



UNIVERSITÉ TOULOUSE - JEAN JAURÈS
INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

MASTER SCIENCES SOCIALES

PARCOURS « SCIENCES SOCIALES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Normes sociales alimentaires - Etude de cas - Mariage comorien

Présenté par :

Soilahou-Eddine Abdou El Anziz

L'ISTHIA de l'Université Toulouse – Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e).

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, je tiens à remercier Sophie THIRON, ma directrice de mémoire pour son accompagnement tout au long de l'année,

A ma famille et amis, qui m'ont encouragé à tenir le cap,

A mes camarades de promotion, avec qui je me suis serré les coudes,

Aux personnes qui ont pris le temps de répondre à mes questions lors des entretiens,

Et enfin, à ma conjointe qui m'a soutenu tout au long de l'année.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	Erreur ! Signet non défini.
INTRODUCTION : Les Comores et les mariages comoriens	5
II- Normes sociales	10
1. Définition des normes sociales.....	10
2. Des Normes sociales dépendantes du contexte	19
3. Contexte de déviance alimentaire	26
4. Sociologie de fête.....	32
5. Socialisation des normes alimentaires	35
6. Normes alimentaires traditionnelles dans les mariages comoriens.....	39
III – Problématique et hypothèse.....	42
1. Variabilité des normes dans les mariages comoriens	43
Les hypothèses.....	63
Réponse à l'hypothèse	65
Développement de l'hypothèse	69
Réponse à l'hypothèse	71
Méthodologie	73
1. Justification de la méthodologie adoptée	73
2. Objectif de l'observation	75
CONCLUSION	83
Récapitulatif des différentes étapes de l'étude	83
Synthèse des résultats obtenus	84
Limites de l'étude.....	86
BIBLIOGRAPHIE	90
Résumé	95

INTRODUCTION : Les Comores et les mariages comoriens

a. Contexte géographique et Culturel des Comores

Les Comores sont situées au nord du canal du Mozambique, entre Madagascar et l'Afrique continentale. Les Comores forment un archipel singulier, véritable carrefour entre plusieurs univers culturels. Cette position géographique stratégique a transformé ces îles en un point de rencontre privilégié pour les échanges commerciaux, culturels et humains à travers l'histoire. Le décor naturel, entre volcans imposants et végétation luxuriante, offre un environnement aussi exigeant que généreux. Ce cadre façonne profondément la manière de vivre des habitants et imprègne leur organisation sociale, notamment à travers les rituels communautaires comme le mariage, pilier fondamental de la culture comorienne.

Le territoire comorien est composé de quatre grandes îles : Grande Comore (Ngazidja), Anjouan (Ndzuwani), Mohéli (Mwali), et Mayotte (Maoré). Bien que cette dernière ait un statut particulier en tant que collectivité française, toutes partagent une identité culturelle commune et vivace.

Chaque île possède ses particularités, mais elles se retrouvent dans une langue, des récits oraux, une musique traditionnelle, une danse expressive, et surtout une manière unique de célébrer le mariage. Ces traditions, bien que modulées selon les contextes locaux, s'enracinent toutes dans une même conception de la famille, de l'honneur, et du vivre-ensemble.

La religion musulmane, dans sa branche sunnite, occupe une place centrale dans le quotidien des Comoriens. Elle ne se limite pas à la sphère privée, mais régit aussi l'ordre social et rythme les grands moments de la vie. Le mariage, en particulier, s'inscrit profondément dans les prescriptions religieuses. Il se déploie en plusieurs séquences, entre spiritualité, célébration et transmission culturelle. La photo que nous analysons en est le reflet, capturant un de ces moments empreints de sacré, où la bénédiction religieuse vient officialiser l'union. Ce n'est pas simplement l'histoire d'un couple qui commence, mais toute une communauté qui se rassemble autour d'un acte symbolique et structurant.

Dans la société comorienne, le mariage représente bien plus qu'un engagement sentimental : il est considéré comme un rite de passage et une affirmation de statut social. Parmi les formes les plus emblématiques, le "Grand Mariage" — ou "Anda" — occupe une place prépondérante. Véritable institution sociale, il mêle coutumes religieuses, traditions séculaires et engagement

communautaire. Cette célébration, souvent répartie sur plusieurs jours, exprime la fierté d'un héritage culturel et la quête de reconnaissance au sein de la société. Les préparatifs mobilisent l'ensemble du cercle familial, à commencer par la confection de la tenue du marié, souvent prise en charge par son épouse, ou encore les rénovations symboliques de leur future maison commune.

Les repas festifs occupent également une place capitale dans ces cérémonies. Ils ne sont pas de simples moments de restauration, mais deviennent des actes de partage profondément enracinés dans la culture comorienne. Les mets, concoctés collectivement, mettent en lumière la richesse culinaire de l'archipel et reflètent des valeurs fondamentales telles que la solidarité et l'hospitalité. À travers ces traditions alimentaires, les liens sociaux se renforcent, les générations se connectent, et le mariage prend tout son sens : celui d'un événement où se conjuguent plaisir, transmission et cohésion.

Au-delà de son aspect festif, le mariage dans la culture comorienne représente une véritable pratique sociale, mais aussi un symbole puissant d'unité et de solidarité collective. L'alimentation, dans ce cadre, ne se limite pas à nourrir les convives : elle devient un langage symbolique, un vecteur de lien social qui traduit les valeurs de coopération, de partage et de respect mutuel profondément ancrées dans la société comorienne.

Les spécificités géographiques des différentes îles de l'archipel ont également une influence notable sur les habitudes culinaires. Chaque île, avec ses ressources propres, apporte sa touche distinctive à la gastronomie locale. À titre d'exemple, Mohéli se démarque par la richesse de ses eaux, offrant une abondance de poissons, tandis que la Grande Comore est connue pour ses plantations d'épices et d'herbes aromatiques qui parfument les plats traditionnels. Cette diversité naturelle se reflète dans les mariages, où chaque célébration devient l'occasion d'exprimer l'identité culinaire de l'île d'origine.

Ainsi, les mariages comoriens ne sont pas seulement des événements familiaux : ce sont aussi des vitrines culturelles où s'exprime toute la richesse et la diversité du patrimoine gastronomique de l'archipel. Les mets servis, souvent élaborés à plusieurs mains, traduisent une volonté de valoriser les savoir-faire locaux et de transmettre un héritage culinaire intergénérationnel.

