduits des exemples théoriques et concrets de revendications du droit à la ville. Après ce préambule, les entretiens du marché de la Pulga à Algiers viendront approfondir sur le sujet à travers une série de points sur les personnes interrogées, les rapports à l'œuvre sur le marché, les problématiques d'adaptations, les changements survenus.

III. a. Les revendications du droit à la ville via l'alimentation

Revendiquer la production d'authenticité peut être un moyen pour une personne ou un groupe d'affirmer sa propriété et sa souveraineté sur ce qui est produit, notamment dans le cas du droit à la ville selon Lefebvre repris dans les travaux de Sharon Zukin à New York à Brooklyn (Zukin, 2010 : XII). Interroger qui a droit à la ville revient alors à interroger qui produit l'authenticité de la ville, qui l'interprète et la déploie. Revendiquer la production d'un espace authentique permet d'occuper l'espace urbain et d'y appuyer sa présence, voire de résister. Cela peut aussi favoriser un processus de gentrification et d'expropriation. Des dynamiques de contrôle et de pouvoir sur l'espace et l'identité se cristallisent quand l'authenticité est instrumentalisée par les autorités, la spéculation immobilière et les acteurs économiques : « *Authenticity, then, is a cultural form of power over space that puts pressure on the city's old working class and lower middle class, who can no longer afford to live or work there.* » (Ibid : XIII).

Les relations de pouvoir à l'œuvre dans la négociation de ce qui définit un espace authentique s'inscrivent dans les rapports d'assignations raciales à l'espace, à la place et à ce que doivent être les modes d'expression et de performance culinaire. L'authenticité dessine un horizon d'attente de ce que l'autre produit, cet horizon est nourri par les stéréotypes et les frontières raciales et ethniques. Cette attente planifie la reproduction d'une représentation de frontières :

« Planned authenticity » runs the risk of boxing ethnic people in within well defined sets of cultural and economic boundaries but expects them to keep to their “way of life and . . . values” by not leaving “the borders of [their]homeland » (Trinh T. Minh-ha 1989: 80 cité

in Abarca, 2004 : 8).

Un commerce alimentaire qui affirme une ethnicité déploie un imaginaire d'attente et crée aussi un espace de vie et d'opportunités pour interagir, recréer, performer autre chose. Critiquer un manque d'authenticité peut agir comme un rappel à une standardisation (*Ibid.*) définie selon le cadre des frontières des représentations ethniques et culturelles, autrement dit : un refus d'un autre *autre*.

Pourtant, l'espace du restaurant ethnique peut être une opportunité de découverte de l'autre, de partage des cultures et une source de valorisation des différences, des personnes et des cuisines à l'image de ce que GoNola présente par exemple. Ces conceptions positives sont ancrées dans l'idéologie libérale étasunienne et dans la consommation. Les attentes, les projections raciales, culturelles, ethniques et l'assomption d'authenticité assignent également dans un espace délimité – une frontière intérieure – le restaurant ethnique (Abarca, 2004 : 8). Ces projections présupposent un coût faible en dévaluant le travail de production, de création, d'autonomie ou de créativité des personnes gérantes de restaurants ethniques par exemple mexicains, ce qui n'est pas le cas pour des restaurants français où l'idée de payer chère est plus communément admise. L'espace du restaurant ethnique peut alors être un espace de reproduction des rapports coloniaux et racistes.

En poursuivant avec Abarca qui reprend les travaux de Sylvia Ferrero (*Ibid.* : 9), les personnes gérantes – ici des personnes mexicaines dans la restauration du Sud Ouest des États-Unis – peuvent adopter une position double en accommodant les préparations culinaires ethniques aux goûts standard des touristes ou de la clientèle non-habituée en recherche d'expériences nouvelles, tout en conservant des recettes et des préparations à destination des personnes mexicaines et mexicaines-descendantes en recherche de nourritures et de saveurs reminiscentes, socialement et culturellement favorisées. Cela permet à la fois de protéger les savoirs et la culture des appropriations exogènes, d'utiliser l'espace de la restauration comme un espace de ressource pour sa communauté et d'ainsi garder de la marge de manœuvre sur la performance de soi et de l'identité articulée à l'espace de la restauration ethnique. Les personnes dans la restauration sont en possession consciente d'une forme de performativité de leur identité dans cet espace, de leur agentivité et de leur souveraineté sur ce qui est réellement *leur* cuisine. Néanmoins, Abarca souligne la porosité des résistances au conformisme (*Ibid.* : 10). Les revendications d'authenticité stimulent au niveau individuel des stratégies de performativité. Les préparations culinaires sont nécessairement accommodées aux goûts et aux savoir-faire des personnes en cuisine et des personnes qui consomment – le *twists/chiste* en est une manifestation et une composante essentielle : il est l'interprétation de sa propre vie (*Ibid.*). Il peut s'envisager comme une zone nexus,

un espace de passage, de rencontre, d'assimilation et de différenciation entre l'autre et soi, entre les projections, les attentes, les imaginaires et les réalités mises en exergue dans les rapports entre alimentation et migration (Agyeman, Giacalone, 2020). Ces rapports sont à prendre dans l'intersection du genre, de la classe et des rapports ethniques et raciaux dans les sociétés de départ des personnes migrantes. Les femmes Latinas ont un rôle social assigné de conservation et de transmission des traditions (Abarca, 2004 : 12). De plus, il existe des hiérarchies de valorisation selon la position ethnique dans la société mexicaine par exemple – ce qui a des impacts sur les cuisines régionales et leur mise en valeur dans les trajectoires migratoires¹¹⁵. Qui a droit à faire restaurant ? Un restaurant ce sont des codes¹¹⁶ : culturels, administratifs, économiques, sanitaires... L'histoire et les réalités coloniales contemporaines des pays et régions de départs suivent les trajectoires migratoires, s'adaptent et se redéplient dans la société étasunienne et se confrontent à ce qu'est un restaurant ou un commerce alimentaire dans de nouvelles configurations et rapports. Les hiérarchies et échelles de valorisation s'actualisent voire s'assimilent dans le moule ethnique étasunien – selon des différences marquées entre les régions du pays : faire une cuisine hondurienne revendiquée comme authentique dans le Sud des États-Unis, à la Nouvelle-Orléans, ne relève pas des mêmes enjeux qu'en Californie, dans les quartiers à majorité latino-hispanique de Los Angeles comme Boyle Heights. Aberca émet la crainte que les revendications d'authenticité – que le langage quotidien et les expressions courantes reflètent – transfèrent des attitudes coloniales, essentialisent certains groupes ethniques au lieu d'insister sur les multiples manières d'habiter les nations et les cultures de façon critique et inventive (Aberca, 2004 : 18), comme cela peut être mis en avant au cours de *charlas culinarias* (bavardages en cuisines), lorsque les préparations sont abordées sous l'angle de l'originalité (*Ibid.* : 20). L'essentialisation via les discours et pratiques de l'authenticité favorise la négation de pratiques alimentaires et culinaires depuis les voix et la créativité des personnes concernées. Cette négation contraint ainsi l'appropriation possible du paysage alimentaire local et de l'espace urbain, donc du droit à la ville.

En 2007, Jefferson Parish – la plus peuplée des paroisses de l'aire métropolitaine et celle dont le recensement de populations Latinos est le plus élevé – adopte une panoplie de normes et de restrictions sur les *Food Trucks* (Fouts, 2011). De nombreuses personnes migrantes sont directement touchées par ces mesures qui les amputent d'un moyen d'autonomie vital. Ce genre de commerce est souvent l'une des seules sources de revenus accessibles. Tenir un *food truck* peut être

115 Voir notamment les travaux de Françoise Lestage : *Les Indiens mixtèques dans les Californies contemporaines, Migrations et identités collectives*, Presses Universitaires de France, Paris, 2008 ; « De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains », *Anthropology of food*, S4, 2008, mis en ligne le 30 mai 2008, consulté le 14 mars 2021. URL : <http://journals.openedition.org/aof/2942>.

116 Voir Adam Yuet Chau, « Culinary subjectification. The translated world of menus and orders », *Hau: Journal of Ethnographic Theory*, Vol. 4, No. 2, 2014, pp. 141–160.

plus informel et moins contraignant légalement qu'un local pour un commerce ou un restaurant. Les *corner stores* par exemple ont une très faible marge de bénéfices et de lourdes charges (Larchet, 2017). Se rendre propriétaire ou locataire d'un local représente un investissement financier important, sans compter que certifier son commerce aux standards d'inspection signifie amortir des dépenses importantes pour se mettre aux normes sanitaires, passer les certificats et les formations. Ce processus expose les situations migratoires à la visibilité sur les listes administratives nationales consultables par les instances du pays, ce qui induit la possibilité de contrôles par les agences de l'immigration (Zukin, 2010 : 187). En conséquence, ce sont les personnes précaires, migrantes et sans-documentation qui sont touchées directement par ces politiques et ne peuvent plus poursuivre leurs activités de cuisine et de vente avec un camion. The New Orleans Food Truck Coalition (NOFTC) s'est formée pour changer la législation en la matière, faire de la sensibilisation et former un espace de solidarité. C'est une lutte active pour le droit à la ville contre des mesures qui empêchent des personnes primo-arrivantes de s'installer et de s'approprier l'espace urbain. Selon la définition de Purcell chez Passidomo (2014 : 394) :

« Appropriation articulates the right of citizens to “physically access, occupy, and use” urban space, and to produce urban space “so that it meets the needs of inhabitants” (Purcell 2002, p. 103). Both participation and appropriation are predicated upon active and engaged urban citizenship (or inhabitation), though which residents are materially and socially connected to one another through the urban space in which they live. »

Être amputé de la possibilité de produire des revenus de même qu'un espace de performance et de relation créative active dans le tissu urbain affecte considérablement la sécurité et la souveraineté alimentaire ainsi que la possibilité de produire des relations à la ville. Comment ajuster et produire des relations à l'alimentation et à la ville plus justes ?

Un début de réponse peut se trouver dans la mise en pratique active de solidarité. L'aide alimentaire lorsqu'elle est performée depuis une attention aux pratiques alimentaires et culinaires des personnes ciblées, formule une relation de solidarité qui fait son propre droit à la ville. Ce sont les personnes concernées par l'aide qui en définissent les termes.

« At Familias Unidas en Acción's food distribution center in the Central City neighborhood of New Orleans, hundreds of bags of donated white beans sat in a corner. A core ingredient in Louisiana cooking, especially when stewed with andouille, they're foreign to recent Central American migrants. The Familias Unidas crew adjusted, procuring black beans for

Guatemalan families to make frijoles volteados and red beans for Hondurans to prepare their baleadas. They gave the white beans to another mutual aid organization. » in Sarah Fouts, Fernando López, « Solidarity, Not Charity in the Crescent City Politics, Power, and Food Distribution during COVID-19 », Southern Foodways Alliance, URL :<https://www.southernfoodways.org/solidarity-not-charity-in-the-crescent-city/>.

Cet article récent produit dans le contexte de la pandémie du Covid19 témoigne d'une attention mise en pratique et d'ajustements dans ce qui se formule comme aide alimentaire appropriée selon les pratiques culinaires des personnes destinataires.

Familias Unidas a été fondé en 2018 par Juana Leticia Casildo et Mario Mendoza. Elle fait partie de l'Allianza Americas qui regroupent plusieurs organisations militantes pour les droits des personnes migrantes aux États-Unis. Casildo et son mari sont originaires du Honduras. Elle est venue à la Nouvelle-Orléans en 2005 pour travailler dans la reconstruction, elle a alors rejoint le Workers' Center for Racial Justice au congrès des travailleurs journaliers¹¹⁷. L'organisation est formée de volontaires qui pour beaucoup ont été ou sont aussi des personnes destinataires de l'aide de l'organisation. Le slogan « *Solidarity Not Charity* » ancre dans une continuité historique avec des organisations locales d'entraide à NO post-Katrina. Il était notamment utilisé par l'organisation Common Ground. Son fondateur Malik Rahim était un membre des branches locales du Black Panthers Party dans les années 1970.

L'amplitude à pouvoir formuler son propre horizon d'attente et à s'ancrer dans un réseau de soutien matériel où l'alimentation médiatise des rapports de solidarité fait pouvoir dans la ville. Le marché de La Pulga à Algiers présente la situation intéressante d'être largement Latino tant dans la composition de ses personnes commerçantes que de ses fréquentations. Une étude de cas sur ce marché depuis une dizaine de témoignages indirects via les entretiens de la SFA permettra d'étudier la formulation du paysage alimentaire Latino, ses usages et ses stratégies.

III. b. La Pulga marché aux puces du quartier d'Algiers et ses commerces alimentaires Latinos

Les récits des personnes migrantes post-Katrina compilés dans les entretiens de la SFA sur les personnes commerçantes latines du marché aux puces du quartier de Algiers font part d'autres

¹¹⁷URL : <https://www.alianzaamericas.org/board-of-directors/?lang=en>.

ajustements en pratique qui définissent une alimentation appropriée depuis les perspectives des personnes concernées, par l'intermédiaire des entretiens de Sarah Fouts et Fernando López de la Southern Foodways Alliance. Ce sont les mêmes personnes qui ont produit l'article sur *Familias Unidas*. Le marché et les personnes qui participent à l'entretien seront présentés et la méthodologie décrite pour se demander : quelles sont les problématiques, les solutions et les accommodations que les personnes concernées expérimentent afin de performer une alimentation ajustée et appropriée ? Cela sera vu au travers de questions posées dans les entretiens sur : les ressources, la répartition des rôles dans le processus de production, les changements survenus et les problèmes rencontrés.

Le marché de la Pulga et les personnes qui prennent part aux entretiens

La Pulga est un marché aux puces qui se tient les week-ends. Il est situé à proximité du quartier d'Algiers, de Gretna et de Behrman, dans la partie Sud-Est de la paroisse de Orleans, entre le centre de la ville et la paroisse de Saint-Bernard. Gretna est un quartier avec une importante présence Latino à NO. Ici ce sont les commerces qui proposent des préparations culinaires sur le côté Ouest du marché qui sont retenus. Cette partie du marché a commencé à se développer il y a trois ans au moment des entretiens. Ces-derniers sont réalisés dans le cadre de la fondation de la Southern Foodways alliance¹¹⁸. Ils sont amenés par la professeure assistante au département d'études américaines de l'Université du Maryland, Sarah Fouts, et codirigé avec le documentaliste, photographe et militant de l'organisation *Familias Unidas En Acción* basée à la Nouvelle-Orléans, d'où il est natif, Fernando López. Dix entretiens sont échelonnés sur une période de trois mois durant l'année 2017. Ils sont disponibles en accès-libre¹¹⁹. Parmi les personnes interviewées

118Il s'agit d'une institution qui fonctionne comme une fondation où chaque membre a adhéré par cotisation à un projet collectif commun explicité par des règles d'intentions et de valeurs. Dirigé par John T. Edge – spécialiste en Southern Studies – elle fait partie du Center for the Study of Southern Culture de l'université du Mississippi où lui et ses collègues étudient, explorent et répertorient les multiples traditions culinaires du Sud des États-Unis. Plusieurs chercheuses et chercheurs en Food Studies et American Studies, des historiens et des historiennes, des sociologues, des anthropologues, des spécialistes des cuisines du Sud, des activistes utilisent cet espace comme une base de données et une plateforme de recherche. Le public peut accéder à des articles, des newsletters sur des séminaires, des chroniques, des entretiens, des témoignages oraux et écrits, des productions audio-visuelles, s'informer de mobilisations, de recettes traditionnelles ou encore d'expérimentations culinaires. Des personnes dans la restauration, les commerces, l'agriculture, l'ostréiculture, l'activisme pour la justice alimentaire et la sécurité alimentaire etc. y font part de leurs expériences et conceptions de l'alimentation. Cela peut être direct, par des témoignages ou des articles ou par le biais de vidéastes, d'organisation d'événements, de photographes, d'illustrateurs et d'illustratrices, de podcasts audio, ou encore dans le cadre de recherches conduites par des personnes chercheuses et spécialistes. L'interdisciplinarité et l'utilisation de multiple format sont mis au service d'une représentation des multiplicités du Sud : les cuisines des personnes migrantes, la position des femmes, les cultures alimentaires des personnes noires-américaines, celles des personnes blanches, des personnes issues des peuples natifs-américains se côtoient et engendrent une banque d'archives intersectionnelle qui se veut proche des réalités de ce qui participe à faire les cuisines du Sud aujourd'hui, dans ses ancrages et ses évolutions. Plus de 1000 histoires orales et une centaine de films ont ainsi été produits par environ 800 membres depuis la création de l'institut en 1999. (<https://www.southernfoodways.org/>).

119(URL : <https://www.southernfoodways.org/oral-history/la-pulga/>).

principalement, il y a huit personnes femmes et deux hommes pour neuf stands. Les personnes sont nées entre 1958 et 1987. Il y a quatre personnes natives du Mexique¹²⁰, quatre du Honduras¹²¹, une du Salvador¹²² et une de République Dominicaine¹²³. Elles sont arrivées pour la plupart après Katrina ou peu avant et depuis une autre ville étasunienne et sont parties depuis plusieurs années de leur région d'origine. Venencia Gonzales (El Recoqueo DR), est native de Villa Mella proche de la capitale de la République Dominicaine :

« I have lived in the United States for 22 years. Since I left my country. Out of the 22 years I lived eight years in Puerto Rico. 11 years in New York. And the rest here in New Orleans. I am going for 5 years in this month of July, the 28. »

Qu'est-ce qui favorise l'établissement et le succès des stands ?

Pour commencer, le marché de West Bank La Pulga ou marché d'Algiers est accessible au budget de personnes migrantes. Il est l'un des seuls marchés où la place de parking n'est pas payante. Il est accessible en termes linguistiques : l'espagnol est omniprésent. Les personnes commerçantes et la clientèle semblent pouvoir compter sur un espace propre où il est possible de venir avec les enfants, y compris pour travailler : les personnes interviewées n'ont pas les ressources pour faire garder leurs enfants. L'environnement de travail paraît être satisfaisant et pratique. Les prix du marché sont présentés comme abordables. Ivan Cortez Castillo (Antjojitos Garibaldi) est le seul à parler de la présence de la police, pour lui positive – elle protège la sûreté des enfants qui peuvent jouer librement. Cette présence peut potentiellement affecter la fréquentation du marché par des personnes sans-papiers, mais rien n'est dit en ce sens dans les témoignages. Il est souligné que beaucoup de personnes migrantes latines nouvelles venues passent par le marché.

Ensuite, la famille, le réseau relationnel tissé notamment dans les espaces de travail comme la reconstruction de NO, ou encore les liens tissés à travers la fréquentation d'églises fondent et favorisent en partie le fonctionnement du commerce et son réseau de clientèle.

« I do not advertise in the newspaper, in the magazines, nor on the radio. I don't advertise anywhere. The pastor of the church where we arrived two years ago told about the best method. The name of the pastor there is Emanuel. He told me, "the best communication is like we do in Cuba." He is Cuban. He said, "it is the blah, blah, blah. What one spread to

120 Veracruz, Zacatecas et district fédéral de México.

121 Département du Choluteca, de Yoro, de Olancho et la capitale Tegucigalpa dans le Francisco Morazán.

122 Département de La Libertad sur la côte.

123 Municipalité de Santo Domingo Norte, sur la côte Sud.

this person, that person spread to that other person. I ate here from here, here." » (José Javier, Carnitas Shalom).