L'interaction entre les caractéristiques géographiques des îles et les traditions culturelles produit un maillage social complexe, au sein duquel l'alimentation tient un rôle clé. Elle ne répond pas seulement à des besoins biologiques, mais devient un marqueur identitaire et un outil de cohésion sociale. Ce lien fort entre espace, culture et nourriture constitue un objet d'étude captivant pour quiconque s'intéresse aux normes alimentaires dans des contextes culturels spécifiques.

En définitive, explorer les pratiques alimentaires dans les cérémonies de mariage comoriennes permet non seulement de mieux comprendre les coutumes et les dynamiques sociales locales, mais aussi de saisir comment un simple repas peut devenir le reflet d'une histoire, d'une géographie et d'un peuple tout entier.

b. Importance des mariages dans la société comorienne

Les mariages, et plus particulièrement le célèbre "Grand Mariage" ou Anda, occupent une place centrale dans la société comorienne, tant sur le plan social que culturel et économique. Véritable institution, cette tradition ancestrale représente un moment charnière dans la vie d'un individu, marquant son ascension au sein de la hiérarchie sociale. D'une durée pouvant s'étendre sur plusieurs jours, parfois même une semaine entière, le Grand Mariage illustre la richesse du patrimoine comorien et l'attachement profond de la population à ses racines et à ses rituels. Il s'agit d'une célébration fastueuse, souvent préparée pendant de nombreuses années, dont les retombées économiques locales sont loin d'être négligeables notamment à travers les dépenses engagées pour la construction ou la rénovation de maisons, l'achat de denrées alimentaires, de bijoux et l'organisation de festivités culturelles.

Sur le plan économique, l'impact de ces cérémonies est particulièrement notable. Chaque mariage peut mobiliser des montants impressionnants, atteignant parfois plusieurs dizaines de milliers de francs comoriens. Ces événements constituent une source de revenus non négligeable pour de nombreux acteurs locaux : agriculteurs, commerçants, artisans ou encore traiteurs. Par ailleurs, la venue des Comoriens de la diaspora, qui effectuent souvent le voyage depuis l'étranger pour assister à ces fêtes, entraîne une dynamique économique bénéfique en soutenant les petites entreprises locales. Néanmoins, il est important de souligner que certaines pratiques, telles que l'importation de biens étrangers pour subvenir aux besoins de ces mariages, peuvent entraîner un effet pervers, en détournant une partie des ressources financières hors du pays et en affaiblissant certaines filières locales.

Au-delà de l'aspect matériel, le Grand Mariage joue un rôle fondamental dans le maintien et la consolidation des structures sociales. Il contribue au renforcement des liens communautaires, favorise la solidarité et permet d'affirmer l'identité sociale des familles impliquées. Les repas collectifs, les échanges intergénérationnels, les chants et les danses sont autant d'éléments qui nourrissent le sentiment d'unité et de fraternité au sein de la communauté. Ces moments partagés

sont également l'occasion de mettre en lumière l'importance des valeurs d'hospitalité, de respect et de cohésion qui caractérisent la société comorienne.

L'un des aspects les plus symboliques de ces mariages réside dans la mobilisation collective qu'ils suscitent. La communauté ne se contente pas d'être spectatrice : elle joue un rôle actif en contribuant par des dons en nature, en argent ou en services. Offrir de la nourriture, prêter des objets traditionnels ou participer aux préparatifs est une manière d'exprimer son soutien, mais aussi de renforcer les relations sociales entre les membres du groupe. Ce fonctionnement collaboratif crée un tissu de solidarité où chacun trouve sa place et sa reconnaissance, à travers une dynamique de réciprocité.

Enfin, la nourriture occupe une fonction centrale dans ces célébrations. Loin d'être un simple élément festif, le partage des repas revêt une portée symbolique forte, reflétant les valeurs d'entraide, de générosité et de respect des traditions. Les plats servis, souvent issus de recettes ancestrales transmises de génération en génération, incarnent l'histoire collective de tout un peuple. Ainsi, comprendre les pratiques alimentaires dans le cadre des mariages comoriens permet d'appréhender la manière dont la culture, la géographie et la spiritualité s'entrelacent pour façonner les normes sociales dans un contexte aussi riche et unique que celui des Comores.

c. Rôles des acteurs dans les mariages

Dans le cadre des mariages comoriens, et en particulier du Grand Mariage, le rôle des différents acteurs est fondamental pour assurer la réussite et la fluidité de l'organisation. Les parents des futurs époux occupent une place centrale dans le processus, qu'ils initient souvent plusieurs années à l'avance. Ils s'appuient sur des figures incontournables comme le Moilimou, chargé de faire le lien entre les traditions ancestrales et les prescriptions religieuses, ou encore le chef des cadis, qui intervient pour fixer la date des festivités et valider l'union. La communauté dans son ensemble joue également un rôle déterminant, en s'impliquant activement dans les préparatifs et en participant collectivement aux différents moments de la célébration, renforçant ainsi les liens sociaux et la solidarité locale.

Du côté de la mariée, son implication ne se limite pas à l'aspect symbolique de l'union. Elle participe activement à la confection des tenues du marié et à l'aménagement de leur future maison. Ces gestes, loin d'être anodins, traduisent l'importance du couple au sein de la société. Le Grand Mariage, en effet, marque une étape décisive dans le parcours social, notamment pour l'homme, dont le statut s'élève après avoir accompli cette cérémonie. Les femmes, souvent propriétaires de

leur logement, sont aussi essentielles dans l'organisation domestique de l'événement, jouant un rôle clé dans la gestion logistique et rituelle des cérémonies.

Les invités, tout comme les membres de la communauté, apportent leur contribution matérielle et financière, soutenant ainsi les familles concernées. Offrir de la nourriture, donner de l'argent ou prêter main forte pendant les préparatifs sont autant de gestes de solidarité qui nourrissent l'économie locale tout en consolidant les relations humaines. Ce système d'échange basé sur la réciprocité favorise un climat d'entraide et de reconnaissance mutuelle. Dans ce contexte, les repas partagés ne sont pas de simples moments conviviaux : ils incarnent un lien social fort et perpétuent des traditions culinaires qui ont une valeur culturelle profonde.

La participation des Comoriens de la diaspora illustre également la portée transnationale de ces célébrations. Beaucoup reviennent exprès dans leur pays d'origine pour assister à ces événements marquants, apportant avec eux un soutien moral et économique non négligeable. Leur présence renforce les ponts culturels entre les communautés locales et expatriées, tout en facilitant la transmission des valeurs comoriennes à travers les générations, notamment par le biais des coutumes alimentaires partagées.

Ainsi, l'implication des différents acteurs qu'ils soient familiaux, religieux, communautaires ou issus de la diaspora donne tout son sens à ces mariages, transformant chaque célébration en un acte collectif à la fois festif, social et identitaire. Ces dynamiques illustrent parfaitement comment l'union de deux individus devient le reflet d'un engagement communautaire plus large, ancré dans une tradition vivante et profondément enracinée.

II- Normes sociales

1. Définition des normes sociales

a. Définition selon Durkheim

Pour appréhender les normes sociales, il est essentiel de revenir aux réflexions des grands penseurs de la sociologie, notamment Émile Durkheim. Dans *Les Règles de la méthode sociologique* (1895), Durkheim définit les normes sociales comme des règles de conduite qui s'imposent aux individus non par la force physique, mais par une contrainte sociale, invisible mais puissamment efficace. Cette contrainte s'exerce par le biais de la conscience collective, un concept clé qui désigne l'ensemble des croyances, valeurs et représentations partagées par la majorité des membres d'une société, et qui rend ces normes obligatoires et souvent incontestées.

Ces normes ne sont pas forcément écrites dans les lois, mais elles orientent profondément nos comportements quotidiens. Le simple fait de saluer en entrant dans une pièce, d'attendre son tour ou de ne pas interrompre un interlocuteur en sont des exemples concrets. Derrière ces gestes apparemment anodins se cache un système complexe de régulation sociale, que Durkheim a été l'un des premiers à formaliser. Selon lui, ces règles s'imposent à nous de manière si naturelle que leur transgression suscite une forme de désapprobation collective, même en l'absence de sanction juridique.

Durkheim distingue par ailleurs deux catégories de règles : les règles techniques, qui visent l'efficacité et la réalisation d'un objectif pratique, comme préparer un repas ou monter une étagère, et les règles morales, qui concernent ce que la société considère comme juste ou injuste, acceptable ou répréhensible. Ce sont ces dernières qui incarnent véritablement la dimension sociale du comportement, car leur non-respect provoque une réaction émotionnelle et collective. Le respect, l'honnêteté ou la solidarité sont des exemples de ces normes morales, que l'on pourrait aussi qualifier de valeurs sociales.

Cependant, cette approche Durkheimienne, centrée sur l'idée de cohésion sociale, mérite d'être confrontée à d'autres lectures. Michel Foucault, par exemple, propose une perspective différente en mettant en lumière le lien étroit entre normes et pouvoir. Là où Durkheim voit dans les normes un ciment social garant de l'ordre collectif, Foucault y perçoit un instrument de discipline et de contrôle des individus. Certaines normes apparaissent comme naturelles comme le fait de se lever tôt pour aller travailler alors qu'elles sont le fruit d'une construction socio-économique visant à maintenir un certain ordre et des hiérarchies bien établies.

Finalement, cette dualité entre cohésion et domination révèle la complexité des normes sociales. Elles ne sont pas seulement des mécanismes d'intégration au sein du groupe, mais peuvent aussi être des outils de régulation et de surveillance. Leur force réside justement dans leur capacité à s'imposer sans qu'on les remette en question, en étant intériorisées dès le plus jeune âge, façonnant nos comportements autant qu'elles reflètent les rapports de pouvoir au sein de la société.

Prenons le cas des normes vestimentaires : elles illustrent parfaitement la manière dont les règles sociales varient selon les époques, les cultures ou encore les milieux sociaux. Ce qui est considéré comme une tenue "appropriée" dans un environnement professionnel occidental pourrait être vu comme déplacé, voire choquant, dans un autre contexte culturel. Bien qu'elles évoluent avec le temps, ces normes conservent un fort pouvoir de régulation, en influençant nos comportements et en signalant notre appartenance à un groupe donné¹.

Par ailleurs, il serait difficile d'aborder la question des normes sociales sans évoquer l'impact majeur du numérique et des réseaux sociaux dans leur diffusion et leur transformation. À l'époque de Durkheim, la conscience collective s'élaborait principalement à travers les institutions traditionnelles comme l'école, la famille ou la religion. Aujourd'hui, les plateformes numériques jouent un rôle central dans la construction et la remise en cause des normes. Les phénomènes de "buzz", les mouvements de "cancel culture" ou encore les tendances virales sur TikTok génèrent de nouvelles formes de normes sociales, souvent très éphémères, mais capables de s'imposer à grande échelle. Cela soulève une question fondamentale : ces normes sont-elles encore partagées par l'ensemble de la société ou se fragmentent-elles au gré des communautés virtuelles ?

Dans cette perspective, on peut s'interroger, à partir de la pensée de Durkheim, sur l'efficacité des normes sociales dans nos sociétés contemporaines marquées par l'individualisme croissant. L'un des apports essentiels de Durkheim est d'avoir démontré que le social existe au-delà des volontés individuelles. Pourtant, dans un monde où les identités se construisent souvent en opposition aux normes dominantes, cette idée mérite d'être nuancée. De nombreux mouvements sociaux — qu'ils soient féministes, LGBTQ+, antiracistes — contestent des normes perçues comme discriminatoires ou obsolètes. Cela ne signifie pas pour autant la disparition des normes, mais plutôt leur reconfiguration constante dans un dialogue permanent entre tradition et changement.

¹ Pierre Livet, « Normes sociales, normes morales, et modes de reconnaissance », Les Sciences de l'éducation - Pour l'Ère nouvelle, 2012, vol. 45, no 1, p. 51-66.

Igor Martinache, « Emile Durkheim, Les règles de la méthode sociologique », Lectures, 27 mars 2008.

Les normes sociales s'expriment dans tous les aspects de la vie quotidienne, mais elles prennent une dimension particulièrement forte lors des rituels collectifs, comme le mariage. Aux Comores, ces célébrations sont au cœur de la vie sociale et incarnent une véritable synthèse des croyances, des coutumes et des valeurs partagées. Elles offrent ainsi un cadre d'analyse privilégié pour comprendre la manière dont les normes, notamment alimentaires, participent à la structuration de l'ordre social. Dans cette optique, l'approche durkheimienne permet de saisir toute la portée symbolique et collective de ces pratiques.