Ismaria Guzmán, 39 ans, native du centre-Est du Honduras, département de Olancho, travaille pour un mexicain au stand El Rincóncito de Pigüey. Elle inscrit sa sphère confessionnelle dans son propre projet d'ouverture d'un stand sur le marché avec son mari.

« when I do not work in the construction, I make tamales here in my house and I sell corn atole. We already have them [les clients]. I attend the church Camino de Santidad. and I have enough brothers from the church that I ... the truth, we know each other, and when I make tamales I talk to them and they tell me how many requests they want of corn atole. So, my goal and with the help of God, first, truthfully, that if I put a place there, then, I will always communicate with the same people that I have soup, chicken with slices. So, there will not be any problems that will be other places because everyone has their acquaintance and the truth ...the taste also. Everyone says "here they do it like this, I like it" really different »

Ivan Cortez Castillo (Antojitos Garibaldi) trouve du soutien au sein de la communauté Gay et Latino (« comunidad latina gay ») de NO à laquelle il prend part activement comme militant et performeur trav. Des personnes avec qui il milite viennent régulièrement lui donner un coup de main, lui faire de la publicité, organiser des événements ou tout simplement consommer.

Ensuite, la figure de la propriétaire du terrain ressort. C'est elle qui a proposé à qui le souhaite de s'installer de ce côté-ci (Westbank) du marché qui concentrerait les points de restauration jusque-là disséminés de l'autre côté. Cette propriétaire semble une alliée sur qui les personnes commerçantes peuvent compter.

« We sold on the other side of La Pulga but from there we started to have the problem that the people ... the owner would not let us sell what was food. Then, the person here, the owner, she offered us the space here. And from there is how we went to give here. » (Gabby Oropeza Perez, Gorditas Zacatecanas).

« the Flea Market owner: She has supported us a lot, a lot of us Latino. She cares about us. Look, she likes to bring music. She brings something to get people's attention and to help us advance. » (José Javier, Carnitas Shalom)

La plupart des personnes ont un stand depuis quelques années, ou travaillent dans un stand. Il y a du passage et des stands occasionnels sont mentionnés. La reconversion dans la restauration a eu lieu pour quasiment toutes les personnes interviewées en arrivant aux États-Unis ou à NO.

« In my country, [Honduras] I did not work in the food, but we worked in maquilas confectioning clothes. But here in this country I have learned to work differently, cooking, building, housekeeping, house cleaning, everything. (...) When my little girl was younger, I started to work in a restaurant that the lady also sold in a lonchera [food truck] for the construction workers and she took me and she was a very good cook from Honduras. And I learned there. I noticed how she did it. Then there. I have had to .. and what we do not know well we invent it, right? There trying (the food) right? (laughter). With this or that it can taste better or something. So we Hondurans are daredevils, like it is said. (laughter) »
(Guzmán, El Rincóncito de Pigüey).

La plupart des personnes additionnent leur commerce alimentaire avec un autre métier en semaine ou bien avec un autre commerce sur le marché comme la vente de vêtements (Xiomara Maria Osoto, Delicias El Jamo). La vente alimentaire constitue une source de revenus importante. Guzmán travaille en semaine dans la construction et la peinture. Gérer le stand permet de compléter les revenus de semaine en travaillant les week-ends. L'apprentissage culinaire tire généralement ses ressources au sein de la famille via les recettes partagées dans le couple et l'entourage. Sara Avila (Golosinas Sarita) fait un peu exception, elle est la seule qui a appris seule grâce à internet – elle ne cuisinait pas du tout avant de se reconvertir à NO.

« There was a lot of work in Katrina. There were a lot of Latinos. There were mostly Hondurans and Mexicans and the food was sold a lot because at that time there was a lot of work but there were not many businesses open. Then were we lived, we (female) Hondurans started selling to our friends from our country.] » (Avila).

Cette trajectoire de reconversion est récurrente dans plusieurs entretiens : les personnes commencent en démolition et reconstruction, puis elles se reconvertissent pour répondre aux demandes des camarades de travail latines :

« I started because there were not many restaurants at the time and there were a lot of Latinos where I was living. I started at Garden Wall. I had a lot of Latino. There I started

selling food. I got a lot of customers there. And now, I've retired for a year. But now I felt like coming back. And I put it in the Flea Market. The Flea Market. (...) Empecé vendiéndoles café con pan y ellos me dijeron, "Venda comida, venda comida." Y allí me fui poniendo a vender comida. ». (Benita Bueñe Villareal, El Rincóncito Catracho).

Également, ouvrir un stand sur le marché aux puces permet d'éviter le haut coût à investir dans un restaurant. Les difficultés pour obtenir ou conserver des papiers et un permis sont aussi évoquées par plusieurs personnes (Imelda Perez, Gorditas Zacatecanas¹²⁴) :

« the truth is that a lonchera, for me, it would have been easy to work a lonchera, before. But since they took our permits to sell, right? At that time, we had in mind to sell daily. Then, no, my husband told us, "No, they no longer want to give us permission. We'll spend more on that lonchera. For what? So that's better like we are. (...) ».

Travailler en cuisine donne également l'occasion d'apprendre recettes et techniques avec les collègues. Ivan Cortez Castillo (Antojitos Garibaldi), 34 ans et Venencia Gonzales (El Recoqueo DR), 41 ans, sont les seules personnes à avoir des parcours professionnels pré-migratoires en restauration. Castillo est natif du Veracruz, au Mexique. Il est cuisinier depuis plusieurs années. Il est le seul à se dire chef. Il a accumulé de l'expérience et il est capable de pratiquer des cuisines de plusieurs pays d'Amérique Latine, ce qui a pu lui permettre de trouver du travail :

« when I arrived here, to Louisiana, for me was a little difficult to get a job as a cook since I regularly asked me for Central American (food). What I worked with the most was Mexican food. I learned based on friendships that I have from various places in Central America. They taught me Central American recipes. »

Ce témoignage éclaire différemment l'analyse du paysage alimentaire. Les restaurants mexicains sont aujourd'hui majoritaires par rapport à ceux d'Amérique Centrale à NO. Castillo est arrivé à NO après Katrina, avant il était à Dothan en Alabama. C'est en 2014 qu'il ouvre Antojitos Garibaldi à La Pulga où il prépare de la cuisine mexicaine du Veracruz faite maison. Ce choix, plutôt que d'investir dans un restaurant, s'explique également pour des raisons économiques. Les recettes viennent des grands-parents, des oncles et de sa compagne.

Si la plupart des personnes n'ont pas d'expérience en restauration avant l'arrivée aux EU,

¹²⁴Région du centre du Mexique.

elles ont quasiment toutes de l'expérience en négoce. Benita Bueñe Villareal (El Rincóncito Catracho), depuis sa position frontalière au Sud du Honduras, a appris le commerce en vendant des produits alimentaires du Salvador au Nicaragua, ce qui témoigne aussi d'une aisance à traiter avec différentes situations culturelles.

Enfin, le fait d'avoir des papiers semble faciliter le travail sur les stands et pour témoigner non-anonymement sur une plateforme en accès libre telle que SFA. Avant que son visa ne prenne fin à l'occasion d'une visite, le fils de José Javier (Carnitas Shalom) venait aider à nettoyer le stand en fin de journée. Xiomara Maria Osoto (Delicias El Jamo) accueille sa mère venue en vacances depuis le Honduras, elle l'aide sur le stand. Les pratiques alimentaires et les performances des stands sont influencées par l'actualité également, dans le sens où les législations locales – telles que celles appliquées à l'encontre des *food trucks* de Jefferson – et nationales peuvent impacter significativement l'expression de traditions culinaires. Dans un article de *L.A. TACO*, Karla T. Vásquez relate l'onde de choc qui affecte la communauté salvadorienne de Los Angeles et les commerces salvadoriens de *pupusas* traditionnelles depuis l'annonce en début d'année 2018 par l'administration Trump du retrait du Salvador de la liste des pays concernés par le *Temporary Protected Status*¹²⁵. Les personnes concernées par le TPS sont surtout natives d'Amérique Centrale, en premier rang et de loin le Salvador avec 247,697 personnes pour une communauté de plus de deux millions aux États-Unis, soit 10% des personnes menacées d'expulsion (Wilson, Congressional Research Service, 2020)¹²⁶. La communauté salvadorienne est peu nombreuse à NO, mais elle peut être affectée directement ou indirectement par ces mesures, de même que le marché de La Pulga d'Algiers à NO, notamment les stands salvadoriens tels que celui de Claudia de Ortiz Portillo (Pupusas Mixteadas) et la clientèle¹²⁷.

125 « *“Within the community, my sales have dropped by at least 30%,” says Salvador Sanchez. He is the 60-year-old owner of Mama’s International Tamales, a popular Salvadoran restaurant in Westlake. “This started months ago, a lot of my customers are saving. They are preparing to return.” He attributes this to his loyal clientele with TPS gearing up for the worst-case scenario. (...) Sanchez explains that if one out of ten Salvadorans is deported or if a path isn’t paved for them to stay legally, maintaining the cultural customs and culinary Salvadoran traditions in LA will become more difficult for those who stay. “If we don’t offer our culture to our children, our children start to change and perhaps they won’t be interested in their culture.” To separate families would interrupt the intergenerational exchange that the culture and the stories, recipes, and customs that depend on.* » Karla T. Vásquez, « TPS Fear Is Threatening L.A.’s Pupusa Culture », *L.A. TACO*, publié le 17 janvier 2018, URL : <https://www.lataco.com/tps-fear-threatening-las-pupusa-culture/>.

À l'origine, le TPS avait été prévu suite aux tremblements de terre de 2001 au Salvador.

126 Il y a 79,415 personnes du Honduras et 55,338 de Haïti en TPS en 2020.

127 À l'heure où ces lignes sont écrites, le TPS est prolongé jusqu'au 4 octobre 2021. Voir U.S. Citizenship and Immigration Services, Department of Homeland Security, « Continuation of Documentation for Beneficiaries of Temporary Protected Status Designations for El Salvador, Haiti, Nicaragua, Sudan, Honduras, and Nepal » *Federal Register*, Publié le 12 septembre 2020, URL :

<https://www.federalregister.gov/documents/2020/12/09/2020-27154/continuation-of-documentation-for-beneficiaries-of-temporary-protected-status-designations-for-el>.

Quelle est la répartition des rôles ?

Les commerces sont souvent tenus par un couple ou plusieurs membres d'une même famille. Le cercle familial participe variablement. Chacun et chacune peut avoir sa spécialité ou aider là où cela est possible. Imelda Perez est la mère de Gabby Orora Perez, elles sont natives de la région du Zacatecas au Mexique. Elles travaillent ensemble au stand Gorditas Zacatecanas :

« [We work] My mom, my dad, my two brothers, my brother, me, my brother-in-law and my sister-in-law and my daughter all work. (...) Let's say there are weekends, we have to work, and we divide the work between all of us. But we do not have one thing that everyone has to do specifically. Because there are times I cannot do it and my sister does it. There are things she cannot do that I have to do. We all split the work between all of us. (...) What I basically do is host and charge the customers. » (Imelda Perez).

En semaine il faut préparer en amont pour le week-end. Beaucoup de préparations culinaires nécessitent du temps et de l'énergie. Il faut aussi aller faire le ravitaillement. Le travail domestique est aussi abordé par Fouts qui interroge les réalités du "jour de repos" quand il existe. En fait il s'agit souvent d'une journée dévolue au travail domestique, à l'entretien du foyer, aux enfants etc. Toute l'organisation semble orbiter autour du stand. La fille de Imelda, Fátima, a 8 ans et participe aussi, elle vient depuis qu'elle a deux ans. Elle fait parfois la présentation des condiments, elle lave les tables, prépare les rafraîchissements, elle coupe les fruits et légumes.

Comment ajuster les pratiques alimentaires aux réalités locales, comment faire goût ?

L'attention tournée vers les communautés d'origines est prévalente. Elle est très sensorielle : goûts, odeurs, aspects visuels, textures. Sara Avila (Golosinas Saritas) utilise par exemple de la betterave pour ajouter une sauce rouge et colorer ses plats. Cette attention porte aussi sur l'esthétique, l'ambiance, la convivialité... José Javier utilise la musique :

« And I'm very loud. I make a lot of scandal there. I shout, "They are the tacos, sandwiches. Come get them! "Then people are struck by the scandal I create. And the Mexican music that we put so that the atmosphere is completed. »

« It is always said that salsa is very important. It is an almost 60% salsa 40% meat. So that is why the salsas are so successful. My wife and I because it is the seasoning that we give our customers. They even ask us to sell them a bag with salsa. Because it is so spicy.

Because it's not just that it stings you, it is that it has the flavor that will put your mouth on fire. There, when I see the customer, I even came up to them with napkins and laugh. Because I say to them, "You have finished all the salsa of the table and your nose is running, running. And then, the mucus, it falls onto the taco and it adds a brutal flavor. »
(José Javier, Carnitas Shalom).

La « sazón » est fondamentale dans plusieurs récits de cuisine. Difficilement traduisible, il peut se dire qu'il s'agit d'un assaisonnement personnel, une renégociation d'une référence commune. Cela joue avec l'attente sur les saveurs et les subjectivités sensorielles. C'est une forme de performance. Venencia Gonzales (El Recoqueo DR) reprend des recettes et des ingrédients utilisés en République Dominicaine, à PR ou à NO et elle performe une "sazón" différente depuis ses origines, son histoire, son style propre, son inspiration du moment.

« Cada persona en Santo Domingo tiene un sazón diferente. Pero yo preparo mi salsa con todos los ingredientes que la comida dominica lleva los mismos ingredientes que la comida americana, o puertorriqueña, o mexicana. Son todos los mismos ingredientes. Usamos cilantro de los dos tipos: ancho y regulares. Usamos adobo que es un poquito más elaborado de la diferente marca. Y usamos mucho el ajo, la cebolla, el orégano. El orégano casi no falta en ningún plato dominicano. En el sazón del arroz, casi nadie le pone orégano a los arroz. Pero a las carnes sí. Al pescado también, le ponemos orégano. El orégano es como el ingrediente secreto. Y es lo más que lleva. Casi todas las carnes dominicana llevan orégano. Y yo preparo mi propio sazón a mi estilo de donde yo vengo. Porque podría ser que gente que no son de la capital dirían, "Oh eso tiene la cocina dominicana." Es muy diversa. Yo preparo un sancocho pero gente que viene del lado sur preparan un sancocho. Ellos le ponen por ejemplo, le ponen especias dulces. Una que otra. Pero yo no le pongo especia dulce. Porque así lo aprendí a hacer. Así lo vi diferente. Pero sí se, si me topo (run into) con una persona del sur de mi país va decir, "Pues ese sancocho sale diferente, no esta malo, pero sale diferente." Pero es de acuerdo de donde vengan, como lo preparado su raíz. Como lo fueron preparando¹²⁸. »

128« To my liking. Every person in Santo Domingo has a different seasoning. But I prepare my sauce with all the ingredients that Dominican food has the same ingredients as American, Puerto Rican, or Mexican food. They are all the same ingredients. We use cilantro of the two types: wide and regular. We use adobo that is a bit more elaborate from the other different brand. And we use a lot of garlic, onion, and oregano. Oregano is almost never missing in any Dominican dish. In the seasoning of the rice, almost nobody puts oregano in the rice. But it is in the meat. In fish, we also put oregano. Oregano is like the secret ingredient. And it is the most it calls for. Almost all of the Dominican meats carry oregano. And I prepare my own seasoning in my style from where I come. Because it could be that people who are not from the capital would say, "Oh that has Dominican cuisine." It is very diverse. I prepare a sancocho, but people coming from the south side prepare a sancocho. They put for example, they put sweet spices. Here and there. But I do not put sweet spices. Because that's how I learned how to do it. I saw it differently. But I know, if I run into a person from the south of my country, he / she will say, "Well, that sancocho tastes different, it's not bad, but I know it is different." But it depends where they come from, how it is been prepared. As they were preparing. »(Traduction Carolina Ramirez pour SFA). La version originale permet de mesurer la polysémie.

La préparation peut être un spectacle qui participe à faire la performance alimentaire du lieu : chaque personne commerçante a sa cuisine exposée aux regards.

« There are many people who like to stand in front and watch as I prepare the pupusas and tell me. They even video and take photos. They tell me, "I like to see how you work. You have a lot of practice. " And that is how it is. » (Claudia de Ortiz Portillo, Pupusas Mixteadas).

À NO, certains ingrédients peuvent être difficiles à trouver. Claudia de Ortiz Portillo (Pupusas Mixteadas) est originaire de Puerto de la Libertad, El Salvador, dans une région côtière où les produits de la mer et de la plage sont centraux dans l'alimentation. À NO, elle ne retrouve pas ces produits, car le littoral ne présente pas de plages semblables. Elle est limitée par la faible présence de la communauté salvadorienne, qui aurait pu faciliter des filières d'acheminement de produits salvadoriens. Les *pupusas* qu'elle prépare trouvent cependant leur clientèle :

« there are more Hondurans than Salvadorans. But as I say in the tradition of the pupusa, then, the same is sold. It is sold to the Honduran, Salvadoran, or with anyone who seeks it. They like it very much, the pupusas. ».

Imelda Perez (Gorditas Zacatecanas) rend compte d'adaptations depuis les techniques traditionnelles de barbecues du Zacatecas. À NO, elle gagne du temps et compose avec un manque de moyens en triant ses possibilités techniques : elle n'utilise pas toujours les feuilles de maguey et à la place de la chèvre ou de l'agneau elle utilise de la viande de bœuf :

« because I can not cook it with maguey bit where I get them from. Maybe there are stores but I will not always be buying (maguey) leaves. Not really, no. I prepare it rather well, right? But that's the traditional way in Zacatecas, the barbecue, the birria. It will be a while longer » .

À la place d'assiettes qu'elle n'a pas, elle sert le barbecue dans des *gorditas* et des *tacos* :

« Because was easier for me because I started from nothing. Without anything. Some

dishes. Anything. I did not have the services to give it completely, right. ».

Le paysage alimentaire Latino à NO est pour plusieurs personnes très complet. Pour se démarquer sur les marchés et des autres cuisines comme le Tex-Mex¹²⁹ ou des cuisines « traditionnelles », une stratégie mobilisée est celle de développer de la cuisine faite maison.