Selon Durkheim, les normes sont solidement ancrées dans la conscience collective — ce tissu de croyances et de représentations partagées par les membres d'une société. Ainsi, les comportements adoptés lors d'un mariage ne relèvent pas seulement de préférences personnelles : ils sont largement influencés, voire dictés, par les attentes sociales. C'est dans ce cadre que s'inscrit, de manière très marquée, l'organisation des repas dans les mariages comoriens. Dès les premiers préparatifs, toute la communauté se mobilise : voisins, amis, proches, chacun apporte sa contribution. La cuisine devient alors un véritable espace de collaboration, où les rôles sont implicitement définis selon des règles transmises de génération en génération. On ne participe pas à un mariage uniquement pour célébrer, mais aussi pour aider : c'est un système d'échange basé sur la réciprocité. Aujourd'hui c'est chez toi, demain ce sera chez moi.

Ces règles, bien qu'oralement transmises, sont largement connues et respectées. Par exemple, la préparation de plats en grande quantité n'est pas uniquement une démonstration de générosité, mais une obligation sociale. Elle permet à la famille organisatrice de prouver qu'elle est à la hauteur de l'événement. Ne pas répondre à cette attente peut entacher la réputation familiale et générer des tensions. Dans ce contexte, la norme alimentaire agit comme une norme morale, au sens Durkheimien : sa transgression suscite un jugement collectif.

Certains plats emblématiques doivent absolument figurer au menu sous peine de provoquer un véritable malaise. Leur absence serait perçue comme une faute. Des mets comme le riz parfumé accompagné de viande (le fameux Timbé), ou encore les plats à base de lait de coco comme le Mataba (feuilles de manioc cuites), sont investis d'une forte valeur symbolique. Ils incarnent à la fois la tradition, la générosité et l'hospitalité. La richesse des plats réside souvent dans leur mélange : combiner riz, coco, viande, lait et feuilles est une pratique fréquente et hautement valorisée dans ces célébrations.

Au-delà de leur fonction nourricière, ces plats transmettent des messages sociaux forts : l'abondance, la convivialité, le respect des aînés. L'alimentation devient ici un langage codé, un

vecteur de significations collectivement partagées, où chaque ingrédient et chaque geste culinaire possède une portée symbolique. Durkheim souligne que les normes morales sont plus contraignantes que les normes techniques car elles impliquent un engagement émotionnel et sont soutenues par une sanction sociale. Cela s'observe clairement dans les mariages comoriens : il ne suffit pas de bien cuisiner, il faut cuisiner selon des règles socialement reconnues, qui vont bien au-delà de la simple maîtrise culinaire.

Les normes alimentaires ne se limitent d'ailleurs pas à la préparation des plats. Elles organisent également les interactions sociales. Les rôles sont distribués selon des critères comme l'âge, le genre, ou le statut social. Traditionnellement, ce sont les femmes qui prennent en charge la préparation, tandis que les hommes s'occupent des aspects logistiques. Certaines tâches, comme la préparation du Timbé, sont exclusivement masculines, non seulement en raison de la technicité de la recette, mais aussi parce qu'elles exigent un approvisionnement particulier : on ne va pas simplement à la boucherie, on procède à l'abattage rituel d'animaux vaches, chèvres afin d'assurer la fraîcheur et respecter les traditions.

Les enfants, de leur côté, sont impliqués à leur manière : on leur assigne des tâches simples, et surtout, ils observent et apprennent. C'est ainsi que les normes se transmettent sans qu'il soit nécessaire de les formaliser. Les pratiques parlent d'elles-mêmes, et ce sont elles qui assurent la continuité de la culture comorienne.

Cela dit, ces normes ne sont pas figées. Avec l'évolution des mentalités, la migration et l'influence d'autres cultures, les mariages comoriens évoluent aussi bien sur le territoire qu'au sein de la diaspora. Des plats dits "modernes" font leur apparition, les rôles peuvent être redistribués, et l'on fait parfois appel à des services extérieurs comme des traiteurs. Si ces transformations suscitent parfois des critiques, elles montrent aussi la capacité de la société à redéfinir ses normes tout en restant fidèle à son identité. Comme le souligne Durkheim, les normes évoluent avec la conscience collective, elle-même en perpétuel mouvement.

Il convient également de noter que ces normes ne sont pas perçues comme des contraintes dans un sens négatif. Pour la majorité des Comoriens, elles donnent un sens profond à l'événement. Elles structurent les échanges, renforcent les liens sociaux, et offrent à chacun une place dans un ensemble harmonieux. La contrainte sociale, telle que la définit Durkheim, apparaît ici comme un vecteur d'unité et non comme une source d'oppression. Elle garantit la stabilité, la continuité, et une forme de sécurité culturelle dans un monde en mutation constante.

Ainsi, à travers l'analyse des pratiques alimentaires lors des mariages comoriens, éclairée par la pensée d'Émile Durkheim, on découvre la densité symbolique et sociale des normes. Elles ne se réduisent pas à des routines pratiques : ce sont des éléments structurants de la vie collective. Elles modèlent les comportements, organisent les rapports sociaux, et incarnent les valeurs fondamentales d'une société.

En définitive, comme l'expliquait Durkheim, les normes sociales sont des faits sociaux : elles existent en dehors des individus, mais s'imposent à eux par leur force symbolique. Dans le cadre des mariages aux Comores, cette définition prend tout son sens. Préparer, présenter, et partager les répond à des attentes qui dépassent la simple logique fonctionnelle. Il s'agit d'un ensemble de règles tacites, transmises et respectées, qui assurent la reconnaissance sociale et la cohésion du groupe. Le mariage n'est donc pas seulement une union célébrée : c'est un acte profondément social, une manière d'honorer la tradition, de réaffirmer les hiérarchies et de témoigner d'une excellence communautaire.