« We may not be able to have the recipes from each state. But the idea is to at least satisfy the cravings that they miss from their country. You understand me? Like in Mexico. Because I am Mexican, my partner is also Mexican and we are doing that. Like I say, we are trying to work the old recipes. The idea is not to sell the traditional dish here, like nachos, that burritos, quesadillas. We try to do something more like Mexican home cooking. Like every now and then, an adobite with pork ribs, some black bean served with its rice. I mean, like what you miss from your mom's house. When you go to your house and the clay pot with your beans on the stove is never missing there.] » (Ivan Cortez Castillo, Antojitos Garibaldi)

Cette cuisine faite maison se destine à accommoder les goûts et pratiques alimentaires de personnes qui peuvent s'identifier avec les pratiques même d'accommodations, car elles se rencontrent sur des bases communes et empathiques (Castillo) :

« I come from a humble family, just like my partner. We come from a humble family where we did have a wood stove with ours ... and we would go to the forest to look for wood, right? To cook the beans for the tortillas. And you would taste how delicious it is to eat those tortillas from the firewood. But unfortunately in this country we can not do that. Because here, you know, there are many columns of low gas inside the earth that can cause an explosion¹³⁰. But we have the opportunity, we have the stoves and maybe we do not have the same firewood seasoning but we try to give a seasoning that the people want, right? »

Cette cuisine "maison" est ancrée dans une identité régionale également mise en avant sur le marché, jusque dans les noms des stands eux-mêmes, pas forcément de manière explicite :

129 Sur le sujet des cuisines dites Tex-Mex, voir Jeffrey M. Pilcher, « Tex-Mex, Cal-Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine, » *Journal of the Southwest* Vol. 43, No. 4, 2001, pp. 659-679.

130 Revoir la partie du mémoire sur l'accessibilité alimentaire et environnementale.

« *all the food is from there [Olancho – Honduras] and [the stand] is called Delicia del Jamo and in Olanchito we are known as those that "eat jamo" because that is where the animal was raised. The jamo. And now they do not eat it because it is rare. Yes we identify ourselves by the name, because we are from there.* » (Xiomara Maria Osoto, Delicias El Jamo).

Se référer à une cuisine régionale permet aussi de clarifier les attentes.

« *The gordita is the tortilla that we open and stuff it with food inside. And in other places it is not that. For many people, they are known as the sopas. From where we are the sopas are the same in tortilla but they are small with the food on top. It is not stuffed. They include cabbage, pico de gallo. In other words, they are different foods. That's why we put Zacatecas so people are not complaining (laughs).* » (Gabby Oropeza Perez, Gorditas Zacatecanas).

Ainsi, les techniques et les préparations s'ajustent entre elles sur l'espace du marché du fait des relations de proximité, d'une intention de non-compétitivité affichée de même que la volonté de faire sa clientèle depuis sa performance. Ismaria Guzmán ne souhaite pas proposer de *crawfish* dans son projet de stand, car son patron actuel en prépare déjà sur le marché « *Maybe I would not be confident to put crawfish or something like that because in reality, Don Jorge, he is selling it and I do not want him to... I do not want to. It would be more than everything, what is ours, right?* ». Les autres préfèrent orienter les préparations vers les populations Latinos et éviter les plats de NO.

Qu'est-ce qui a changé depuis l'établissement du marché ?

Les installations d'accès à l'eau et à l'électricité se sont améliorées, des commodités ont été installées, un jardin d'enfant est prévu. Les stands sont devenus plus nombreux, plus grands avec davantage de décoration. Des stands ont négocié leur place pour installer une *lonchera*, une caravane qui fait office de cuisine et de point de vente. Les intentions des personnes commerçantes ont été dès le départ de s'adresser à une clientèle Latino et cela s'opère à travers un registre particulièrement sensoriel qui s'est matérialisé sur l'espace du marché. Benita Bueña Villareal, native hondurienne de la région Sud de Choluteca avait ainsi peint son stand El Rincóncito Catracho, le coin des honduriens avec des couleurs bleues et blanches – celles du drapeau national. Le marché accueille une clientèle nouvelle native de NO, notamment du quartier.

« Americans are now going to eat there. And they themselves spread the word and come back every Sunday. We have. We started with zero. In two years we already have 15 or 17% Americans who are going to eat. And The Flea Market is far. And Americans do not like the Flea Market because it is full of dirt, dust; and when it rains, then there are puddles. It is made out of wood. It is not a restaurant that has an entrance. » (José Javier, Carnitas Shalom).

Ces changements de clientèle peuvent être reçus avec anxiété en terme d'organisation, car c'est tout au long de la semaine que les commerçant-e-s prévoient la quantité pour vendre le week-end sur le marché. Si les populations Latinos constituent en majorité une clientèle régulière avec des habitudes prévisibles, des personnes clientes occasionnelles non-Latinos avec des goûts moins connus peuvent changer les plans faits d'avance. La perspective d'ouvrir un commerce dans un contexte où la clientèle ne serait pas en majorité Latino peut ainsi être anxiogène. Le témoignage de Imelda Perez (Gorditas Zacatecanas) évoque un gérant d'hôtel sur le littoral, supposément une personne Latino, qui commande de manière hebdomadaire pour ses employés, une dizaine de personnes. Il lui propose d'ouvrir un restaurant dans son hôtel, mais :

« [But] I was discouraged because he told me that it was white and African American people there. The white and African American people do not eat this Hispanic food very often so They're looking for other things, right? Well, we also had American person today. It's true that people have also had American people come here? (...) And African Americans come to eat. But it is not guaranteed that will have the people. Like in that place. No, I say, "what if we are selling this, they are looking for something else and us starting over again." ».

La fidélité à la clientèle locale du Flea markets de La Pulga est aussi convoquée :

« I decided it was better not to move away from here. Here I have my little clientele that I have, then, that I have here. Because to move to another side would be to start again on another side. Yes. And it's hard in regards to the clientele, yes. »

Le stand de José Javier s'accommode de cette nouvelle clientèle. Un client professeur d'espagnol agit comme médiateur, lui fait de la publicité et programme même la venue de sa classe :

« There is a teacher who brings students from a school where they are teaching them to speak Spanish. Yes, the Castilian (Spanish). And he takes them every three months. And little by little the moms that go along with this teacher now return alone; and they are American citizens. And they like our food. And they like it, they even want to take pictures with us and to come back. Eight days ago the teacher was with five children and looked around, saw that we had grown and asked if he could now bring thirty (students) including moms and reserved the restaurant for all of them. A Friday. He says, "I know on Sundays you have a lot of people, a Friday for us. »

Des plats typiquement néo-orléanais sont aussi préparés sur le marché. Il s'agit du stand où travaille Ismaria Guzmán (El Rincóncito de Pigüey) qui fait exception et exclusivité. Son propriétaire Don Jorge est du Monterrey au Mexique.

« on Sunday, the crawfish; but on the weekend, nothing more than that, right, people promote it more. and the yuca with chicharrón and the chicken with slices on Sunday, right. On Saturday, few people come and we make enchiladas, cupcakes. We are not as busy on Saturday. But it fills up on Sunday ».

La préparation des écrevisses occupe une grande place, le stand semble bâtir sa réputation et sa clientèle en partie depuis cette spécificité.

La performativité pour faire sa place et avoir du pouvoir

Le fait que des personnes originaires de différentes régions d'Amérique Latine tiennent des stands de restauration qui rendent accessible des cuisines régionales, familiales et nationales aux populations Latinos installées à la Nouvelle-Orléans, permet l'accès à une nourriture avec laquelle les personnes migrantes de différentes communautés Latinas-Américaines peuvent s'identifier. Le partage de l'expérience culinaire et la reconnaissance de sa qualité performative peuvent allouer un sentiment d'adéquation avec sa place ici, produire des conditions propices à l'actualisation d'une expérience mémorielle du pays et permettre la transmission et la réappropriation des cultures d'origines aux nouvelles générations. Fátima Perez, la fille de Imelda et petite-fille de Gabby Oropeza Perez, est ainsi présente depuis ses deux ans en restauration, elle cuisine, s'occupe de la salle – elle met donc en pratique la transmission de gestes et l'attention sensorielle. De plus, elle invite des ami-e-s de l'école – elle partage et promeut auprès de son réseau relationnel. Elle

témoigne que ses plats préférés sont les « pizzas y gorditas ».

Par la performance sur La Pulga, la personne est dans une position translocale où elle s'établit dans sa relation entre plusieurs lieux et tisse du sens qu'elle partage depuis ces perspectives. Sarah D. Huang (2020 : 101) emploie le concept de translocalité dans le contexte des immigrations transnationales à Anchorage en Alaska « *to describe the relationship between food and people in the process of ongoing emplacement, commitments to families and communities, and emotional and material affiliations* »¹³¹. À travers l'alimentation se réverbère le spectre de la familiarité et de l'étrangeté dans lequel naviguent les personnes en situation de migrations transnationales. La translocalité est un espace de créativité, de recomposition, de négociation entre ici et là-bas qui brouillent les frontières vécues et les refont, mais aussi les exposent. Huang aborde différentes affiliations à l'alimentation locale en proposant une définition dynamique et inclusive qui reconnaît les nourritures de chez soi « food from home » et les nourritures d'ici « food from here ». Une préparation culinaire translocale est une préparation culinaire qui noue avec ses affiliations d'origines, attachées à une localité lointaine, tout en intégrant des éléments de son environnement immédiat – par exemple dans la composition d'une recette. En interviewant des personnes migrantes sur un marché fermier de Anchorage, elle observe que les « food from here » s'adressent davantage à la clientèle blanche et les « food from home » au cercle familial, bien que dans les deux cas il s'agit de produits cultivés ici : les personnes migrantes, réfugiées, et leurs pratiques alimentaires sont maintenues dans un espace hors des frontières du « local » (*Ibid.* : 109-110). Le marché de la Pulga est aussi périphérique dans le champ alimentaire local. Cela se matérialise dans le stress généré par une nouvelle clientèle avec des goûts et pratiques différents, la perspective d'ouvrir ailleurs, la précarité économique et légale (difficultés pour le permis) ou encore dans les longues distances à effectuer pour aller au marché. Elle n'est pas vécue de la même manière selon la communauté d'origine : les personnes migrantes non-honduriennes semblent se sentir plus isolées.

Dans les entretiens reviennent souvent la dimension régionale de la cuisine qui marque un caractère d'authenticité valorisé et reconnu entre les stands et la clientèle. Les personnes se démarquent des commerces alimentaires d'inspirations Latino au menu plus générique comme les chaînes de tacos ou les cuisines Tex-Mex. Elles proposent des préparations régionales, voire du *pueblo* et de la famille. Il y a un environnement de consommation partagée où des personnes latines d'origines différentes et une minorité de personnes non-latines se côtoient. Cela produit une certaine attente et exigence de qualité et de goût. Les personnes marquent généralement le fait que ses préparations sont originales par rapport à leurs voisins et que de ce fait il n'y a pas de risque de

131 Elle s'inspire des définitions de « Holtzman (2006), Choo (2007), and Conradson and McKay (2007) ».

compétition. La clientèle d'un stand est dite se constituer selon les goûts, les manières de préparer et les origines. Il ressort que les personnes mettent en avant leurs préparations non selon une hiérarchie de valeur, mais selon leur capacité à pourvoir aux goûts des personnes et à produire des références et des liens d'identification.

« I cannot say that mine [pupusas] are better than others. Everyone has his or her differences and flavors, right?. Then everyone has their clients and each one, well, I say enjoys the delights of the pupusas. Where ever it is convenient for them. Or where it pleases them.] (...) Everyone has his or her clients that look for them. » (Claudia de Ortiz Portillo, Pupusas Mixteadas).

Les préparations médiatisent ainsi des rapports d'identifications différents. L'environnement du marché est propice aux affinités et à des relations de connivences :

« There are many of us, Hondurans. The environment is the same. The language because in Tennessee it was all English, English. And here I feel as if I were in my country. Everyone, Spanish. All that. I felt good to be here. Don't you see, I did not want to go back » (Villareal, El Rincóncito Catracho).

La capacité de l'alimentation à médiatiser des rapports sociaux de solidarité et d'identification positive est ainsi soulignée chez plusieurs personnes.

« At the table when a new person comes, I go and I ask, "Can I have your permission to sit this other person?" At a table there are sometimes Guatemalan and Honduran eating from the same table. That is what the food does, that they all come out talking. When they are finished eating which I sometimes have to say to them, "I hear another one to feel. They do not give us permission. But then they end up talking about their countries; and about when they arrived. The food made something cheerful happen, when they go out ... if someday they will see each other and they will help each other. Or at work. "What are you doing?" Carpentry, bathing. Oh, well, I'll give you this job. Because that's what happens. This has happened. » (José Javier, Carnitas Shalom).

Préparer des mets susceptibles d'affecter la mémoire des personnes consommatrices, leurs affects et d'engager cette connexion-là dans un espace où le repas est partagé avec d'autres

personnes aux expériences similaires et différentes, tout cela peut engager la préparation culinaire dans l'espace de la performativité, de la récréation de soi et de connexions sociales présentes. La nostalgie, le désir de se relier à ses ancrages et ses héritages et faire sa clientèle et son commerce pour vivre ici trouvent un espace d'amplitude sur le marché. La performance est prise de conscience et partage de cette conscience des capacités individuelles et communes à (re)créer le réel, l'environnement, les liens interpersonnels, les conditions de vie. Dans la performance et la performativité, il est possible de vivre du pouvoir politique d'auto-détermination et de résilience « *In performance, both “performer” and “spectator” are made more mindful of the ecology around them, a meeting place of agencies that performatively “create the self, the context, and new rules or laws”* (Miller 2007, 231, cité in Szanto, Wong, Brady, 2016 : 61).

Comme définie dans l'introduction des concepts, la performativité conceptualise l'identité comme un produit conçu au travers de gestes et de pratiques quotidiennes (Szanto, Wong, Brady, 2016 : 54). L'alimentation, matérialisée dans les gestes de cuisiner et la performance de manger et de faire relation en partageant le repas, produit de l'identité. Le Flea Markets se présente comme un espace en constellation, c'est-à-dire selon la théorisation de l'espace de Massey (cité in Szanto, Wong, Brady, 2016 : 55) comme un lieu de rencontres et d'intersections entre plusieurs relations et modes relationnels. Ici, il s'agit à la fois de relations familiales et amicales – le réseau relationnel proche – et des relations avec des clientèles Latinos multiples et des clientèles non-Latinos néo-orléanaises noires et blanches. Dans tout cela, il y a la propriétaire, les politiques métropolitaines, fédérales et nationales et les bagages psychologiques et émotionnels de chaque personne. Cela mobilise des mémoires, des perceptions, des *habitus* qui stimulent la (re)création et l'adaptation dans le processus de production du repas jusque dans la rencontre de la performance culinaire et de la performance de la consommation. Selon son interaction avec et dans ces processus, la relation est différente : une personne cliente migrante hondurienne va produire et participer à une relation différente avec la personne vendeuse, le marché, la nourriture qu'une personne noir-étasunnienne du quartier d'Algiers. Une personne mexicaine du Zacatecas qui découvre Gorditas Zacatecanas également. Chaque personne va aussi produire une relation différente depuis sa situation propre. L'expérience vécue du marché ancre dans l'espace une conscience de son parcours : une personne peut physiquement vivre un espace d'affirmation et d'identification positive. La performativité dans les pratiques culinaires médiatisent des rapports et des relations dans un espace, ici le marché, qui va ensuite introduire ces rapports dans l'espace urbain et le paysage alimentaire local. La prise de conscience de ce qui se produit, l'utilisation stratégique de cette production, peut ouvrir à une appropriation politique de sa réalité. Il peut se faire l'hypothèse que cela dénote dans la perception

de soi, la valorisation de soi et la confiance en la force de solidarité et d'échange de son réseau relationnel : autant de conditions concrètes de manières d'habiter.

La mémoire et la nostalgie réactivée ou restaurée (Svetlana Boym, 2007 citée in Szanto, Wong, Brady, 2016 : 57) par l'alimentation peut ouvrir à pratiquer une forme de réflexivité dans l'espace de vie actuelle qui se concrétise à travers les questions d'accès abordées précédemment, c'est-à-dire par exemple où se rendre pour accéder à un ingrédient particulier nécessaire à la production du « taste of home » ou comment faire pour produire une imitation à partir d'ingrédients locaux. Dans l'espace mémoriel et nostalgique du "manque", la créativité de la performance trouve des racines. Il se retrouve des témoignages qui font échos à ceux des personnes commerçantes de la Pulga, par exemple ici avec un restaurant salvadorien et un *food truck* vénézuélien :

« Our family recognized a lack and demand for premium, delicate home-style Central American cuisine in New Orleans. La Macarena was created to satisfy that need and was founded pre-Katrina in 2003 in a tiny storefront at the finish line of Williams Blvd. in Kenner. The 20 seat eatery was the first ever Pupuseria on the East bank and featured a limited number of premium dishes from El Salvador, including the namesake pupusas. In the summer of 2008, our family had an opportunity to open a location in the Uptown area and we inaugurated our second store with the concept Pupuseria & Latin Café. La Macarena is honored to be the very first Latin American themed restaurant in the Riverbend. » La Macarena, URL: <https://www.pupusasnola.com/copy-of-vegan-veggie-menu>.

« Benoit envisioned drawing from the feel and flavors of late-night street food carts lining a strip in Caracas referred to as “Calle del Hambre” (“Hunger Street”). » (La Cocinita – About la Cocinita, URL : <https://www.lacocinita.com/about-la-cocinita>).

Il y a ainsi différents usages du « taste of home » : commerciaux, affectifs, communautaires. Un repas peut être un instant de révélation mélancolique. L'expérience personnelle alors partagée peut trouver de l'écho chez d'autres personnes partageant des sentiments proches. Cette expérience est motrice d'une introspection tournée vers le sentiment de distance, de décalage voire de dissociation avec l'environnement présent qui agit sur sa relation personnelle avec sa communauté d'origine, sa place actuelle et son environnement. L'alimentation médiatise des rapports familiaux, d'amitiés, de travail où les personnes interrogées dans les entretiens produisent de la familiarité et du réconfort. Elle désinhibe une forme de solidarité qui repose en partie sur une attitude de fidélité à la famille, au réseau relationnel, à un idéal identitaire et communautaire.

La cuisine peut ainsi être un chemin pour introduire du sens dans le quotidien, développer un sentiment d'ancrage et d'appartenance par des gestes et des sensorialités qui viennent aussi activer des mémoires, des liens et des relations transnationales. Ces relations transforment les rapports au local : elles sont dites translocales. Elles créent de la familiarité dans l'environnement. Elles modifient aussi les rapports au global. La performance alimentaire donne prise sur sa propre histoire. Il s'agit de se reconnaître, d'agencer ses expériences, créer et se projeter dans le sillage de ses origines et de ses attachements affectifs, moraux, politiques. Cuisiner peut soutenir la préservation d'une sensibilité, une attention à des gestes, à des goûts, à son environnement : c'est une manière d'agir et de vivre faite de repérages (où manger ? Comment ? Avec qui ? Pour qui ?), d'expériences, de partages, de souvenirs partagés... De ce fait, performer une forme de continuité à travers la cuisine c'est se donner du pouvoir d'action pour rendre justice et hommage à un passé, à des héritages, à son parcours de vie, à ses origines de manière présente, partageable, actualisable, valorisante. José Antonio Vázquez-Medina parle d'intelligence culinaire, « *intelligencia culinaria* » (2018 : 164) pour se référer à cette capacité de puiser des compétences dans le parcours migratoire. La situation que Vázquez-Medina présente est celle d'un restaurateur mexicain dans la municipalité de Santa María del Río dans l'État de San Luis Potosí au Mexique, qui s'est spécialisé dans la cuisine d'inspiration chinoise pendant les vingt ans qu'il a vécu aux États-Unis où il a travaillé dans la restauration. Il propose de la cuisine chinoise « *pero de rancho* », c'est-à-dire une cuisine proche des goûts populaires (Vázquez-Medina, 2018 : 165)¹³². Il sait accommoder les goûts et composer avec la grammaire culinaire (« *gramática culinaria* ») et sa biographie sensorielle (« *biografías sensoriales* »). Par exemple, il suit le principe de mettre des condiments à table, dont des sauces piquantes mexicaines et chinoises qui sont dites s'émuler (« *emula la salsa* ») (*Ibid.* : 167). Elles sont faites de piments mexicains et accompagnent des *tortillas* toastées. Son intimité avec les goûts du village dit "rancho" est complétée par son expérience migratoire et culinaire. Il se produit une négociation active du local et du global.

La mobilisation des biographies sensorielles, des intelligences culinaires, la négociation des termes des relations au lointain, au local, à l'autre, à ce qui fait la communauté peuvent s'apercevoir dans les entretiens de la SFA au marché de La Pulga de Algiers, Cet alignement de pratiques dans le quotidien forge une agentivité susceptible de nourrir les capacités d'adaptation, de résilience, mais aussi de réalisation des personnes qui depuis l'espace du marché peuvent reconsidérer leur parcours,

¹³²« *Es ir al pueblito a comer algo que encuentras en la ciudad, rico y barrato, ya sale todo el paseo de un día entero.* » (Vázquez-Medina, 2018 : 165). C'est aller au village manger quelque chose que tu trouverais en ville, de bon et pas chère, qui te sort du train-train quotidien (traduction personnelle). La *comida de rancho* peut désigner à l'origine la portion de soupe servie aux troupes de l'armée ou aux ouvriers agricoles d'un *rancho* – le terme est argotique et a des étymologies péjoratives (Voir étymologie <https://fr.wiktionary.org/wiki/rancho>).

envisager d'autres aspirations, monter d'autres projets et se construire. Il s'agit de transformations politiques en pratique. Cette transformation politique médiatisée par la communauté de pratiques et la citoyenneté culturelle sera abordée dans la prochaine partie pour finir l'étude des usages de l'alimentation dans les stratégies d'installation des personnes primo-arrivantes Latino post-Katrina.

IV. Les transformations politiques par la cuisine

« *food is transformative* » (Abarca, 2021 : 667).

"Food Activism" signifie utiliser son agentivité dans l'alimentation pour générer du changement et militer pour un meilleur accès à de la nourriture saine, culturellement adéquate, écologiquement soutenable et produite dans des conditions éthiques selon la définition de Carole Counihan et Valeria Siniscalchi (2014, citées in Abarca, 2021 : 676). Dans cette partie, sera étudiée comment l'agentivité culinaire se fait en transformant les personnes, les relations et les communautés depuis La Pulga et à partir d'autres situations. Tout d'abord, il sera abordé ce qui fait commun via l'alimentation, puis les tensions du marché de La Pulga seront parcourues dans l'optique de relever les limites relationnelles que le champ de l'alimentation peut produire, enfin une dernière sous-partie examine le cas des réappropriations en pratique du King Cake pour observer les transformations marketing et politiques qui s'opèrent dans ces performances.

IV. a. Faire Communauté, Faire Commun

« some paisanitos, some Mexicans who just arrived; and they asked for water. Their poor eyes were on the food as if they had not eaten. I could tell because I understand and speak the same way. I asked. The paisano (mexican) say, "Well, I just don't have enough." And I could feel it, too. I don't help because of me, it's because if some of us helped others in this life, we really would, being American citizens, Guatemalans, Salvadorans. If everyone helped each other, it would all be so nice here. And the Flea Market on the ... Weekends ... if you could see the harmony among everyone. We sell. And the customers that come—they say among themselves: "We feel like we are in our country." » (José Javier, Carnitas Shalom).

La préparation, le partage de repas et le commerce alimentaire organisées par des personnes migrantes également protagonistes de la reconstruction à la Nouvelle-Orléans est politique, car il

génère du pouvoir d'agentivité sur ses conditions matérielles de vie et dans son réseau de relation. Il fait changement. Ce pouvoir politique peut se matérialiser par le renforcement des liens communautaires, la mise en réseau des affinités et une attention active aux situations d'urgences. Dans les entretiens, une des situations les plus explicites de prise de pouvoir est présentée par le témoignage de Ivan Cortez Castillo (Antojitos Garibaldi). Il participe au premier concours de beauté gay de Louisiane en tant que performeur travesti (« *Soy una de las primeras personas imitadores o travestis, como les quieras decir, que anduvo actuando dentro de los lugares, restaurantes, fiestas, animando haciendo shows, porque no...* ») et il finance sa participation en vendant des tamales¹³³. Il participe à organiser le premier concours post-Katrina dans un climat particulièrement tendu de violences. Le concours a lieu avec l'aide de la communauté LGBTQI+¹³⁴ et le soutien matériel du Night Club Copacabana. Ensuite, il s'auto-finance grâce à la vente alimentaire. Le stand à La Pulga s'inscrit dans cette continuité, à la fois comme espace qui permet le financement d'événements et pour la communauté comme espace de convivialité, de rencontre, de partage et d'entraide.

Ainsi, la production alimentaire et l'organisation d'un commerce mobilisent des savoirs personnels, un réseau de relations et produisent un rôle dans la représentation d'une identité. À travers ce processus, c'est la subjectivité des personnes qui s'invente et se réinvente en tant que sujet politique en affirmation.

*« A **culinary subjectivity** reflects an ongoing process of self-defining due to people's migratory movements, food availability, culinary knowledge, socio-economic realities, and through a personal palate that changes significantly from childhood to adulthood. »*
(Abarca, 2021 : 666).

Militer pour l'alimentation souligne des inégalités structurelles et les luttes nécessaires pour l'égalité d'accès. Cela va de pair avec la reconnaissance de l'historicité des corps et des traumas (Slocum, Cadieux, 2015 : 32). Ces traumas affectent l'usurpation des terres et le travail forcé dans le cas des personnes natives américaines et des personnes afro-descendantes. Les personnes migrantes sont touchées par des emplois dangereux et la précarité de leur situation administrative – il s'agit d'une continuité historique dans le statut de migration temporaire ou permanente des personnes mexicaines notamment. Les traumas peuvent se situer à l'intersection de ces conditions : les personnes migrantes garifunas à la Nouvelle-Orléans sont issues des communautés afro-

133 Il s'agit d'une préparation réalisée à partir de farine de maïs entourée de feuilles de bananier ou de maïs fourrée et cuite à la vapeur.

134 Lesbienne, Gay, Bisexuelle, Transgenre, Intersexe et autres minorités de genre.

descendantes du Honduras et partagent des héritages natif-américains, mais à NO – au même titre que les personnes afro-latinos aux États-Unis en général – elles sont perçues comme des populations Latinos d'Amérique Centrale et du Sud, alors qu'elles ne partagent pas les mêmes traumatismes, conditions de vie présentes et héritages coloniaux (Chaney, 2012)¹³⁵.

Les traumatismes du passé et du présent affectent les prises de décision et les actions quant à l'alimentation. Travailler en justice alimentaire en s'adressant à l'historicité des corps est aussi un travail de soin : « *Moving one's body whether to help people or to help oneself has been shown to be a means to lessen the effects of trauma (see Carolan 2011; Clark 2006, 2007; Hayes-Conroy and Martin 2010; Salatin 2013)* » (Slocum, Cadieux, 2015 : 33). Militer pour la justice alimentaire passe par le corps en action dans l'aide, le soutien, le soin et la disponibilité émotionnelle présente à refuser la perpétuation d'injustices comme le suggère Sara Ahmed (2004, citée in *Ibid.* : 32-33). Intégrer les traumatismes dans la mise en corps des luttes génère une urgence politique à agir. Les traumatismes spécifiques à l'alimentation peuvent concerner des maladies comme le diabète, l'obésité, l'anorexie, la boulimie, l'alcoolisme, la faim, la dénutrition.. (*Ibid.*:34). Les catastrophes climatiques et leurs répercussions dans la reconstruction de NO et PR représentent aussi des traumatismes qui génèrent des urgences en matière de lutte contre les inégalités et pour l'accès à l'alimentation. Ce terreau d'urgences a généré des *praxis* et des habitudes en matière de solidarité, de mobilisation des réseaux d'entraide, de disponibilité émotionnelle, de soin et de faire communauté à l'image de Familias Unidas influencé par les organisations post-Katrina et héritier des luttes afro-étasuniennes.

De Abarca (2021), qui reprend les travaux de Bourdieu, Stutton ou encore Margaret Mead, je voudrais reprendre aussi l'idée de commensalité. Si elle signifie la table partagée, elle peut conceptualiser le carrefour relationnel « networks of relationships » et le champ des possibles qui s'ouvrent à travers l'appropriation de son rôle de producteur, de médiateur, de conservateur et de créateur de repas à mettre en commun. La commensalité décline le réseau des relations à travers les personnes accueillies autour du repas, leur corps, et ce que les éléments de mise en commun reflètent comme itinéraires relationnels, mémoriels et environnementaux. Depuis la commensalité se dessine des perspectives relationnelles et politiques. Le partage d'un repas produit un espace collectif où chaque personne est reliée par et dans le repas, ce qui implique une part active à en définir le sens à travers les choix et négociations de consommation et de pratiques culinaires, actualisant ainsi une identité individuelle et collective (Abarca, 2021).

À travers l'étude des marchés Latinos de NO, il peut se relever l'agentivité et la souplesse

135 Sur les situations spécifiques des personnes migrantes noires, voir Undocublack Network, URL : <https://undocublack.org/>.

avec laquelle des personnes migrantes transnationales récemment installées aux origines latino-américaines différentes produisent du sens dans la projection et la constitution d'une communauté pan-latino. Prendre part aux marchés Latino de la ville et en définir l'espace et les modalités relationnelles en tant qu'agent de changement impactant son environnement social, prendre conscience de son rôle dans l'alimentation des personnes qui partagent des sensibilités, des besoins voire des traumatismes similaires, tout cela engendre des participations actives à créer une communauté politique – c'est-à-dire une communauté qui fait son droit à la ville et au sein de laquelle des personnes primo-arrivantes sans-papiers peuvent potentiellement faire place. Cela ne se limite pas au marché. Nombre de personnes interviewées tissent des liens qui traversent d'autres lieux de NO et transnationalement et translocalement. Beaucoup de personnes qui viennent ouvrir un stand sur le marché ne s'installent pas durablement. Elles viennent et repartent avec une certaine expérience de leur présence et de leur performance culinaire dans le temps long et l'immédiateté de faire dans et pour ce lieu-ci. Il se dessine une carte d'interactions sociales quotidiennes, de production de sens dont les lignes relient divers espaces par-delà les frontières et les ancrages de ce qui fait local. Cette communauté pan-latino se projette, se façonne, se pense et s'actualise dans les interactions sur le temps du marché le week-end et en amont la semaine pour la préparation des recettes au sein des foyers principalement. Elle ne surgit pas des rencontres à NO, elle est seulement réactivée depuis les expériences de la migration et des pratiques de rencontre et d'échange pré-migratoires.

Pour conclure, ce qui rassemble le marché et l'actualise comme communauté, c'est peut-être également le fait de former une communauté de pratiques. Le terme est employé et théorisé pour la première fois par Jean Lave et Etienne Wenger dans *Situated Learning* (1991). Une communauté peut être définie comme un ensemble d'individus structuré autour d'un intérêt commun. Une communauté de pratiques partage des savoir-faire qui tendent à produire ou à négocier un idéal commun de ce qui devrait être fait. Elle se cristallise dans le moment d'entrée dans la communauté où s'imprègne « le cœur de la pratique », ce que les personnes définissent comme étant ce qui leur importe, ce qui donne accès aux savoirs et aux connaissances en faisant. Les entretiens partagent une même volonté de créer un espace familier par une pratique culinaire ancrée. La méthodologie de Lave & Wenger liste les ressources mobilisées, les structurations des relations sociales, les trajectoires de participation¹³⁶. C'est ce qui a été fait précédemment. En résumé, les ressources rencontrées dans les entretiens sont : les expériences professionnelles et d'adaptabilité accumulées

136 Je remercie Laurent Legrain et son idée de produire dans le cadre de l'université populaire qui devait se tenir en 2020 (le Covid est passé par là) des ateliers pour réfléchir à ce qui fait la communauté de pratiques des personnes actives au sein du département d'anthropologie et d'ethnologie du campus de l'Université du Mirail à Toulouse. Nous nous étions alors réunis sur plusieurs séances entre titulaires, étudiant-e-s de master 1 & 2 et de licence 2 et 3, ATER, chercheuses au CNRS, enseignantes vacataires et post-doctorantes. Je regrette de ne pas avoir poursuivi ma participation à la communauté universitaire suite au confinement et à mon inscription dans l'IPEAT.

dans la restauration, le travail du commerce, le parcours migratoire, c'est-à-dire l'intelligence culinaire, économique et la biographie sensorielle. De même, le réseau relationnel fait ressource : le couple, la famille, les relations de travail dans la reconstruction post-Katrina, d'autres communautés de pratique comme la sphère confessionnelle et les groupes LGBTQI+. L'intelligence relationnelle est probablement facilitée par les proximités culturelles, linguistiques, de classe et de genre. S'ouvrir vers une personne qui va faire de la publicité au stand (par exemple le professeur d'espagnol) peut amorcer de nouvelles fréquentations par bouche-à-oreille. L'engouement pour un commerce alimentaire peut aussi être préjudiciable dans un contexte de gentrification¹³⁷, or le quartier d'Algiers est un de ceux à la population au plus haut revenu et les témoignages révèlent que les personnes clientes étasuniennes ont tendance à vouloir payer plus. De là, je voudrais amorcer la question des tensions, qui permettent de suivre les contours de la communauté de pratique.

IV. b. Parcourir les tensions et les agentivités – les problématiques à La Pulga :

Tout d'abord, sur le marché de La Pulga les personnes commerçantes se rassemblent du fait de problématiques communes de vulnérabilité et de marginalisation depuis des parcours migratoires et des cultures Latinos diverses. Elles y ont une opportunité pour faire place, avoir de meilleures rentrées d'argent et exprimer librement des pratiques culinaires. Elles luttent pour se familiariser et faire locales. En ce sens, la « citoyenneté culturelle » telle que définie par William V. Flores (2003 : 89)¹³⁸ est un concept qui précise l'agentivité politique de la communauté de pratiques du marché. Dans cette communauté et cette citoyenneté, il y a des moments de décrochage, quand ce qui se fait ne fait plus sens et s'éloigne du « cœur de la pratique » telle qu'imaginée, conçue ou idéalisée, ou bien quand les possibilités pratiques de poursuivre sont obstruées. Dans *Éloge du carburateur* (2010) Matthew B. Crawford souligne que les accès à des possibilités d'apprendre via une personne intégrée dans un groupe qui partage des savoir-faire ouvrent une porte dans l'organisation de la communauté et sa fabrique de sens et de ressources. Là se joue des tensions entre anciens et nouveaux membres, et les relations de pouvoir entre différentes autorités acquises via la maîtrise-

¹³⁷La gentrification est un processus d'accumulation des capitaux et notamment culturels dans lequel peut à la fois être minorisés les pratiques culturelles de populations précaires d'un espace urbain et valorisées et captées selon des poncifs de consommation élitiste capables de surenchérir sur les prix et provoquer de la spéculation immobilière, au point de fragiliser les structures et réseaux sociaux, relationnels et structurels à l'origine de la production de ces pratiques culinaires. Voir Joassart-Marcelli, Bosco, 2020 in Agyeman, Giacalone, 2020.

¹³⁸ « *Cultural citizenship encompasses a broad range of everyday activities as well as the more visible political and social movements. A key aspect of the concept is the struggle for a distinct social space in which members of the marginalized group are free to express them- selves and feel at home. It is in such a space that groups can "imagine" them- selves and develop independent social and political* ».

pratique. Or, la tension est constitutive de la communauté. En décrire les traits permet d'étudier l'espace du marché et sa communauté. Les témoignages archivés par la SFA permettent de parcourir des tensions multi-générationnelle et des pratiques acceptées ou rejetées à La Pulga. Il revient dans les témoignages, malgré les écarts d'âge, une même intention de se démarquer depuis des cuisines d'« avant » via des recettes familiales transgénérationnelles et des préparations à la fois ancrées dans un territoire, dans la trajectoire personnelle, l'inspiration du moment et adaptées aux sensibilités des personnes à servir. Ivan Cortez Castillo s'oppose explicitement aux cuisines Tex-Mex et à la cuisine mexicaine qu'il nomme « traditional »¹³⁹ pour valoriser une cuisine maison, régionale, héritée de la famille et d'une histoire populaire de débrouille et d'« humilité » (« humilde »), qui procure un sentiment de se sentir chez soi. Alors que Venencia Gonzales travaillait dans une raffinerie après Katrina, elle apportait ses plats « typiques » (« típico ») dominicains comme le riz, haricots et viande « arroz, habichuelas y carne » pour manger durant la pause, faisant l'envie de ses collègues latines et non-latines qui consommaient « Burger King, MacDonald ». Faire familier et produire de l'empathie est ainsi très redondant. Il s'agit d'activement rechercher à produire une continuité, une valorisation de soi, de ses particularités, de son parcours et de ses origines, sans compétitions internes. La grammaire culinaire et les biographies sensorielles sont mises à contribution d'un projet de cuisine en opposition avec la place réduite des cultures culinaires et de l'attention à l'alimentation dans le quotidien global à NO. Le marché forme comme une aparté et fait ressource.

Néanmoins, les personnes mexicaines partagent un même constat : le marché et le paysage alimentaire à NO est hondurien, centre-américain ou sud-américain et les cuisines mexicaines typiques et régionales ne sont pas assez reconnues¹⁴⁰. Ces perspectives remettent en question les recherches sur le paysage alimentaire proposées via les sites de notation nord-américains, qui catégorisent – si elles ne sont pas ignorées – indistinctement les cuisines typiques de celles performées pour une consommation étasunienne. L'usage du concept d'authenticité comme argument d'autorité d'une cuisine de qualité sur les sites de notation semble éloigné des réalités des personnes des entretiens sur le marché. Dans tous les entretiens, le terme même d'authenticité n'a qu'une seule occurrence, et il est utilisé tout en soulignant que les préparations « 100% Mexican » sont réalisées par des personnes salvadoriennes et honduriennes, pour ainsi soulever la production

139« *The idea is not to sell the traditional dish here, like nachos, that burritos, quesadillas* » Il faut comprendre les grands classiques et les incontournables de la restauration mexicaine aux EU.

140« *I think that if Mexico has not become widely known with Mexican food, it's because Los Angeles, Texas, North Carolina, there's a lot of Mexicans. Here the market is Honduran. Most of the food here is Central American, and specially, Honduras. Doyou get me? Where everyone knows the famous pupusa of El Salvador. The valid one. Mexico,yes, has its tacos, do you understand me? But yes, I believe that if a person intends to do something more, it needs to draw more attention. I think Mexican food would come out. It would be more recognized, you understand me? But it depends on the owner of the place. Of the publicity that one puts for it.* » Ivan Cortez Castillo, (Antojitos Garibaldi).

de liens transnationaux de complicités et de camaraderie (José Javier, Carnitas Shalom)¹⁴¹.