Chaque geste, chaque plat, chaque rôle assigné reflète cette "conscience collective" chère à Durkheim. Et bien que les normes évoluent avec le temps, elles conservent leur rôle fondamental : celui d'assurer le lien social et de préserver l'identité culturelle dans une société en constante transformation.

b. Michel Foucault surveiller et punir

Après avoir exploré la conception Durkheimienne des normes sociales comme émanation de la conscience collective, il est tout aussi pertinent d'introduire la pensée de Michel Foucault, notamment à travers son ouvrage *Surveiller et punir* (1975). Ce cadre théorique permet de mieux saisir comment, même dans un contexte festif tel que les mariages comoriens, les pratiques alimentaires peuvent révéler des formes discrètes mais efficaces de discipline sociale, de contrôle des corps et de hiérarchies implicites.

Là où Durkheim voit dans les normes sociales l'expression d'une conscience collective façonnant les comportements, Foucault propose une approche plus critique, centrée sur les rapports de pouvoir qui se cachent derrière ces mêmes normes. Dans *Surveiller et punir*, il s'intéresse à la manière dont le pouvoir disciplinaire se diffuse dans la société moderne, non plus à travers des lois explicites, mais via des normes intériorisées qui définissent ce qui est « normal » ou « acceptable ». Ce pouvoir s'exerce subtilement, sans contrainte directe, par l'intermédiaire de mécanismes de surveillance et d'auto-régulation.

Dans ce contexte, les pratiques alimentaires, comme celles observées lors des mariages comoriens, prennent une dimension sociale forte. Elles ne se réduisent pas à des gestes culinaires, mais deviennent des formes de mise en scène du respect des traditions, de la hiérarchie sociale et de l'ordre communautaire. Ce qui se passe pendant comme les étapes du mariage (La nourriture, l'organisation) en ce sens, devient un instrument de pouvoir, un moyen de contrôler les comportements tout en affirmant certaines valeurs collectives.

La manière dont les aliments sont choisis, préparés où sont préparés, les personnes en charges de ses préparations, présentés et partagés lors de ces célébrations répond à un ensemble de règles tacites, mais fortement codifiées. Il ne s'agit pas seulement de faire plaisir ou de se conformer aux goûts : il s'agit de se montrer à la hauteur, d'afficher sa générosité, son respect des coutumes, et, implicitement, son statut. Les familles organisatrices savent qu'elles sont observées, jugées, évaluées. Cette dynamique d'observation permanente renvoie au concept de panoptisme² développé par Foucault, selon lequel le simple fait de se savoir potentiellement observé pousse les individus à adopter un comportement conforme aux attentes sociales.

Dans ce cadre, l'alimentation devient une forme de performance sociale. Offrir un repas abondant et conforme aux standards traditionnels ne relève pas uniquement du plaisir gastronomique, mais témoigne d'un respect des normes communautaires. Inversement, un manquement, même léger, peut être interprété comme un manque de respect, un signe d'incompétence ou de négligence. On voit ici que la norme agit comme un levier de contrôle : elle influence les choix, structure les comportements, et impose une forme de discipline collective.

Foucault évoque également la notion d'« examen », un processus qui combine observation, évaluation et jugement. Cette logique est à l'œuvre dans les mariages comoriens, où les invités, consciemment ou non, analysent la qualité, la diversité et la présentation des plats. Les familles sont donc placées dans une position où leur statut, leur réputation et leur respect des valeurs communautaires peuvent être renforcés ou fragilisés par leur manière d'organiser le repas.

Ainsi, la distinction entre pouvoir disciplinaire et pouvoir répressif prend tout son sens : là où les sanctions juridiques sont explicites, les normes sociales fonctionnent sur un registre plus diffus. Elles s'imposent à travers des attentes partagées, des regards, des non-dits, et des rituels profondément ancrés dans la culture. Dans les mariages comoriens, ce contrôle s'exerce à travers

² Panoptisme : concept de foucault « Théorie de la surveillance »

des pratiques quotidiennes qui, bien que banales en apparence, renforcent un ordre social où chacun connaît sa place.

Les normes alimentaires, dans ce contexte, ne sont pas figées. Elles se renégocient en permanence, notamment sous l'effet de la mondialisation, des mobilités, et de l'évolution des sensibilités individuelles. La diaspora comorienne joue un rôle central dans cette transformation, en intégrant de nouvelles pratiques tout en cherchant à préserver les traditions. L'introduction de plats dits « modernes », le recours à des traiteurs, ou la répartition plus équitable des tâches entre hommes et femmes témoignent de cette dynamique de changement. Pourtant, malgré ces évolutions, la norme continue de s'imposer, de manière parfois plus implicite, à travers des mécanismes d'ajustement social.

Dans cette optique, les mariages deviennent un véritable théâtre où se jouent les tensions entre tradition et modernité, entre expression individuelle et conformité collective. Le choix des plats, leur préparation, leur présentation et leur consommation sont autant d'actes apparemment anodins, mais porteurs de significations profondes. Ils disent quelque chose de l'identité collective, du rapport au pouvoir, et des façons dont les individus naviguent au sein de leur communauté.

En somme, la perspective foucaldienne éclaire d'un jour nouveau les pratiques alimentaires dans les mariages comoriens. Elle montre que ces pratiques, loin d'être de simples coutumes, sont traversées par des enjeux de pouvoir, d'ordre et de contrôle social. Elles contribuent à maintenir une cohésion, tout en laissant apparaître les marges de liberté et de négociation. La nourriture, dans ce contexte, devient un langage social, une grammaire silencieuse mais puissante, au cœur des dynamiques collectives.

c. Concept de l'individu Pluriel de Bernard Lahire

Pour mieux comprendre les comportements liés aux normes alimentaires Et faire le lien avec notre étude de cas dans les mariages comoriens, il est utile d'explorer la perspective de Bernard Lahire et son concept d'« individu pluriel ». Ce concept permet de saisir comment une même personne peut mobiliser des dispositions différentes parfois contradictoires, en fonction des contextes sociaux dans lesquels elle évolue.

L'individu pluriel, tel que défini par Lahire, est façonné par une multitude d'expériences sociales variées, ce qui fait de lui un être complexe, influencé par différents contextes tels que la famille, l'école, les amis ou le travail. Ces influences peuvent être parfois en tension, voire contradictoires.

En appliquant cette approche au cadre des mariages comoriens, il devient clair que les normes alimentaires ne sont pas uniformes, mais plutôt façonnées par une pluralité d'influences sociales, chaque individu étant l'héritier de trajectoires diverses³.