Également, les soucis économiques sont récurrents et semblent aller de pair avec les difficultés d'obtention d'un permis. Cela explique les raisons de l'installation à La Pulga où le loyer est moins chère et où le permis n'est pas nécessaire. Ouvrir un stand permet de proposer un emploi occasionnel à son réseau relationnel. Il y a une économie d'entraide informelle, à la fois en terme de services rendus, de dépannage entre personnes gérantes, employées, la clientèle, des proches, mais aussi en terme de don à des personnes de passage qui demandent à manger et qui n'ont pas de ressources. Parfois la clientèle, notamment étasunienne, donne plus que le prix affiché. Les modes de paiement peuvent être problématiques, par exemple José Javier n'a pas de machine à carte bancaire et certaines personnes ne reviennent pas payer.

Pour beaucoup, le marché présente également une meilleure situation en terme d'infrastructures que ce qu'elles ont pu connaître auparavant. Ces témoignages éclairent une précarité généralisée et une vulnérabilité au contexte environnemental. NO est une des métropoles où il y a le plus de précipitations aux États-Unis, or le marché de la Pulga s'étend sur de la terre battue et l'espace des stands n'est parfois pas assez grand pour abriter toutes les personnes clientes qui attendraient, alors qu'il s'agit d'un lieu de passage où l'un des modes de consommation principaux est de manger debout dans un périmètre proche. La fréquentation du marché dépend des intempéries. Ses infrastructures sont probablement vulnérables à un ouragan. Elles sont de mêmes particulièrement vulnérables à de fortes chaleurs, or plusieurs entretiens corroborent la chaleur insoutenable qui règne dans les stands étroits au milieu des fourneaux.

Une problématique large qui se dégage est la difficulté d'ouverture d'un commerce pérenne par les populations Latinos non-natives des EU, y compris quand l'arrivée remonte à plus d'une décennie. Cette difficulté semble d'autant plus importante quand le commerce s'inscrit vers la communauté transnationale d'origine : il faut pouvoir faire connexion et se rendre accessible. Des personnes étasuniennes peuvent faire de la publicité et amener d'autres personnes clientes étasuniennes et payer plus, mais ces situations sont de circonstances. La crainte de ne pas trouver de clientèle régulière prédomine. Les réseaux relationnels des personnes migrantes semblent plus sûrs. Le marché offre un espace de vente seulement le temps d'un week-end, de fait, l'activité s'inscrit en continuité avec d'autres stratégies économiques légales et/ou extra-légales. Toutes les personnes

141« *On the other side is where my wife has the kitchen. Where she prepares the chilaquiles, the fajitas of the grilled beef fajitas; and of chicken. The famous cow stomach (meat). The chicken pozole; and pork. All of the food variety of authentic Mexican food. 100% Mexican. And the nice thing about this is that the women cooks who help my wife: one is Honduran and (another) Salvadoran. And her little ones, the young lady who is helping us is Salvadoran. And it is very nice that sometimes they say that you Hondurans or Mexicans or Guatemalans can not get along; and in there we are from Mexicans, Salvadorans, Guatemalans, Hondurans. Like the chili, tomato and onion. That is how we are.* »

pratiquent ou ont pratiqué des ventes informelles. Venencia Gonzales peut se permettre d'avoir une assise financière grâce à des commandes d'un hôpital de l'Ouest de Jefferson. Elle avait commencé, comme presque toutes les personnes, en proposant des services circonstanciés et informels.

Une autre problématique est celle de pouvoir poursuivre à activer ses héritages, de les valoriser et à travers cela, pouvoir aider et se faire aider, c'est-à-dire construire de la résilience collective et de l'adaptabilité. La résilience ainsi bâtie pallie en partie des inégalités globales et systémiques, mais reste vulnérable à leur reproduction : changement de propriétaire moins coopératif, de politiques migratoires locales et nationales, changements environnementaux et climatiques... La participation au marché n'est qu'un élément visible des stratégies économiques et de résilience plus larges de personnes migrantes Latinos qui a pour effet de faire visibilité aux espaces d'entraide communautaires à NO. Sur les lignes parcourues de ces tensions, les personnes sur le marché ont amplitude à manœuvrer et à se projeter grâce à leur investissement dans l'appropriation des cultures alimentaires de leurs communautés transnationales. La prochaine sous-partie interrogera plus en détail la question de l'appropriation des cultures alimentaires.

IV. c. Reclaim – La (ré)appropriation des cultures alimentaires à NO. Le King Cake tres leches plat local sujet de performativité, de (ré)appropriations translocales et transnationales dans les pâtisseries et marchés de NO

Ainsi, il apparaît que la cuisine est un espace de tensions pour les codes culturels du pays d'origine de la personne, mais aussi un espace qui peut faire ressource pour lutter contre les inégalités structurelles. L'appropriation personnelle des recettes du pays, d'autres chéries au sein du réseau de relations et la recherche d'éléments de composition dans l'environnement immédiat concourent à conscientiser pour la personne qui cuisine sa position d'agent en interface avec les cultures, les héritages et l'environnement local. À travers la cuisine peut se façonner à la fois l'ancrage et la fluidité, une conscience performante en co-constitution avec l'environnement, c'est-à-dire finalement habiter et réinvestir ses héritages en les redéployant selon les réalités présentes et locales. Réclamer héritages et savoirs traditionnels culinaires engage à l'adoption d'une praxis de consommation alimentaire qui, en son nom propre et selon ses propres modalités, détermine ses critères, ses méthodes, ses manières de cuisiner à l'aune de son historicité et de la situation présente.

Les pâtisseries Latinos qui proposent des gâteaux des rois (King Cake), une tradition

partagée entre les pays latins, offrent des perspectives intéressantes pour étayer le propos et viendra apporter une dernière situation d'étude à distance pour le mémoire. Les ressources utilisées ici sont aussi de seconde main et proviennent d'une série d'articles au sujet des King Cake écrits par Ian McNulty, journaliste culinaire local, pour *Nola.com*. Il travaille pour *GoNola*, *New Orleans Advocate* et le podcast *Where Y'Eat* qui célèbre et explore les cultures culinaires de NO. Il a écrit deux livres sur les cultures culinaires de la Louisiane du Sud et sur la vie après Katrina¹⁴². Ce qui va ici être proposé à l'analyse est une série d'articles au sujet du King Cake à la Nouvelle-Orléans écrit pour le compte du site officiel de la métropole *Nola.com*¹⁴³.

Tout d'abord, le King Cake est l'équivalent de la galette des rois ou brioche des rois, préparation originaire de Loire, de Provence et d'Aquitaine ; du pastel de los reyes, rosca de los reyes dans les pays hispaniques, avec d'autres variantes en Catalogne, à Majorque, au Portugal ; dans les pays germaniques ou encore en Suisse sous diverses dénominations elle est une préparation traditionnelle culinaire et festive des fins d'année et pour l'épiphanie. Le King Cake de NO se démarque en cela qu'il ouvre sa commercialisation lors de la saison du carnaval, après l'épiphanie et jusqu'au mardi-gras et la semaine de carême. Si les Saints, l'équipe de football américain de NO, ont une bonne saison, la consommation de King Cake se poursuit. Le gâteau porte les couleurs de la ville (vert, violet et or). Il fait l'objet d'un culte gastronomique et sentimental. Chaque année il a droit à son lot de publications dans la presse pour convoquer les meilleures adresses. Il provoque également d'ardents débats sur ce qui fait un bon King Cake : les articles valorisent l'engouement pour cette tradition culturelle locale à travers laquelle NO est célébrée et mise en valeur.

Dans les articles de Ian McNulty sélectionnés ici, les discussions reprises par le journaliste portent sur les métamorphoses récentes du King Cake, notamment sur ses réappropriations par les cultures culinaires Latino de NO. Il écrit ainsi sur « Ideal Market¹⁴⁴, the local Latin grocery chain » avec cinq magasins dans la métropole (deux dans Kenner, un à Métairie, un à Mid-City et un à Gretna) où la langue principale d'usage est l'espagnol. La chaîne a introduit ses versions du King Cake dans ses préparations mises en vente il y a quelques années, en plus de la rosca ou roscón de reyes traditionnelle et d'usage pour les fêtes de la nativité et de l'épiphanie. Chaque commerce de la chaîne a d'abord présenté sa variante du King Cake façon "Tres leches Cake" (gâteau de trois laits :

142 URL : <https://www.wvno.org/people/ian-mcnulty>.

143 Ian McNulty, « That's not king cake! OK, but how strict should Mardi Gras be? », *Nola.com*, Mis en ligne le 30 janvier 2018, URL : https://www.nola.com/article_467b46c7-706c-5770-8c06-3883e6e8a378.html ; « Embracing king cake, Latin bakeries serve a different slice of New Orleans life », *Nola.com*, Mis en ligne le 12 février 2019, URL : https://www.nola.com/entertainment_life/eat-drink/article_e6bdc446-9b71-5e97-babc-b426e2ea0a5d.html ; « Here are 16 king cakes to lift New Orleans spirits through this strange Mardi Gras » Mis en ligne le 8 février 2021, URL : https://www.nola.com/entertainment_life/eat-drink/article_d1838b2c-6802-11eb-b392-e3113b1a26bc.html.

144 idealmarket.com.

entier, concentré sucré et déshydraté sans sucre) recouverts des trois couleurs de la ville, avant que le groupe n'adopte une recette commune. Selon Kiara Trejo, associée marketing de la chaîne, une grande partie de la clientèle de Ideal Market à NO est latino « *But we are also part of New Orleans, and this is part of us showing that.* ». À travers ce positionnement marketing, le King Cake de NO est réapproprié depuis une performance culturelle et de représentation des communautés latinas locales, exposant savoir-faire et niveau d'intégration. C'est aussi une tentative commerciale d'ouverture du marché et du public ciblé dans une période où le chiffre d'affaire lié aux pâtisseries du carnaval est majeur dans le calendrier des préparations culinaires festives.

McNulty évoque un autre commerce, Norma's Sweets Bakery. Il s'agit d'une épicerie, d'une pâtisserie et d'une boulangerie avec deux magasins, un à Kenner, proche des espaces Latino, l'autre à Mid-City dans le centre¹⁴⁵. Norma's a aussi introduit :

« its own cross-cultural king cake a few years back. (...) [La recette] starts with a traditional New Orleans king cake and adds seams of cream cheese and guava paste, made in house with guava fruit and sugar. It has a mellow-sweet flavor, with a mild tanginess acidité and tropical brightness. (...) Jose Castillo said it's based on a traditional filling for Cuban pastelitos and sweet empanadas. (...) "It's a blend of flavors and different things we do in our cultures". »

Jose Castillo, manager de Norma's, est présenté comme une personne native du Honduras qui a émigré enfant à NO en 1981. La description de la recette indique l'utilisation d'ingrédients en usage dans les cultures culinaires d'Amérique du Sud comme la pâte de goyave. Le King Cake à la pâte de goyave a d'ailleurs été nominé dans les récompenses annuelles adressées aux pâtisseries adulées de la ville. Des modèles d'inspirations culinaires très éloignées géographiquement sont cités : les pâtisseries cubaines et les *empanadas* sucrées d'Argentine. S'il existe une petite communauté cubaine à NO, plutôt formée pré-Katrina (Fussell, 2011), il n'y a en revanche pas de présence argentine très significative en termes numériques et historiques à NO. La performance culinaire semble l'occasion d'un processus de consensus pan-Latino d'une communauté multiple dont la valorisation commerciale, culturelle et sociale des cultures culinaires et des personnes passe par une expression unificatrice, représentative et condensée : à l'image aussi de l'image publicitaire que présente le carnaval du Mardi-Gras. C'est un espace de performance surtout manipulé par des personnes immigrées pré-Katrina et en situation régulière.

145 URL : <https://www.instagram.com/normassweetsbakery/>.

« As they put more Latin flavors into the mix, they are also demonstrating an enduring strength of New Orleans culture: the way it is encompassing within our community adaptable to change and reliably alluring to those who get a taste. »

Une manière médiatisée de faire partie de NO apparaît dans une pratique active de composition et de créativité avec les goûts locaux et le récit de succès commerciaux. Les articles de McNulty expriment les points de vue de personnes néo-orléanaises et Latino installées pré-Katrina – il ne s'agit pas de populations primo-arrivantes. Néanmoins, ces témoignages peuvent informer des possibilités qui existent pour des personnes primo-arrivantes de prendre part aux pâtisseries locales en tant que sujet de consommation et en tant que sujet de production de performance pâtissière. Il existe un champ local dédié à des préparations connues par des personnes primo-arrivantes Latino et il existe une marge de créativité en son sein, peut-être pour créer et recréer d'autres variations de recettes qui intéresseront un public familiarisé, éclectique et demandeur de nouveauté et d'authenticité. Cela veut dire que les savoir-faire, les ingrédients et les goûts circulent et se transforment dans un paysage alimentaire qui présente des opportunités commerciales. Des personnes peuvent potentiellement se former, devenir apprenti et trouver un emploi dans une de ces pâtisseries et boulangeries hispanophones. Elles peuvent apprendre ou réapprendre, expérimenter et se reconnaître ou enclencher une quête gustative et mémorielle, terreau potentiel pour une volonté active de reconquérir des territoires mémoriels en explorant les déclinaisons gustatives d'une même préparation. Cela engendre des conditions d'amplitude créatrice. Autrement dit, il peut se faire l'hypothèse que ces pâtisseries peuvent matérialiser des espaces translocaux en agissant comme des passerelles, des nœuds de relations entre plusieurs familiarités qui communiquent entre elles et se nourrissent : familiarité du King Cake, familiarité du rosca de reyes, familiarité de la créolisation des recettes, familiarité d'une préparation qui s'éloigne juste assez pour faire se rencontrer les palais. Familiarité aussi d'une forme de pan-latinéité comme espace d'interaction, d'échanges, de conjonction entre les différentes communautés migrantes Latino de NO. Cela se retrouve aussi dans d'autres espaces Latino non-commerciaux, comme au sein de l'organisation Familias Unidas.

Conclusion

Les interfaces politiques du champ alimentaire post-catastrophe dans les trajectoires des personnes migrantes installées après les ouragans Katrina et Rita se matérialisent dans les espaces de production et de performance du paysage alimentaire de NO. Ici l'attention s'est portée sur les commerces alimentaires Latinos, à la fois ceux des personnes primo-arrivantes et ceux de personnes installées pré-catastrophes pour contextualiser et comprendre les présences et les mobilisations dans le champ des cultures alimentaires et ethniques Latino. La focale s'est ainsi d'abord portée à dresser un état des lieux des tensions quant aux conditions d'accès matérielles et symboliques à des nourritures adéquates pour les personnes primo-arrivantes et sans-documentation selon la notion de souveraineté alimentaire en circulation dans les mobilisations de justice alimentaire et climatique locales. Puis, il s'agissait de développer sur la perméabilité du paysage alimentaire de NO à relever, nommer et reconnaître des performances culinaires Latino et nouvelles au travers du référencement et des réceptions postées sur les sites web de promotions culturelles de la métropole et des sites de partage et de revue sur les commerces culinaires. Après cela, le droit à la ville et le droit à une souveraineté sur son alimentation ont été discutés. Les archives du SFA sur des entretiens au marché de La Pulga à Algiers avec des personnes primo-arrivantes Latinos ont permis de préciser les aspects théoriques du mémoire et d'apporter des éléments de réponse poursuivie en dernière partie. Le dernier segment s'est penché à examiner les dynamiques transformatives et politiques des pratiques culinaires et des performances sur les identités et les présences des personnes primo-arrivantes à NO. La création d'espace de performances culinaires Latino fait ressource aux personnes migrantes, rend visible des agentivités et des savoir-faire, forme des espaces de résilience et de revendication du droit à la ville et à une alimentation adéquate. Les inégalités d'accès structurels et la situation périphérique de ces espaces dans le paysage alimentaire et politique de NO nuancent ces conclusions. Les études de cas permettent néanmoins d'explicitier les processus d'échanges, d'adaptation et de reconnaissance des communautés migrantes Latino à NO à travers le système alimentaire.

Les personnes primo-arrivantes insèrent de nouvelles performances alimentaires qui bougent

les lignes des familiarités locales aux cultures Latinos et aux héritages Latinos en circulation dans la métropole. Ces changements affectent la perception et les performances quotidiennes dans le champ de l'alimentation. Le paysage alimentaire de NO se recompose après la catastrophe et reflète en partie les personnes qui ont reconstruit la métropole. La notion de souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit de définir ce qu'il est approprié de consommer, inspire des luttes qui se portent vers les personnes primo-arrivantes et qu'elles investissent en autonomie en s'inscrivant dans la continuité de luttes locales, notamment afro-américaines. Or, la situation post-catastrophe a aussi pu se présenter comme une source de conflits ethniques liée à l'extrême précarité des populations, la recherche d'emplois, le manque d'aide des autorités voire les freins concrets et légaux établis pour empêcher le retour des populations tandis que dans le même temps, d'autres populations étrangères étaient investies dans les charges de reconstruction et de démolition et tentaient de s'installer. Sur le long terme, des espaces de circulation de pratiques et de perceptions de l'autre comme les espaces de performances alimentaires constituent des leviers pour construire des rencontres et des réseaux relationnels initiateurs de solidarité et pour installer des espaces habités durablement. L'émergence d'espaces alimentaires transnationaux et translocaux via les performances actives de cultures en déplacement, en changement et en réadaptation, mobilisent différemment les productions locales d'agriculture ou de pêche. J'aurais aimé étudier plus en détail les interactions en faisant des recherches sur les fournisseurs des restaurants de haute gastronomie. Ces derniers mettent en avant leur réseau de producteurs locaux et agréés pour leur soutenabilité. Il y a des exploitations agricoles locales issues des migrations Latinos, telle que la Coopérative des fermiers Latino, mais elles semblent peu nombreuses. Des jardins communautaires et informels se sont certainement développés. La Community at Edible Schoolyard New Orleans est une organisation dont l'intention est d'établir chez les enfants des connexions entre l'alimentation et leur environnement. Leur collection de recettes pédagogiques intègre des préparations Latinos référencées explicitement. La recette des « Honduran Baleadas » relate aussi l'histoire de la communauté Hondurienne à NO à travers l'histoire du XXe siècle et post-Katrina dans la reconstruction¹⁴⁶.

Ainsi, il a été démontré que la négociation du local avec le lointain peut s'activer via les questions de souveraineté alimentaire que traversent les personnes primo-arrivantes Latino à NO. Cette négociation fait stratégie d'installation à l'interface des tensions politiques post-catastrophes. Là se redessine l'espace urbain vécu et habité, le réseau relationnel et le sens de l'environnement immédiat. Dans des espaces d'appropriation active et collective de souveraineté alimentaire comme le marché de La Pulga à Algiers à NO, les relations communautaires et translocales sont mobilisées au quotidien pour vivre. Il existe une attitude encline à la solidarité et l'entraide qui peut former un

146 Voir notamment « New Orleans Culinary Influences » (URL: <https://esynola.org/recipes/>.)

espace susceptible de se porter dans la résilience active lors d'une catastrophe. Les luttes et les adaptations aux changements climatiques et aux crises politiques, sociales et économiques, se portent dans les relations quotidiennes, de manière à produire des conditions d'attention, de disponibilité à l'autre, de solidarité. C'est ainsi faire résilience collective et individuelle face à un problème global qui affecte chacun-e différemment. Afin de mieux s'adapter collectivement au changement climatique et aux crises hyper-contemporaines, au-delà des frontières quelles qu'elles soient, les attentions actives aux relations et à la diplomatie entre les groupes humains sont des ressources de résilience¹⁴⁷. La capacité à rendre vivable l'environnement et à rendre désirable le futur dépend de l'écologie de l'attention développée aujourd'hui¹⁴⁸. Les solutions et stratégies que les personnes migrantes trouvent pour accommoder leurs habitudes alimentaires, agricoles et culinaires aux réalités géographiques, climatiques, économiques, politiques, sociologiques qui conditionnent les accessibilités locales peuvent être des pistes pour habiter et construire de l'attention aux changements de nos mondes. Les migrations vont affecter de plus en plus de personnes et il y a œuvre à faire en terme d'attention à nos stratégies relationnelles.

Perspectives d'études et de pistes sur Puerto Rico

Les ressources activées dans ce mémoire peuvent donner des outils pour ici et maintenant en interrogeant le sens des actes alimentaires ou des non-actes, des relations à la ville et aux autres et la production d'espace de conscience et de décision quant à l'irréparable nécessité de produire des solutions d'adaptation aux changements climatiques et aux catastrophes contemporaines et à venir. Il m'a personnellement porté à réfléchir sur mon rôle et mes aspirations. Porter l'attention sur le contexte caribéen et la renégociation des situations coloniales de dépendance dans le sillage des catastrophes – avec je pense un rôle important performé par les personnes des communautés transnationales – peut permettre d'engager des réflexions-actions dans le contexte franco-américain notamment – particulièrement celui des Antilles. À l'aide de l'histoire, de l'anthropologie des représentations de l'autre et de soi à l'œuvre dans la performance culturelle alimentaire et leurs renégociations dans les pratiques politiques, sociales, écologiques, culinaires, le tout en se basant sur des recherches environnementales et sociologiques.

Après m'être porté sur le champ alimentaire à travers les commerces alimentaires comme

147Et non-humains, mais ce serait un tout autre mémoire bien plus riche, voir Baptise Morizot.

148Voir Yves Citton, *Pour une écologie de l'attention*, Seuil, Paris, 2014.

espaces de performances de cultures et de pratiques proches de personnes migrantes primo-arrivantes, si ce n'est performées par elles-mêmes, j'aimerais consacrer plus de recherches et de pratiques actives dans le champ de l'agriculture. Les questions qui cheminent dans ce domaine et balisent ce que j'aimerais poursuivre sont liées aux questions de l'adaptation au territoire et à l'environnement en termes culturels, sociaux, politiques, écologiques et environnementaux. Il y a des leçons d'adaptabilité à dégager dans les initiatives de souveraineté alimentaire agricole post-catastrophe et de justice environnementale lorsque ces initiatives sont portées avec inclusivité pour produire des définitions variées de ce qui constitue une alimentation appropriée. Comment les initiatives agricoles revendiquent de nouvelles médiations et relations au territoire ? Comment construire de l'adaptabilité et de la résilience aux dérégulations des précipitations et des hausses de température dans ce qu'elles affectent les récoltes et les pratiques agricoles¹⁴⁹ ?

À partir des méthodes, concepts et théories repérées et discutées dans le contexte de NO, j'imaginai concevoir un parallèle avec une étude à distance sur PR. Cette étude pourrait poser des hypothèses appuyées sur la bibliographie, la littérature, les blogs, les forums et les sites de notations et de partages, ainsi que des entretiens (toutes les demandes sont restées sans réponses jusqu'à présent) pour produire un travail de création d'un corpus qui puisse permettre d'appréhender les enjeux agricoles, alimentaires, climatiques et migratoires sur PR dans une perspective comparée sur l'aire caribéenne large, voire ailleurs. Cela pourrait être un travail de traduction et de mise en avant des travaux portoricains et caribéens sur les études alimentaires, migratoires et environnementales.

À P R, la situation migratoire post-ouragan est confuse. La majorité de l'immigration récente et contemporaine transnationale à PR est principalement originaire de ses voisins, la République Dominicaine et en moindre importance de Cuba et Haïti, puis de pays sud-américains. Les liens des diasporas entre les îles caribéennes tissés par l'immigration réciproque – temporaire, cyclique, ou permanente, légale ou illégale – sont anciens (Martinez San-Miguel, 2003). San Juan, la capitale de PR, est l'espace d'immigration privilégié. Les personnes immigrantes dominicaines exercent dans le secteur domestique, le soin, la restauration, l'agriculture du café, le travail du sexe (Cabezas, Alcázar Campos, 2016). Dans un contexte d'hyper-sexualisation des corps noirs, de racisme systémique et d'invisibilisation sociale, il est probable que les abus soient nombreux à l'encontre des personnes migrantes dominicaines en situation illégale et/ou de précarité économique, sociale, psychologique... (*Ibid.* 2016). La place des personnes migrantes dominicaines dans la société portoricaine – étudiée notamment avec Yolanda Martínez-San Miguel, Amalia L. Cabezas, Ana

149 Dans le contexte du Golfe, des auteur-ices au nom de la circulation atmosphérique à l'origine des tempêtes tropicales, explorent les opportunités agricoles que peut fournir la hausse des températures Hadley Cels, « After the Flood, the Forest, On planting bananas in the warming Gulf Coast », *Inhabit* (URL : <https://territories.substack.com/p/after-the-flood-the-forest>).

Alcázar Campos, Jorge Duany, l'écrivaine Ana Lydia Vega – est historiquement invisibilisée à travers le filtre métis-centré et le nationalisme culturel portoricain. Je voudrais étudier l'impact de cette invisibilité dans l'événement de la catastrophe, ses conséquences, la situation d'abandon et de survie à PR. Je me suis porté à examiner le contexte de l'administration Trump¹⁵⁰, du gouvernement portoricain, des réactions des communautés portoricaines transnationales en particulier des mobilisations de solidarité¹⁵¹ des chef et cheffes¹⁵² et des agriculteur et agricultrices exposées à la vulnérabilité avec une FEMA non-préparée comme en 2005 avec Katrina, mais dans des proportions très dramatiques. Ces contextes accentuent la confrontation à un système alimentaire inégalitaire, aux dépendances économiques et alimentaires, aux héritages actualisés des dominations coloniales et raciales inscrites dans les vulnérabilités spatiales, environnementales et la mort.

L'agriculture portoricaine, déjà largement amoindrie par la situation économique et démographique de l'île, a été très affectée par l'ouragan (Peñuelas, Nierenberg, 2020). L'agriculture du café, la production intensive en monoculture de loin la plus importante, est exsangue. Les espaces ruraux souffrent du manque d'infrastructures et de services, des projets privés et immobiliers touristiques ou encore des conséquences des dommages environnementaux des anciennes bases militaires étasuniennes. La situation est semblable à d'autres économies antillaises et caribéennes avec une dépendance quasi-totale aux importations des produits de première nécessité dont les coûts sont doubles par rapport au continent pour des revenus moyens bien inférieurs. Avant les ouragans de 2017, 85% de la nourriture était importée¹⁵³. Ce taux passe à 95% en décembre 2017 (Peñuelas, Nierenberg, 2017). Aux EU, les personnes migrantes sont très majoritaires dans le travail agricole, il faudrait pouvoir vérifier cette occurrence dans le contexte de PR, ainsi que les dynamiques à l'œuvre dans les projets agricoles post-catastrophe.

Dans la littérature scientifique, NO et PR sont souvent comparés depuis des perspectives qui interrogent leurs origines culturelles et historiques communes. Comment peuvent être utilisés les héritages caribéens dans la situation portoricaine dans les réponses post-ouragans ? Dans quelle mesure la situation alimentaire portoricaine post-catastrophe se porte à l'intersection de la situation environnementale, migratoire et post-coloniale ? Ce concept à PR permet de tracer des continuités

150 Trump refusait de financer l'aide dans l'optique de construire le mur à la frontière mexicaine (Voir Ruben Ramos, Karla Quiñones, Abner Roldán, and Tony Ayala « Ep 66 I'm not leavin » *The Racist Sandwich*, Podcast).

151 Voir l'épisode de Trouble #7 « No Permission Needed » URL : <https://sub.media/video/trouble-7-no-permission-needed/> ; voir aussi l'organisation Mutual Aid Disaster Relief <https://mutualaiddisasterrelief.org/>.

152 Voir les mobilisations soutenues par la World Kitchen Organization et Serve PR, les premiers ont pu distribuer des repas de manière massive et les seconds ont pu mobiliser des personnes agricultrices latines et non-latines aux États-Unis pour envoyer des semences à PR et ainsi soutenir la renaissance de l'agriculture locale cf. Amata García, « How do you solve a problem like Maria ? », *The Village Voice*, consulté le 31 mai 2021, mis en ligne le 27 octobre 2017, URL : <https://www.villagevoice.com/2017/10/27/how-do-you-solve-a-problem-like-maria/>.

153 Cette dépendance s'inscrit dans l'histoire coloniale espagnole puis étasunienne voir le cas des variétés endémiques de patate douce éliminées pour favoriser des variétés d'importation (García Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019).

entre la situation de dépendance économique, alimentaire, le nationalisme culturel, le rôle des revendications des héritages amérindiens, les débats sur le rôle des mouvements politiques et agricoles dans la construction d'une résilience post-ouragan et dans le travail d'adaptation aux réalités des changements climatiques. Les exploitations de café, les communautés agricoles et les projets d'agriculture locale ont été rendus plus vitaux encore après les ouragans : une rupture d'approvisionnement peut décupler la catastrophe¹⁵⁴. En 2013, le gouvernement portoricain a lancé un programme d'agriculture qui s'affiche ambitieux (Peñuelas, Nierenberg, 2017).

Plusieurs pistes ont été développées. Une aurait été d'appliquer des analyses à distance du paysage alimentaire portoricain depuis ses restaurants, notamment dans la capitale San Juan, et d'y étudier les menus, la promotion et la réception sur les sites de notation de restaurants¹⁵⁵.

Une autre se trouve dans les recherches sur les mobilisations de communautés comme celle de Utuado après l'ouragan Maria qui peuvent permettre de faire des rapprochements avec le contexte de NO. Ainsi, le terme de « Social-ecological resilience » (Holladay, Mendez-Lazaro, Centeno, Rivera-Gutierrez, Adams, Brundiers, 2019 : 6 citent Berkes & Folke, 1998 ; Walker & Salt, 2012) est la capacité d'un système à absorber les changements et les aléas tout en maintenant sa forme, sa fonction et ses interactions. L'organisation en autonomie stimule la résilience socio-écologique des communautés (*Ibid.*). Les auteurs et autrices distinguent la résilience adaptative, *adaptive resilience*, comme la capacité d'apprendre et de répondre aux changements précipités par une catastrophe (*Ibid.* : 7). En ce sens, l'espace post-catastrophe et de la reconstruction peut être appréhendé comme une opportunité pour transformer un système et pas simplement maintenir sa forme (*Ibid.* cit. Manyena, O'Brien, O'Keefe, & Rose, 2011). De cette façon, le mémoire a observé que les cultures et les communautés Latines de NO ont transformé le paysage alimentaire et urbain et avec réciprocité les communautés Latines pré-Katrina et post-Katrina se sont transformées. Après les ouragans de 2017 à PR, des *Community Center* sont aménagés et utilisés pour rendre accessible l'énergie et la nourriture tout en activant un espace propice aux rencontres, au partage d'informations et aux mobilisations collectives qui se perpétuent ensuite. Il peut se faire l'hypothèse qu'un tel espace est inclusif aux personnes en situation d'immigration illégale. Il y a l'exemple du *Community Center for Solar de Adjuntas*¹⁵⁶ composé de trois lieux : le camp *Camino Verdad y Vida*,

154 Voir par exemple le projet Tetuan Reborn, la coopérative Huerto Semilla UPRRP ou encore CoopMadreTierra. Il y a aussi des initiatives en protection environnementale, pour ne citer qu'eux : Caño3.7 et Coalición Playas Pal' Pueblo

155 Ilán Stavans écrit par exemple sur un célèbre restaurant désormais fermé, The Parrot Club, où étaient fusionnées différentes cuisines de traditions hispaniques et anglo-américaines avec une carte en *spanglish*. Le restaurant était fréquenté par les classes supérieures de San Juan. Cela dit quelque chose des conceptions du paysage alimentaire local depuis des positions de domination : il s'agit de fusionner différentes traditions prises depuis un prisme à la fois hispano-centré et anglo-centré, c'est-à-dire colonial. Voir Ilán Stavans, « Bienvenidos Al Parrot Club o ¿Habla Usted Spanglish? » in James Cohen, Annick Tréguer, *Les Latinos des USA*, IHEAL, Paris, 2004, pp. 129-132.

156 URL : <https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community->

un centre communautaire à destination des femmes le *Centro Paz para Ti*, ainsi qu'une boulangerie appelée *Panadería Y Repostería Destiny*. Des solutions sont trouvées pour pallier l'urgence présente comme la collecte d'eau de pluie réalisée pour la cuisine. Ces espaces de rencontre et de liens, l'environnement de commensalité et de partage que peut proposer un espace nourricier, perdurent et se réactivent comme lieu de résilience au-delà de l'immédiateté post-ouragans.

« Throughout our time after the earthquakes¹⁵⁷, in each town we visited, the bakeries have been consistently one of the few business establishments that stay open during power outages. With a steady stream of customers and usually packed tables inside, it is clear bakeries become impromptu community centers. In fact, after Hurricane Maria, large scale grocery stores were closed for months, but small bakeries stayed open and filled the demand. » in URL : <https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas>.

En poursuivant ces pistes, d'autres travaux comparent les réponses post-ouragans de PR avec celles de NO, à la fois pour souligner les failles étatiques et gouvernementales, le rôle des ONG et des initiatives locales pour se relever, ou encore l'opportunisme des intérêts privés qui captent la résilience. À PR, les intérêts privés prennent modèle sur les politiques néo-orléanaises de reconstruction post-Katrina lorsque Julia Kehler la secrétaire à l'éducation fait référence aux mesures politiques de NO pour inspirer une réforme libérale du système éducatif (Klein, Bess, Lindgard, 2019 : 77). Cette résilience instituée est celle d'intérêts politiques libéraux et ultra-libéraux qui saisissent l'opportunité de la catastrophe pour imposer leurs agendas politiques sous-couvert de participer à la résilience des communautés. De même, Tesla a pu placer ses panneaux solaires sur le marché de PR juste après les ouragans en profitant de sa légitimité acquise par l'humanitarisme¹⁵⁸. NO a été inscrite dans le « 100 resilient cities challenge network » par la multinationale britannique Arup et sponsorisé par le groupe Rockefeller¹⁵⁹. Il faut voir ici la manne financière que peuvent procurer des situations de catastrophe. Les initiatives locales, celles potentiellement réalisées et/ou accessibles à des personnes migrantes sans-documentation composent avec ce contexte de résilience verticale, institutionnelle et capitaliste. Comment renégocier les conditions d'adaptation locales aux changements climatiques et bio-environnementaux ? Il y a un enjeu partagé de faire repères, d'habiter et de se reconnaître depuis son espace de présence pour (re)construire un monde souhaitable et des horizons à désirer.

[centers-for-solar-in-adjuntas](#).

157 Ces séismes sont arrivés fin décembre 2020 et début janvier 2021 dans le Sud de PR notamment.

158 Voir Trouble #7 « No Permission Needed » URL : <https://sub.media/video/trouble-7-no-permission-needed/>

159 URL : <https://www.arup.com/perspectives/city-resilience-index>.

Pour proposer des réflexions depuis les changements socio-politiques et des *praxis* situées, les travaux sur la micropolitique peuvent fournir un cadre méthodologique de terrain¹⁶⁰. De même, la méthode des *charlas culinarias* – discussion et pratiques culinaires en cuisine de manière collective et *in medias res* (Situational Strangers in Agyeman, Giacolne, 2020 ; Abarca, 2004) peut s'appliquer pour réaliser une recherche en action incarnée. Les *pláticas*, discussions sur l'histoire des aliments et des techniques de cuisine (Abarca 2004 ; 2021) sont dans la même perspective. Ces méthodes ont leur pendant à Toulouse via des collectifs associatifs au nexus de l'alimentation et de l'immigration qui travaillent avec des personnes migrantes aux situations administratives diverses dans une optique de soutien professionnel et administratif, de camaraderie et d'expression culturelle. Les enquêtes de Nicolas Larchet à NO dans un *Corner Stores* (Larchet, 2014 ; 2017) peuvent inspirer des méthodologies anthropologiques et ethnographiques. Il a réalisé que sa position d'observateur blanc qui prend des notes dans un magasin pour étudier les usages et les habitudes de la clientèle le plaçait aux yeux de cette-dernière comme un potentiel policier et une menace. Il est alors passé derrière le comptoir et a participé à la vie du magasin, ce qui a apaisé les rapports et les relations de terrain et a fait déplacer les perspectives d'enquêtes depuis celles du gérant.

J'attends beaucoup de l'opportunité du double diplôme IPEAT-Universidad Autónoma de Querétaro au Mexique. Je pourrai continuer à explorer et préciser les questions abordées dans ce mémoire au sein d'un autre contexte proche de celui étudié et avec un accès à un terrain potentiel¹⁶¹. J'ai accumulé des connaissances théoriques que j'ai pu parfois mettre en pratique dans mon quotidien toulousain, dans d'autres réalités et j'aimerais poursuivre cela et développer davantage sur les parallaxes et traductions possibles entre les contextes, les pratiques et les personnes.

160Voir David Vercauteren, hierry Müller, Olivier Crabbé *Micropolitique des groupes. Pour une écologie des pratiques collectives* Éditions HB, 2007, Publication électronique : <http://micropolitiques.collectifs.net/>.

161Je pense saisir l'opportunité de travailler dans des ateliers d'échanges de langues et de traductions de contes de cultures amérindiennes à l'université et aussi de participer sur des espaces agricoles pour échanger sur les traditions culinaires locales, les influences des migrations et du changement climatique.

Bibliographie

a. Bibliographie théorique générale

Meredith E. Abarca, « Authentic or not, It's Original », *Food & Foodways*, 12, 2004, pp. 1-25.

Meredith E. Abarca, « Commensality: Networks of personal, family, and community social transformation. » in *The Sociological Review*, Vol. 69, n° 3, 2021, pp. 664-680.

Julian Agyeman and Sydney Giacalone, *The Immigrant-Food Nexus, Borders, Labor, and Identity in North America*, The MIT Press, Cambridge, 2020.

Alison Hope Alkon, Julian Agyeman, *Cultivating Food Justice. Race, Class and Sustainability*, The MIT Press, Cambridge, 2011.

Alison Hope Alkon, « You Can't Evict Community Power: Food Justice and Eviction Defense in Oakland, CA », *FoodFirst.org*, mis en ligne le 12 novembre 2017, Consulté le 18 mars 2021.

Steven Alvarez, « Taco Literacy: Public Advocacy and Mexican Food in the U.S. Nuevo South », *Composition Studies*, Vol. 45, No. 2, 2017, pp.151–166.