Ainsi, un individu peut avoir été socialisé dans sa famille selon certaines traditions culinaires, mais à travers des expériences extérieures, comme sa participation à des événements sociaux plus larges, il peut se retrouver confronté à des normes alimentaires qui diffèrent de celles de son foyer. L'école, les cercles d'amis, ou même un environnement professionnel peuvent introduire de nouvelles pratiques alimentaires, contribuant ainsi à la pluralité des dispositions de cet individu.

Dans les mariages comoriens, les pratiques alimentaires ne se limitent donc pas à des règles collectives rigides ; elles sont également le reflet de trajectoires personnelles marquées par diverses influences. Ce concept de l'individu pluriel nous aide à comprendre pourquoi des comportements alimentaires peuvent diverger, même au sein de la même communauté, et pourquoi un même individu peut adopter des attitudes alimentaires différentes selon les situations. Le mariage devient ainsi un espace de rencontre où s'affrontent et se négocient des dispositions sociales multiples, parfois contradictoires, acquises tout au long de la vie de l'individu.

Prenons l'exemple d'un jeune homme élevé dans une famille comorienne traditionnelle. Dès son enfance, il a été habitué à certains plats incontournables lors des grandes occasions, comme le Pilaou ou des préparations à base de manioc, et à l'importance de la générosité dans la quantité de nourriture servie. Il a aussi appris à respecter les codes de service, notamment en donnant priorité aux aînés. Ces habitudes, transmises par la famille, sont profondément ancrées en lui. Cependant, cet individu a peut-être aussi étudié ou travaillé dans un environnement urbain, où il a été exposé à des pratiques alimentaires plus individualisées, influencées par des préoccupations de santé ou de mode de vie, comme une alimentation plus équilibrée ou végétarienne. Ces nouvelles habitudes peuvent entrer en conflit avec celles de sa famille lorsqu'il se trouve dans le contexte d'un mariage traditionnel. Ainsi, il peut se sentir pris entre la pression sociale de respecter les normes culinaires traditionnelles et son propre malaise à consommer certains aliments ou à enfreindre ses principes alimentaires quotidiens.

Une autre illustration pourrait être celle d'une jeune femme ayant grandi entre deux cultures, comorienne et française. À la maison, elle a appris à respecter les pratiques culinaires de ses parents, notamment la séparation des rôles dans la préparation des repas. Les femmes cuisinent

³ Nicolas Dodier, « Bernard Lahire, L'homme pluriel. Les ressorts de l'action », Sociologie du travail, 1 janvier 2000, vol. 42, no 1, p. 196-198.

tandis que les hommes attendent. Mais dans ses cercles scolaires et amicaux, elle a adopté des valeurs d'égalité et d'autonomie, ce qui la pousse à remettre en question ce schéma traditionnel. Lors d'un mariage comorien, elle pourrait se retrouver à aider en cuisine, mais en même temps se questionner sur l'équilibre entre le respect des traditions et l'affirmation de ses propres valeurs. Elle pourrait même chercher à réconcilier les deux en introduisant des pratiques plus modernes, tout en respectant les recettes traditionnelles.

Ces exemples montrent que les pratiques alimentaires ne sont pas simplement dictées par l'origine culturelle ou les normes communautaires. Elles dépendent aussi du parcours individuel et des multiples socialisations que chaque personne a vécues. Le mariage, événement à la fois festif et codifié, devient ainsi un révélateur de la complexité de l'individu, un espace où se confrontent les normes collectives et les dispositions personnelles, parfois en tension.

On peut également évoquer les jeunes de la diaspora comorienne, ayant grandi en France ou ailleurs, et qui reviennent aux Comores pour un mariage familial. Ces jeunes peuvent avoir une vision très différente des normes alimentaires traditionnelles. Certains peuvent rejeter certaines pratiques comme manger à la main ou consommer des plats très épicés ou gras, non pas par manque de respect, mais parce que leur socialisation dans un autre contexte leur a inculqué d'autres repères. D'autres, au contraire, peuvent ressentir le besoin de renouer avec leurs racines et chercher à respecter les traditions, même si elles ne leur sont pas familières. C'est cette pluralité de dispositions qui explique la diversité des réactions face aux mêmes normes sociales.

En définitive, le concept d'individu pluriel permet de dépasser une approche simpliste des normes alimentaires. Il nous invite à comprendre que chaque individu est un espace de tensions, de choix conscients ou inconscients, façonné par un ensemble d'expériences sociales. Dans le cadre des mariages comoriens, cette perspective met en lumière la richesse des trajectoires personnelles, et la manière dont chacun négocie, adapte ou réinvente les normes sociales dans un contexte à la fois festif et hautement codifié. Loin de figer l'identité dans une tradition figée, ces événements révèlent la flexibilité et parfois même la créativité avec laquelle les individus articulent leur rapport à la culture alimentaire.

Lahire nous rappelle également que les individus ne sont jamais seulement le produit d'une seule forme de socialisation. Au contraire, ils possèdent un répertoire de dispositions qu'ils activent en fonction des situations sociales. Appliqué aux mariages comoriens, cela implique que les choix alimentaires ne dépendent pas uniquement des traditions ou des pressions sociales, mais aussi des

préférences et des expériences personnelles. Cela génère une tension entre le désir de se conformer aux normes sociales et l'envie d'affirmer son identité à travers les choix alimentaires.

Dans les sociétés traditionnelles, et en particulier dans des cultures comme celle des Comores, les pratiques alimentaires sont des marqueurs d'identité importants. Elles occupent une place centrale lors des événements sociaux, comme les mariages, où elles incarnent la tradition, la générosité et la solidarité communautaire. Toutefois, sous cette homogénéité culturelle apparente se cachent des dynamiques sociales plus complexes, qui révèlent une diversité d'attitudes, de préférences et de comportements individuels.

En somme, l'approche de Bernard Lahire permet d'éclairer la manière dont les normes alimentaires dans les mariages comoriens sont vécues et interprétées. Elle nous invite à voir ces normes non pas comme des règles rigides et figées, mais comme des pratiques vivantes, façonnées par les trajectoires individuelles et collectives, qui évoluent au fil du temps. Grâce à ce concept, nous comprenons mieux comment chaque individu, en mobilisant ses multiples dispositions, peut redéfinir et renouveler les traditions alimentaires, contribuant ainsi à leur transformation continue.