Virginie Baby-Collin, Geneviève Cortes, Laurent Faret et Hélène Guétat-Bernard (dir.), *Migrants des Suds*, IRD, Presses universitaires de la Méditerranée, Marseille, 2009.

Virginie Baby-Collin. « Les sans-papiers, un enjeu multiscalaire pour les politiques migratoires aux États-Unis », *Bulletin de l'Association de géographes français, Association des Géographes Français*, 2014, pp.196-209.

Pierre Bourdieu, *La Distinction, Critique Sociale du Jugement*, Les éditions de Minuit, Paris, 1979.

James Cohen, *Spanglish America, Les enjeux de la latinisation des États-Unis*, Le Félin, Paris, 2005.

Matthew B. Crawford, *Éloge du carburateur. Essai sur le sens et la valeur du travail*, La Découverte, Paris, 2010.

Victoriano de la Cruz Cruz, « Chicomexochitl y el maíz entre los Nahuas de Chicontepepec : La continuidad del ritual », *Politeja*, No. 38, 2015, pp. 129-148.

Déb'bo, « Déb'bo... Sa cuisine e(s)t sa poésie... », *Papilles et papiers.fr*, 2020, dernière consultation le 15/12/2020.

Nathalie Dessens, *From Saint-Domingue to New Orleans, Migration and influences*, University Press of Florida, Gainesville, 2007.

Nicolas Ellison, *Semé sans compter, Appréhension de l'environnement et statut de l'économie en pays totonaque (Sierra de Puebla, Mexique)*, Editions de la Maison Des Sciences de l'Homme, Paris, 2013.

FAO, *Declaration of the World Food Summit on Food Security*, Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2009.

William V. Flores, « New Citizens, New Rights: Undocumented Immigrants and Latino Cultural Citizenship », *Latin American Perspectives*, Vol. 30, No. 2, 2003, pp. 87-100.

Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Harvard University Press, Cambridge, 1998.

Édouard Glissant, *Introduction à une poétique du Divers*, Gallimard, Paris, 1996.

Édouard Glissant, *Traité du Tout-Monde*, Gallimard, Paris, 1997.

Anne E. Goldman, « 'I Yam What I Yam': Cooking, Culture, and Colonialis », *De/Colonizing the subject: the politics of gender in women's autobiography*, 1992, pp. 169-195.

Lena Graber, Nikki Marquez, « Local Policy Interventions for Protecting Immigrants », *Immigrant Legal Resource Center*, 2020, URL : <https://www.ilrc.org/local-policy-interventions-protecting-immigrants>.

Saru Jayaraman, Foreword by Eric Schlosser, *Behind the kitchen door*, Cornell/ILDR Press, Ithaca, 2013.

Pascale Joassart-Marcelli, Jaime S. Rossiter, Fernando J. Bosco, « Ethnic markets and community food security in an urban "food desert" », *Environment and Planning A*, Vol. 49, No. 7, 2017, pp. 1642–1663.

Sarah D. Huang « Chapitre 5 : Food from Home and Food from Here: Disassembling Locality in Local Food Systems with Refugees and Immigrants in Anchorage, Alaska », in Julian Agyeman, Sydney Giacalone (Dir.) *The Immigrant-Food Nexus*. The MIT Press, Cambridge, 2020, pp. 99-114.

Laura Hurtado, « Le Guatemala dans le marché mondial des carburants », in *Alternatives Sud, Pressions sur les terres. Devenir des agricultures paysannes*, Vol. 17, No. 3, 2010 pp. 93-110.

Saru Jayaraman, « Feeding America : Immigrants in the Restaurant Industry and Throughout the Food System Take Action for Change » in *Social Research: An International Quarterly*, Vol. 81, n°

2, 2014, pp. 347-358.

Park Kendall, « Ethnic Foodscapes : Foreign Cuisines in the United States », *Food, Culture & Society*, Vol. 20, No. 3, 2017, pp. 365-393.

Naomi Klein, *The Shock Doctrine: The Rise of Disaster Capitalism*, Metropolitan Books, New York, 2007.

Henri Lefebvre, *Le Droit à la ville*, Le Seuil, Paris, 1968.

José Antonio Vázquez-Medina « La emergencia del turismo gastronómico “étnico” en espacios semirurales de México a partir del retorno de migrantes de Estados Unidos. Comer chino en Santa María del Río, San Luis Potosí » in François Xavier Medina, María del Pilar Leal L. *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*, Trea, Gijón (Asturias), 2018, pp. 159-172.

Carolyn Merchant, « Shades of Darkness: Race and Environmental History », *Environmental History*, Vol. 8, No. 3, 2003, Pages 380–394.J

Michel Naepels, *Dans la détresse. Une anthropologie de la vulnérabilité*, éditions EHESS, Paris, 2019.

Michael Omi, Howard Winant, *Racial formation in the United States*. Routledge, Londres, 1994.

Cecilia Pernasetti, María Florencia Ferre, « Vigencia y resignificación de una cocina tradicional », in Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez, François Xavier Medina (dir.), *Alimentos, cocinas, e intercambios culinarios*, Centro Universitario de Ciencias Sociales, Universidad de Guadalajara, 2015, pp. 261-278.

Jeffrey M. Pilcher, « Industrial Tortillas and Folkloric Pepsi : The Nutritional Consequences of Hybrid Cuisines in Mexico » : in J.L. Watson et M. Caldwell (dir.), *The Cultural Politics of Food and Eating*. Blackwell Publishing, Oxford, 2005, pp. 235-250.

Gabriela Raquel Ríos. « Cultivating Land-Based Literacies and Rhetorics », *Literacy in Composition Studies*, 2015.

Anthony Bayani Rodriguez, « Food Insecurity & the Revolutionary Democracy of Urban Food Sovereignty Struggles in the Early 21st Century », *The Activist History Review*, mis en ligne le 29 septembre 2017, consulté le 27 octobre 2020, URL : <https://activisthistory.com/2017/09/29/food-insecurity-the-revolutionary-democracy-of-urban-food-sovereignty-struggles-in-the-early-21st-century/>.

Rachel Slocum, Kirsten Valentine Cadieux, « Notes on the practice of food justice in the U.S.:

understanding and confronting trauma and inequity », *Journal of Political Ecology*, Vol.22, 2015, pp. 27-52.

David Szanto, Carmen Wong, and Jennifer Brady, Stirring the Pot, The Performativities of Making Food Texts in Colin Anderson, Jennifer Brady, Charles Levkoe ed. *Conversation in Food Studies*, University of Manitoba Press, Winnipeg, Manitoba, 2016.

Felipe Tendick-Matesanz, « Representing Restaurant Workers – and Owners », in *Perspectives on Work*, Vol. 18, No. 1, 2014, pp. 30-33.

Jean-François Véran, « L'anthropologie appliquée aux situations humanitaires : Des crises épidémiques du choléra en Haïti (2010)) la Covid-19 en Seine-Saint-Denis (2020) » *Conférence à l'IHEAL CREDA*, Paris, le 9 octobre 2020.

Jill H. Wilson, « Temporary Protected Status: Overview and Current Issues », Congressional Research Service, 2020.

José A. Vázquez-Medina, François Xavier Medina, « Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at “La Pulga” Market in San Joaquin Valley, California », *ESSACHESS. Journal for Communication Studies*, vol. 8, No. 2 (16), 2015, pp. 133-146.

b. Bibliographie New Orleans

James Chaney, « Malleable Identities: Placing the Garinagu in New Orleans », *Journal of Latin American Geography*, Vol. 11, No. 2, 2012, pp. 121-144.

James Chaney, « A Glance at New Orleans’ Contemporary Hispanic and Latino Communities », *American Association of Geographers*, 2017

Donna M. Christensen, Britt Weinstock, Natasha H. Williams, « From Despair to Hope: Rebuilding the Health Care Infrastructure of New Orleans after the Storm »

John T. Edge, Tunde Wey, « Who Owns Southern Food ? », *Oxford American*, Issue 93, en ligne le 3 juin 2016, dernière consultation le 28 décembre, URL : <https://www.oxfordamerican.org/magazine/item/870-who-owns-southern-food>.

Stephanie Fakhrazadeh, « Food for Thought: The Intersection of Gardens, Education, and Community at Edible School Yard New Orleans », *Children, Youth and Environments*, Vol. 25, No. 3, 2015, pp. 175-187.

Sarah Fouts, « Presumed Palates and the Problems Perceived: Exploring the Importance of Latin American Food and Food Establishments in the U.S. and New Orleans », *Race, Gender & Class*, Vol. 18, No. 3/4, Race, 2011, pp. 316-328.

Elizabeth Fussell, « Post-Katrina New Orleans as a New Migrant Destination » in *Organization & Environment*, Vol. 22, No. 4, 2009, pp. 458–469.

Elizabeth Fussell, « Hurricane Chasers in New Orleans. Latino Immigrants as a Source of a Rapid Response Labor Force », *Hispanic Journal of Behavioral Sciences*, Vol. 31, No. 3, 2009, pp. 375-394.

Elizabeth Fussell, James R. Elliott, « Introduction: Social Organization of Demographic Responses to Disaster: Studying Population Environment Interactions in the Case of Hurricane Katrina » *Organization & Environment*, Vol. 22, No. 4, 2009, pp. 379-394.

Jacqueline Futch, Brittany Kovacs, Anjali Prasertong, Keelia O'Malley, Diego Rose, « Fostering Equitable Food Access and Healthy Eating through Social Innovation: A Description of the New Orleans Experience », *Community and Public Health Conditions*, Vol. 4, No. 2, 2020, p.185.

Leo B. Gorman, « Latino Migrant Labor Strife and Solidarity in Post-Katrina New Orleans, 2005-2007 », *The Latin Americanist*, Vol. 54, No. 1, 2010, pp. 1-33.

Daina Cheyenne Harvey, Yuki Kato, Catarina Passidomo, « Rebuilding others' communities, a critical analysis of race and nativism in non-profits in the aftermath of Hurricane Katrina » in *Local Environment*, Vol. 21, No. 8, 2016, pp. 1029–1046.

Annie McNeil Gibson, « Rondônia, Brazil to New Orleans, USA, Post-Katrina New Orleans as a Brazilian "el dorado" » in *Delaware Review of Latin American Studies*, Vol. 13, No. 1, mis en ligne le 31 juillet 2012, consulté le 13 janvier 2021, URL :<http://www1.udel.edu/LAS/Vol13-1Gibson.html>.

Annie McNeill Gibson, « Parading Brazil through New Orleans : Brazilian Immigrant Interaction with Casa Samba », *Latin American Music Review*, vol. 34, no. 1, 2013, pp. 1–30.

Daniel Gritzer, « Leah Chase (1923-2019), in Her Own Words », *Seriouseats.com*, URL :<https://www.seriouseats.com/leah-chase-interview>, Mis à jour le 01 février 2021, Consulté le 09 juillet 2021.

Yuki Kato, Catarina Passidomo, Daina Harvey, « Political Gardening in a Post-disaster City Lessons from New Orleans », *Urban Studies*, Vol. 51, No. 9, 2014, pp. 1833-1849.

Razmig Keucheyan, *La nature est un champ de bataille, Essai d'écologie politique*, La Découverte,

Paris, 2018.

Nicolas Larchet, « Des Citoyens sans Cité : une analyse de la participation publique à la reconstruction de la Nouvelle-Orléans », *Genèses*, vol. 75, no. 2, 2009, pp. 66-86.

Nicolas Larchet, « Learning from the Corner Store, Food Reformers and the Black Urban Poor in a Southern US City », *Food, Culture and Society*, Taylor & Francis (Routledge), Vol. 17, No. 3, 2014, pp.395-416.

Nicolas Larchet, « Mohamed's Corner. Le patron d'un « magasin du coin » et ses clients à La Nouvelle Orléans », *Ethnologie française*, Vol. 47, No. 1, 2017, pp. 11-22.

Voir Rachel E. Luft « Looking for Common Ground: Relief Work in Post-Katrina New Orleans as an American Parable of Race and Gender Violence » *NWSA Journal*, Vol. 20, No. 3, 2008, pp. 5-31.

The New Orleans Food Policy Advisory Committee, « Building Healthy Communities : Expanding Access to Fresh Food Retail », 2008.

Catarina Passidomo, « Going Beyond Food : Confronting Structures of Injustice in Food Systems Research and Praxis », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, Vol. 3, No.4, 2013, pp. 89–93.

Catarina Passidomo, « Whose Right to Farm the City ? Race and food justice activism in post-Katrina New Orleans » in *Agric Hum Values*, Vol. 31, 2014, pp.385–396.

Catarina Passidomo, « Southern Foodways in the Classroom and Beyond, *Southern Quarterly* », Vol. 56, No. 1, 2018, pp.12-28.

Karen Resta, Liz Williams, « New Orleans' Food Scene Is Rich with Surprising History », *Chowhound.com*, URL : <https://www.chowhound.com/food-news/199463/new-orleans-food-history/>, Mis en ligne le 19 février 2020, Consulté le 9 juillet 2021.

Donald Rose, Keelia O'Malley, « Food Access 3.0 Insights From Post-Katrina New Orleans on an Evolving Approach to Food Inequities » in *American Journal of Public Health*, Vol. 110, No. 10, 2020, pp. 1495-1497.

Matt Sakakeen, « Living in a Laboratory : New Orleans Today », *Books and Ideas* , 2015, URL : <https://booksandideas.net/Living-in-a-Laboratory-New-Orleans-Today.html>, Consulté le 13/11/2020.

Patrick Sharkey, « Survival and death in New Orleans. An empirical look at the human impact of Katrina », *Journal of Black Studies*, vol. 37, n° 4, 2007.

Andrew Sluyter, « Some Hispanic and Latino Landscapes of New Orleans », Conference of Latin Americanist Geographers in *American Association of Geographers*, Mis en ligne le 1 août 2017, Consultation le 24 février 2021, URL : <https://news.aag.org/2017/08/some-hispanic-and-latino-landscapes-of-new-orleans/>.

Lynnell L. Thomas, « “People Want to See What Happened”: Treme, Televisual Tourism, and the Racial Remapping of Post-Katrina New Orleans », *Television & New Media*, Vol. 13, No. 3, 2012, pp. 213-224.

Nicole Trujillo-Págan, « Latinos' Place in New Orleans », in *Louisiana History: The Journal of the Louisiana Historical Association*, Vol. 55, No. 2, 2014, pp. 177-197.

c. Bibliographie Puerto Rico/Borikén

Amalia L. Cabezas, Ana Alcázar Campos, « Trafficking Discourses of Dominican Women in Puerto Rico », *Social and Economic Studies*, Vol. 65, No. 4, 2016, pp. 33-56.

Tony Castanha, « Adventures in Indigenous Caribbean Resistance, Survival, and Continuity in Borikén (Puerto Rico) », *Wicazo Sa Review*, Vol. 25, No. 2, 2010, pp. 29-64.

Zaire Z. Dinzey-Flores, « Spatially Polarized Landscapes and a New Approach to Urban Inequality », *Latin American Research Review*, Vol. 52 No. 2, 2017, pp. 241-252.

Jorge Duany, « Two Wings of the Same Bird? Contemporary Puerto Rican Attitudes toward Cuban Immigrants », *Cuban Studies*, 2000, Vol. 30, 2000, pp. 26-51.

Patrick J. Holladay, Pablo Mendez-Lazaro, Heriberto Marin Centeno, Ralph Rivera-Gutierrez, Keenan Adams, Katja Brundiers, « Utuado, Puerto Rico and Community Resilience Post-Hurricane Maria The Case of Tetuan Reborn » in *Recreation, Parks, and Tourism in Public Health*, Vol. 3, 2019, pp. 5-16.

Naomi Klein, Julien Besse, Jade Lindgaard. *Le Choc Des Utopies : Porto Rico Contre Les Capitalistes Du Désastre*, Lux Editeur, Québec, 2019.

Hilda Lloréns, « Imaginf Disaster : Puerto Rico Through the Eye of Hurricane Maria », in *Transforming Anthropology*, Vol. 26, No. 2, 2018, pp. 136–156.

Yolanda Martínez-San Miguel, « A Caribbean Confederation ? Cultural Representations of Cuban and Dominican Migrations to Puerto Rico », *Journal of Caribbean Literatures*, Vol. 3, No. 1, 2001, pp. 93-110.

Michael Peñuelas, Danielle Nierenberg, « Growing an Agricultural Revolution in Puerto Rico », *foodtank.com*, mis en ligne en décembre 2017, consulté le 28 décembre 2020, URL / <https://foodtank.com/news/2017/12/time-allow-puerto-rico-feed/>.

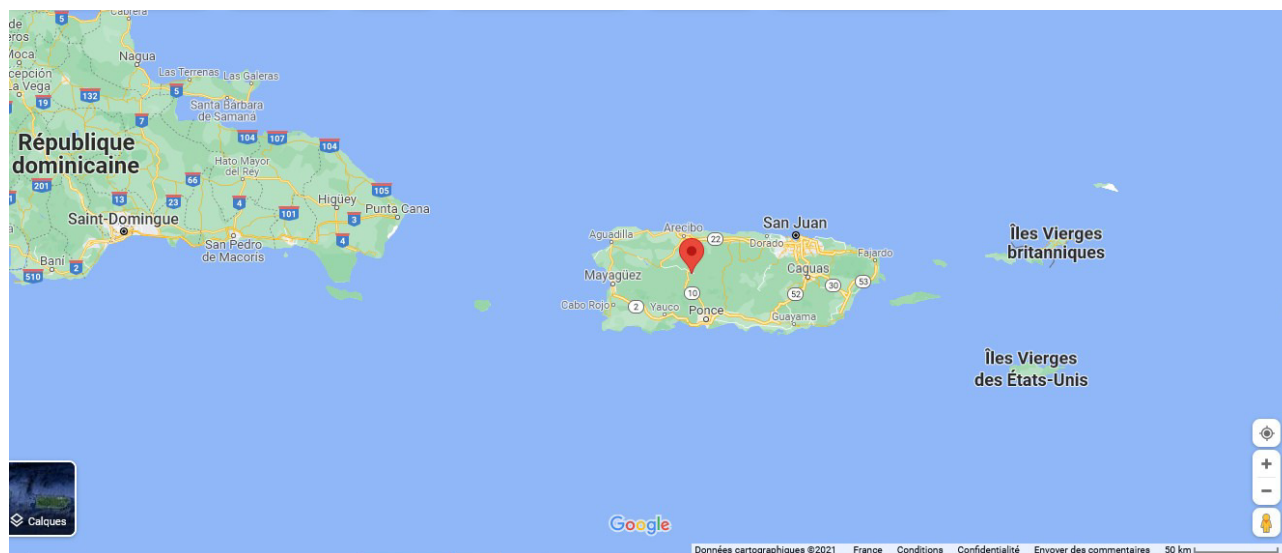
Ivette Perfecto, Zachary Hajian-Forooshani, Aaron Iverson, Amarilys D. Irizarry, Javier Lugo-Perez, Nicholas Medina, Chatura Vaidya, Alexa White & John Vandermeer, « Response of coffee farms to hurricane Maria : Resistance and Resilience from an Extreme Climatic Event », *Scientific Reports*, 2019.

Mayabel Ranero Castro, « Sabores compartido del Caribe afroandaluz. Veracruz y La Habana » in Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez, François Xavier Medina (dir.), *Alimentos, cocinas, e intercambios culinarios*, Centro Universitario de Ciencias Sociales, Universidad de Guadalajara, 2015, pp. 67-88.

Luis Santiago, David Flores, Chang-Yu Hong, « The impact of extreme weather events on community risk planning and management the case of San Juan, Puerto Rico after hurricane Maria », *urbe Revista Brasileira de Gestão Urbana*, Vol. 12, No. 2, 2020.

Inga Töller, « Negociando masculinidades y feminidades en la cultura visual del reggaeton - una perspectiva desde la circulación de prácticas culturales », in Ottmar Ette, Werner Mackenbach, Gesine Müller, Alexandra Ortiz Wallner (dir.), *Trans(it)Areas, Convivencias en Centroamérica y el Caribe, Un simposio transareal*, Tranvía, Berlin, 2011, pp. 348-352.

Annexe 1 : Contextualisation sur Puerto Rico/Borikén



En rouge, la ville de Utuado citée dans le mémoire.

PR est un territoire non-incorporé considéré comme un État libre associé des États-Unis. Sa superficie est de 8.870 km². Sa capitale est San Juan où se concentre la majorité des communautés immigrantes dominicaines et cubaines (Cabezas, Alcázar Campos, 2016 ; Baerga, Thompson, 1990). PR englobe à la fois l'île elle-même ainsi que les îles de Culebra, Vieques, Mona – inhabitée – et des petites îles. Il comprend 78 municipalités. Elle est plus petite et plus peuplée que l'aire métropolitaine de NO. Sa population croît jusqu'en 2000 : de 3.522.027 en 1990, elle passe à 3.808.610 en 2000, au dernier recensement de 2010 elle se situe à 3.725.789 et les estimations pour 2019 annoncent 3.193.694 pour 360hab/km² et 2,7% de personnes naît à l'étranger¹⁶² (Rivera-Batiz, Santiago, 1996). Le *municipio* de San Juan suit la même tendance. Selon le *Census Bureau*, la population passe de 437.745 en 1990 à 434.374 en 2000, puis 395.326 en 2010 et les estimations pour 2019 portent à 318.441 sur lesquelles 11,8% de naissances étrangères¹⁶³. En trente ans le *municipio* décroît de cent mille personnes. Cela confirme l'impact de la crise économique, amplifié encore par les ouragans. En effet, la récession économique liée aux accords de libre-échanges de 1994 et à la désindustrialisation qui traverse les États-Unis et les pays du Nord à la fin du XXe siècle s'aggrave particulièrement pendant les années 2000 et touche de plein fouet l'île. L'économie portoricaine s'était massivement détournée de l'agriculture vers l'industrie lorsque les politiques du « Bootstrap » ou « Operación Manos a la Obra » ont été mis en place après la seconde guerre

¹⁶²<https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR/LND110210>

¹⁶³https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR_sanjuanmunicipiopusuertorico/POP645219?

mondiale, signifiant dès lors la mise en dépendance à l'importation de produits agricoles et une émigration très importante et continue des ouvriers agricoles portoricains vers le continent (Baerga, Thompson, 1990). Cette industrialisation rend dépendante l'économie, l'alimentation et le mode de vie général aux rythmes et impératifs du marché continental. Les industries qui s'installent profitent d'un coût du travail moins élevé, d'une niche fiscale et d'exemptions de taxes. Les politiques de libre-échanges des années 90 rendent cette exception obsolète et l'industrie portoricaine quitte progressivement l'île, laissant derrière elle chômage et précarité. Selon le Census Bureau de 2019¹⁶⁴, 43,5% de la population vit dans une situation de pauvreté avec un revenu moyen par personne de moins de 13,000\$ par an. Le réseau électrique de l'île est pensé avant tout comme soutenant l'industrie, ce qui a causé des dysfonctionnements d'ordre administratif quant au rétablissement du courant dans l'ensemble de l'île suite aux ouragans. Un an après, certains lieux étaient encore sans électricité. L'île tire 98 % de son électricité des combustibles fossiles importés : les ouragans ont plongé l'île dans le noir (Klein, Bess, Lindgard, 2019 : 31). L'économie de l'île est dépendante du continent, sans que ses habitants et habitantes n'aient le droit de vote. Dette, récession et chômage s'installent de manière prépondérante à partir des années 90 et s'aggravent encore avec la crise économique et financière de 2008 – au point que les fonctionnaires ne reçoivent plus leur salaire en 2015 et en 2017 l'île est déclarée en banqueroute. Ces trente dernières années, l'île est certainement devenue moins attractive en termes d'opportunités économiques pour l'immigration, mais en tant que territoire des États-unis elle représente toujours une opportunité d'amélioration des conditions de vie et un tremplin vers le continent.

La majorité de l'immigration transnationale contemporaine à PR est originaire de République Dominicaine ou de Cuba, deux pays voisins distant d'une centaine de kilomètres et avec lesquels existent des liens diasporiques très fort d'immigration réciproque, temporaire, cyclique, ou permanente, légale ou illégale. Les diasporas des trois pays se côtoient et s'influencent dans les grandes villes étasuniennes où elles sont présentes : New York, Los Angeles, Miami. Dans une moindre mesure, l'immigration à Puerto Rico concerne aussi des personnes de Haïti et d'Amérique du Sud. Cuba, la République Dominicaine et PR sont liées par l'histoire des peuples originaires *taïnos*, la colonisation espagnole, l'impérialisme étasunien¹⁶⁵, les diasporas, les influences françaises, créoles et haïtiennes – Cuba a reçu des réfugiés de Saint-Domingue après la révolution et l'indépendance (Dessens, 2007). Dans les années 60, des personnes réfugiées cubaines et dominicaines de classe moyenne fuient le régime de Trujillo et le régime castriste cubain. La population native de Cuba est passée de 26,000 personnes en 1970 à moins de 20,000 dans les

164<https://www.census.gov/quickfacts/PR>.

165Suite à la guerre hispano-américaine de 1898, les États-Unis prennent possession des colonies espagnoles dans les Caraïbes : Cuba et Puerto Rico – de même que les colonies pacifiques des Philippines et de Guam.

années 1990 (Duany, 2000 : 29) et la tendance à la baisse se prolonge dans les années 2000. Les flux récents concernent davantage des populations précaires de République Dominicaine voire d'Haïti, au niveau d'éducation plus bas. Les personnes traversent parfois le détroit de Mona large de 140km sur des embarcations dangereuses pour venir travailler illégalement. La population dominicaine native a doublé entre 1980 et 1990 passant de 20,558 personnes à 41,193 et la tendance est à l'augmentation dans le reste des années 2000 (*Ibid.*). Le harcèlement de la police à l'encontre des personnes noires, l'ignorance d'une partie de la population portoricaine à propos des situations des personnes migrantes et la méfiance à leur égard rendent difficile la vie quotidienne (Cabezas, Alcázar-Campos, 2016). Aux Etats-Unis les personnes migrantes dominicaines tendent à se percevoir comme blanches, hispaniques ou encore *indio* alors que la stratification raciale étasunienne les assimile à la catégorie raciale noire, tandis qu'à Puerto Rico la stratification raciale est similaire à celle de République Dominicaine avec une emphase sur le métissage, mais les personnes migrantes dominicaines sont perçues comme noires ou de couleurs avec des termes comme *prietos*, *morenos* ou *trigueños* (Duany, 1998 : 148).

Dans le cas des Caraïbes hispanophones (Cuba, la République Dominicaine et Puerto Rico), mais aussi d'une manière générale pour les pays d'Amérique du Sud, la transmission des héritages pré-colombiens et l'histoire des luttes des peuples natifs sont des sujets qui s'intègrent dans les combats pour la souveraineté alimentaire, les revendications décoloniales et indépendantistes¹⁶⁶. La décolonisation pointe les présences continues de formes de colonisations et le besoin de changements, notamment par la réinscription des populations colonisées comme agentes historiques des savoirs, des pratiques de pouvoir et de décisions. À Puerto Rico, « territoire non-incorporé » des États-Unis, le vocabulaire sur la nourriture et l'agriculture a une partie d'origines Taino, par exemple « casabe », une galette faite de yuca et de farine de manioc (García Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 : 26). Les Caraïbes hispanophones partagent une culture alimentaire et des problématiques proches en matière d'obésité et de dépendances aux produits industriels hauts en calories (*Ibid.* : 27). Développer une conscience des héritages tant Taino, qu'africains et européens en matière d'alimentation, d'agriculture et de spiritualité rentre dans une démarche décoloniale et de réappropriation identitaire.

¹⁶⁶Sur Puerto Rico voir Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 et Castanha, 2010. Dans les Amériques du Nord, voir les travaux de Leah Penniman, du Food Empowerment Project, de l'US Food Sovereignty Alliances, de Devon A. Miheuah, Luz Calvo, Catriona Rueda Esquibel, Susan Musgrave... cet article de Melissa Montalvo sur *Civil Eats* du 31 mars 2021 « Indigenous Food Sovereignty Movements Are Taking Back Ancestral Land Taking Back Ancestral Land, in Civil Eats » URL : <https://civileats.com/2021/03/31/indigenous-food-sovereignty-movements-are-taking-back-ancestral-land/>. En Amérique du Sud et pour des perspectives au-delà des Amériques voir Mariaelena A. Huambachano qui se présente comme chercheuse indigène Quechua du Pérou et citoyenne néo-zélandaise, elle travaille sur les questions de souveraineté alimentaire indigènes et les savoirs écologiques traditionnels en Nouvelle-Zélande et au Pérou.

Les Ouragans

PR est positionnée dans la périphérie de l'Empire étasunien, ses habitant-e-s ont la nationalité, mais ne jouissent pas du droit de vote quand bien-même leur participation est possible aux primaires des partis démocrates et républicains. Le traitement de la catastrophe par les autorités étasuniennes peut se rapprocher d'un rapport néo-colonial. Le travail des associations de justice environnementale à NO sont référencées par des associations portoricaines comme AgitArte¹⁶⁷. Il se retrouve dans l'organisation intérieure de PR une prédisposition spatiale, sociale et raciale à la vulnérabilité : San Juan la capitale a pu être plus rapidement l'objet d'assistance et d'interventions, contrairement à l'intérieur de l'île et les espaces difficiles d'accès. Comme l'introduit Zaire Z. Dinzey-Flores (2017 : 241) au sujet de l'ancrage des inégalités sociales dans l'espace : « Because environments reflect and refract social conditions, inequality is traceable spatially » et la catastrophe vient appuyer et exacerber ces réfractions. L'ouragan Maria s'inscrit dans une longue histoire de marginalisation, de manque d'infrastructures, de corruption et de désintérêt des autorités (Holladay, Mendez-Lazaro, Centeno, Rivera-Gutierrez, Adams, Brundiers, 2019 : 6).

Les îles de Culebra et Vieques sont restées des bases militaires étasuniennes actives respectivement jusqu'en 1975 et 2001 et l'armée a définitivement quitté la base de Vieques en 2003 pour laisser derrière elle des espaces pollués sans perspectives économiques hors le tourisme et l'implantation d'hôtel de luxe au détriment de l'environnement et des personnes habitantes¹⁶⁸. Ces îles sont représentatives de problèmes structurels à Puerto Rico et que les ouragans ont stressé encore davantage : le manque de transports, l'isolement des régions Sud de l'île notamment et des îles en périphérie comme Vieques et Culebra¹⁶⁹, l'absence de projets économiques viables et en adéquation avec l'environnement social et écologique, le traitement colonial de ses habitants et

167(URL : <https://agitarte.org>). Notamment le travail de justice environnemental. Voir Emily Carmichael, « Gulf South communities say climate justice requires new economic systems », *Scalawag*, 11 février 2020 , URL : <https://scalawagmagazine.org/2020/02/green-new-deal-gulf-coast/>. Le regroupement des personnes touchées directement par la montée des eaux et la perte des terres, the Gulf South for a Green New Deal, ont établis des revendications qui n'ont pas pu toutes remonter, parmi elles : « Recognize that marginalized communities have been used as "sacrifice zones for polluting industry and government" ; clean up toxic lands. (...) Invest in farm biodiversity and root the American food system "in principles of community-based agroecology and food sovereignty. ».

168Comme c'est le cas notamment sur la côte Nord de Puerto Rico, Voir le travail de l'association Coalición Playas Pal' Pueblo (<https://playaspalpueblo.blogspot.com/>).

169Voir l'illustration de José Hernández Diaz en hommage Vieques et Culebra pour le compte de l'association portoricaine Agit.Arte : <https://agitarte.org/luchamos-por-el-transporte-luchamos-por-la-vida/>. « *La única gente que le ha metido mano a la marina de guerra más poderosa del mundo y la sacaron de las dos islas .* » (Les seules personnes [les habitant-e-s de Vieques et Culebra] qui ont mis la main sur la Marine de Guerre la plus puissante du monde pour les déloger des deux îles (traduction personnelle).

habitantes par les États-Unis et le gouvernement portoricain. Depuis 2017, PR vit des séismes et des ouragans qui ont causé d'importants dégâts. Dans le même temps, l'administration Trump poursuit les politiques d'abandon des services publics. Naomi Klein parle de *disaster capitalism* et de *stratégie du choc*, lorsque la catastrophe est liée à la gestion économique (Klein, Bess, Lindgard, 2019 : 77, Klein, 2007 : 7). À PR, l'abandon des infrastructures est massive dans un contexte de récession, de chômage et où le taux de pauvreté est largement plus élevé que le reste du pays. Les autorités ont tardé à intervenir lors de l'ouragan. Plusieurs mois après, certaines parties de l'île n'ont toujours pas l'électricité. Du fait du manque d'infrastructures de santé pré-ouragan, les épidémies se sont développées et les personnes diabétiques n'ont plus eu accès à de l'insuline entre autres. (Lloréns, 2018 : 147). San Juan a été plus rapidement réinvesti. La situation alimentaire a également été préoccupante étant donné la dépendance quasi complète de l'île et la rupture des routes d'approvisionnement (Klein, Bess, Lindgard, 2019 :) :

« Le groupe [l'Organización Boricúa] a en outre mis en garde contre les dangers de goulots d'étranglement dans le système hautement centralisé de Porto Rico, dont toutes les importations de nourriture sont expédiées depuis un port unique situé à Jacksonville, en Floride (lui-même détruit par l'ouragan Irma en septembre 2017), et arrivent, pour 90 % d'entre elles, au port de San Juan. « Nous avons toujours affirmé qu'il s'agissait là d'un problème, à cause des changements climatiques », m'a expliqué Vázquez. En effet, si le port subit des dommages, « alors nous sommes perdus ».

Des situations de vulnérabilité économique, socio-écologique, environnementale, l'abandon gouvernemental, une histoire du racisme environnemental et colonial qui laisse et active toujours aujourd'hui des séquelles sanitaires et socio-écologiques graves¹⁷⁰, ou encore l'isolation géographique, tout cela constitue des problématiques partagées dans les Caraïbes et les Antilles dites françaises notamment.

Bibliographie annexe

María del Carmen Baerga, Lanny Thompson, « Migration in a Small Semiperiphery: The

¹⁷⁰Voir Ferdinand Malcolm qui travaille sur les répercussions contemporaines du chlordécone en Guadeloupe et son livre *Une écologie décoloniale Penser l'écologie depuis le monde caribéen*, Seuil, Paris, 2019. Voir encore le podcast animé par Rokhaya Diallo et Grace Ly qui reçoivent Jessica Oublié « #56 - « Antilles empoisonnées : le scandale du chlordécone », *Kiffe ta race* sur *Binge.Audio*, URL :

<https://www.binge.audio/podcast/kiffetarace/antilles-empoisonnees-le-scandale-du-chlordecone>.

Movement of Puerto Ricans and Dominicans », *The International Migration Review*, Vol. 24, No. 4, 1990, pp. 656-683.

Vanessa García Polanco, Luís Rodríguez-Cruz, « Decolonizing the Caribbean diet: Two perspectives on possibilities and challenges. », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, Vol. 9, Suppl. 2, 2019, pp. 25–30.

Francisco L. Rivera-Batiz, Carlos E. Santiago, *Island Paradox. Puerto Rico in the 1990s*, Russell Sage Foundation, New York, 1996.

Annexe 2 : Méthodologie des entretiens de la SFA et visée théorique.

Les entretiens sont en espagnol, ils sont conduits de manière semi-dirigée par Sarah Fouts. Fernando López pose les questions finales. L'entretien est filmé. Ils ont parfois lieux au domicile, mais surtout sur le marché. Il y a parfois des participations de la famille, de collègues, ou d'autres personnes extérieures au commerce. Il y a une captation sonore de l'ambiance et les conversations sont enregistrées avec le consentement des personnes. En tant que non-membre de SFA, je n'ai accès qu'aux retranscriptions avec des versions traduites en anglais.

Les entretiens suivent un même arc narratif: Sarah Fouts demande à la personne de se présenter : nom, nom du commerce, spécialités culinaires, âge, origines, année d'installation aux États-Unis, à NO, dans le commerce à La Pulga. Quelles sont les activités professionnelles avant l'immigration, puis arrivée à NO et depuis lors. Elle demande une description de la cuisine et de l'espace du commerce. Elle demande des descriptions des journées de travail. Elle pose des questions sur les préparations culinaires : temps de préparation, répartition des rôles en cuisine, histoire de l'apprentissage des recettes, ce qui a le plus de succès, ce qui est le plus savoureux, son plat préféré, pourquoi tels choix de menu. Comment les personnes ont emménagé le lieu qui leur a été alloué et comment se sont passés les débuts. Qui est la clientèle, a-t-elle changé ? De quels façons ? Quels sont les plats typiques de la région d'origine, qu'est-ce qui a le plus de succès ? Fouts demande des explications sur le marché, qu'est-ce qui fait que ce soit un espace Latino à NO. Elle pose des questions sur la famille et les liens familiaux actuels. Ses dernières questions concernent les aspirations des personnes pour l'avenir puis elle demande à López s'il a des questions. Il demande alors : est-ce que tu aimes cuisiner ? Est-ce que tu t'imaginais vivre de ta cuisine ? Est-ce qu'il y a un plat de NO que tu aimes ? Souvent Fouts rajoute d'autres questions encore, par exemple si la personne a essayé d'autres préparations sur La Pulga. Que diriez-vous à une personne qui ne connaît pas vos plats ? Quels commentaires la clientèle fait. La question finale de López est : « *What do you hope to convey with your food to the people? Apart from filling up their stomachs.* ».

Les questions ne sont pas linéaires et leur ordre s'inverse souvent, preuve que le script est assez libre mais que Fouts et López ont un plan précis sur les intentions et la direction de la conversation. L'entretien reste semi-dirigé et conversationnel, il y a des digressions et Sarah Fouts ou Fernando López émettent parfois des commentaires et des jugements.

Un des objectifs du projet est de partager sur ce qu'est un plat typique en invitant à décrire le

processus de production. L'intention n'est pas de partager des recettes, mais des histoires de préparations culinaires sur le comment de leur production. Le Sud manque d'histoires de nourritures Latinos alors que les communautés Latinas sont présentes (López à Claudia de Ortiz Portillo, Pupusas Mixteadas). López dit espérer pouvoir attirer plus de monde sur le marché grâce aux publications et diffusions de ces histoires.