2. Des Normes sociales dépendantes du contexte

Pour comprendre comment les normes sociales alimentaires varient en fonction des contextes, il est pertinent d'adopter le concept d'interactionnisme symbolique, tel que développé par Jean-Pierre Corbeau. Cette approche nous aide à saisir comment les comportements alimentaires prennent tout leur sens à travers les relations sociales et les situations dans lesquelles elles se déroulent.

L'interactionnisme symbolique, une théorie sociologique fondée par George Herbert Mead et enrichie par Herbert Blumer, repose sur l'idée que les individus agissent selon les significations qu'ils attribuent aux objets, événements et comportements. Ces significations émergent des interactions sociales. Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation, prolonge cette perspective en se concentrant sur les aspects sociaux et culturels des pratiques alimentaires. Selon lui, manger n'est jamais un acte neutre. Corbeau refuse de minimiser l'acte alimentaire à un simple besoin physiologique mais pour lui cet acte de manger représente bien plus que ça, il est un acte profondément social, culturel et symbolique, d'où les concepts de sociabilité et socialité.

développé dans l'article Jean-Pierre Corbeau, « Pour une représentation sociologique du mangeur », 1997⁴.

Selon Corbeau, la sociabilité alimentaire est vectrice de lien chaque plat, chaque ingrédient, chaque manière de consommer sont porteurs de significations multiples. Partager un repas ne consiste pas simplement à satisfaire un besoin physique, mais aussi à transmettre des valeurs, à affirmer une identité ou à renforcer les liens sociaux. L'acte de manger devient ainsi une forme de langage à travers laquelle on communique quelque chose de soi, des autres et de sa place dans le groupe.

Dans cette optique, les repas, qu'ils soient familiaux, festifs ou rituels, revêtent une portée bien plus large que leur fonction nutritionnelle. Corbeau applique cette théorie aux pratiques alimentaires en soulignant que l'alimentation est un langage symbolique qui permet aux individus d'exprimer leurs valeurs, leurs identités et leurs relations sociales. Cela implique que les normes alimentaires ne sont pas des règles fixes ou absolues. Elles se manifestent dans les interactions, et ce sont ces échanges qui leur donnent sens. En d'autres termes, chacun ajuste son comportement en fonction du contexte : on ne mange pas de la même façon en famille qu'avec des inconnus, lors d'un repas festif qu'au quotidien. Les circonstances sociales, les personnes présentes, l'ambiance ou même le lieu influencent nos choix alimentaires.

Dans le cadre d'un mariage comorien, par exemple, certains plats sont attendus, presque considérés comme obligatoires, car ils symbolisent l'attachement aux traditions. Cependant, au sein de cet événement, chaque individu peut interpréter ces attentes à sa manière, en fonction de son histoire, de ses préférences ou de ses convictions personnelles. Cela montre bien que les normes alimentaires sont dynamiques : elles ne sont pas figées, mais se construisent dans la relation entre les individus.

a. Importance du contexte dans la perception des aliments

Pour mieux comprendre la variation des normes sociales alimentaires, il est essentiel de prendre en compte le rôle du contexte dans la manière dont les individus perçoivent et apprécient les aliments. En effet, le contexte joue un rôle majeur dans la façon dont nous vivons et interprétons nos expériences alimentaires. Ce que nous projetons d'un aliment ou d'un repas en théorie peut

⁴ Jean-Pierre Corbeau, « *Pour une représentation sociologique du mangeur* », 1997.
Sociabilité renvoie au sens où l'alimentation devient un support d'interactions conviviales et symboliques

s'écarter fortement de la manière dont nous y réagissons en situation, nos perceptions étant largement modelées par le contexte dans lequel se déroule la dégustation.

Exemple que nous pouvons prendre l'étiquetage d'un produit alimentaire joue un rôle majeur dans la façon dont nous percevons son goût. Par exemple, lorsqu'un produit porte la mention d'un produit connu d'être non meilleur, les consommateurs peuvent parfois avoir tendance à le trouver moins savoureux, même s'il s'agissait exactement du même produit que celui présenté sans étiquette particulière. Ce phénomène illustre de manière frappante à quel point nos attentes théoriques peuvent influencer notre expérience gustative réelle.

Notre perception de la nourriture est façonnée par un ensemble complexe de facteurs sociaux, culturels et symboliques. En suivant la théorie du "fait social total" proposée par Marcel Mauss, on peut comprendre que l'alimentation englobe non seulement des dimensions biologiques, mais aussi psychologiques, économiques, juridiques et éthiques.⁵ Prenons l'exemple des mariages comoriens : dans ce contexte festif et communautaire, la signification culturelle et sociale des aliments traditionnels prend toute son ampleur. Les pratiques alimentaires elles-mêmes, comme le fait de manger à la main ou de se réunir autour d'une table où tout le monde mange debout, illustrent une volonté de préserver et de transmettre les traditions au sein de ce cadre célébratif.

Lors d'un mariage comorien, l'alimentation dépasse largement la simple fonction de se nourrir : elle fait appel simultanément à des dimensions économiques notamment à travers les dépenses engagées pour les repas. De plus elle a un aspect social car réaffirmant les statuts, les hiérarchies et les rôles de chacun. Ensuite on retrouve un aspect symbolique en honorant les traditions et en valorisant l'identité culturelle. Et enfin une dimension religieuse par le biais de bénédictions ou de prières associées au mariage lui et au repas. Mais aussi on retrouve un aspect affectif en renforçant les liens familiaux et en cultivant l'esprit de convivialité.

Les repas servis lors de ces événements ne sont pas simplement des sources de nutrition, mais des vecteurs de valeurs et de traditions locales. En ce sens, le contexte d'un mariage modifie la perception du plaisir gastronomique et détermine la manière dont les plats sont appréciés et partagés. Ce phénomène crée ce que l'on pourrait appeler un "triangle du manger", où l'interaction entre le mangeur, l'aliment et la situation dans laquelle il est consommé prend toute son importance. Qu'il s'agisse d'une occasion quotidienne ou exceptionnelle, l'environnement influe sur les attentes du consommateur et accentue certains aspects des aliments. Lors d'un mariage comorien, cet environnement festif met en lumière les valeurs associées aux repas partagés,

⁵ Jean-François Pradeau, « Marcel Mauss et la totalité », 1997.

facilitant ainsi la mémorisation des sensations gustatives et renforçant l'aspect convivial du repas, où la nourriture devient un élément central de la sociabilité. Le concept d'incorporation, selon lequel les individus croient qu'ils "intègrent" les qualités ou défauts d'un aliment consommé, ajoute une dimension symbolique aux repas. Dans le contexte des mariages comoriens, cette symbolique est particulièrement forte. Les aliments ne sont pas seulement consommés pour leur apport nutritionnel, mais aussi pour leurs significations culturelles et sociales. Les parents et les figures d'autorité jouent un rôle fondamental dans la transmission de ces valeurs alimentaires, guidant les jeunes générations à travers les codes culturels associés à chaque plat. Par ailleurs, l'interactionnisme symbolique de Jean-Pierre Corbeau nous rappelle que la perception des aliments est largement influencée par des normes sociales et culturelles, souvent implicites, mais omniprésentes, qui façonnent nos choix alimentaires. Ces règles varient selon le contexte social et culturel, ce qui explique pourquoi certaines pratiques alimentaires sont valorisées dans certains moments, mais rejetées dans d'autres.

Cela nous amène à considérer le rôle crucial du contexte dans la construction de l'identité à travers l'alimentation. Par exemple, pour les Marocains vivant en France, les cuisines marocaine et française représentent deux univers symboliques distincts, chacun reflétant une appartenance culturelle différente. Le choix de l'un ou l'autre de ces cuisines peut être fortement influencé par le contexte social et culturel dans lequel l'individu se trouve. L'urbanisation et la mondialisation, par exemple, apportent de nouveaux défis dans la transmission des traditions culinaires. Les jeunes générations, souvent attirées par des aliments modernes ou étrangers, créent un véritable métissage culinaire, reflet de leur double appartenance culturelle. Les mariages, dans ce cadre, deviennent des lieux où se négocient tradition et modernité, avec la nourriture jouant un rôle clé dans cette réflexion sur l'identité culturelle.

En somme, la manière dont nous percevons et consommons les aliments est intimement liée aux dynamiques sociales et culturelles complexes dans lesquelles nous évoluons. Cela nous permet de mieux comprendre comment les normes alimentaires varient d'un contexte à l'autre, et comment les jeunes générations réinterprètent et redéfinissent ces normes dans un monde en constante évolution.

b. Articulation entre les travaux de Corbeau et Lahire

Les travaux de Jean-Pierre Corbeau sur l'interactionnisme symbolique offrent une perspective enrichissante pour analyser la manière dont les normes alimentaires varient selon les contextes

culturels et sociaux. Selon Corbeau, l'acte de manger ne se limite pas à l'ingestion de nourriture ; il implique une interaction constante entre le mangeur, l'aliment et la situation dans laquelle ce dernier est consommé. Ce qu'il appelle le « triangle du manger » suggère que ces trois éléments se nourrissent mutuellement et influencent les significations et pratiques alimentaires. Ce concept est particulièrement pertinent lorsqu'on considère des événements comme les mariages comoriens, où les repas sont bien plus que de simples moments de consommation ; ils incarnent aussi des symboles d'identité et des liens sociaux forts.

De son côté, Bernard Lahire met en lumière l'importance de l'individu et de ses expériences sociales dans la construction des pratiques alimentaires. Il montre que les choix alimentaires sont façonnés par les interactions sociales personnelles que chaque individu vit au fil de sa vie. Ainsi, lors d'événements tels que les mariages, qui combinent une atmosphère festive avec une forte charge symbolique, les individus peuvent choisir de revendiquer leur identité culturelle ou, au contraire, d'explorer de nouvelles pratiques alimentaires en fonction de leur propre parcours social.

L'interaction entre les théories de Corbeau et de Lahire est particulièrement éclairante dans l'analyse des mariages comoriens. Dans ces contextes, la combinaison de plats traditionnels et de recettes plus modernes ou étrangères illustre parfaitement un phénomène de métissage culinaire. Ce métissage reflète à la fois l'interaction entre le mangeur, l'aliment et l'événement, mais aussi l'influence des expériences individuelles sur les choix alimentaires. Il devient ainsi évident que les normes alimentaires ne sont pas figées, mais évoluent en fonction des dynamiques sociales, culturelles et personnelles. Cela montre que la compréhension de la variation des normes alimentaires doit nécessairement tenir compte à la fois des contextes sociaux et culturels, mais aussi des dispositions propres à chaque individu.

Les mariages comoriens offrent un exemple concret de ce phénomène. Lors de ces événements, les repas sont souvent une fusion de tradition et de modernité, où les plats traditionnels sont servis aux côtés de préparations plus modernes ou inspirées de cuisines étrangères. Ce mélange culinaire est un reflet des expériences individuelles et des interactions collectives au sein de la société comorienne. Il est donc clair que les pratiques alimentaires évoluent selon les contextes sociaux et culturels, tout en intégrant à la fois des éléments traditionnels et des innovations alimentaires.

La théorie du « fait social total » de Marcel Mauss, qui considère l'alimentation comme un phénomène qui touche à divers aspects biologiques, psychologiques, économiques et éthiques, enrichit cette réflexion. Dans le cas des mariages comoriens, ce phénomène se manifeste à travers la manière dont les aliments sont non seulement préparés et présentés, mais aussi dans la façon

dont ils sont consommés. Les normes sociales, les valeurs culturelles et les interactions individuelles influencent profondément cette dynamique. Cela met en évidence la complexité des pratiques alimentaires et leur ancrage dans des processus sociaux et culturels multiples.

En combinant les approches théoriques de Corbeau et de Lahire, on obtient une meilleure compréhension de la manière dont les normes alimentaires évoluent en fonction des contextes sociaux et culturels. On saisit aussi comment les individus, à travers leurs expériences sociales et personnelles, participent activement à cette évolution des pratiques alimentaires.

c. Variation du plaisir alimentaire en fonction du contexte

Article de Sophie Thiron et Amélie Aubert-Plard sur le plaisir alimentaire dans le Quotidien des adultes urbains en France.

La notion de plaisir est fondamentalement subjective, englobant des dimensions émotionnelles et personnelles. Elle est souvent associée à la satisfaction des besoins et des désirs et se manifeste aussi bien dans le corps que dans l'esprit. De plus, elle varie d'une personne à l'autre, selon des perceptions individuelles. Dans leur article intitulé « Le plaisir alimentaire dans le quotidien des adultes urbains en France », Sophie Thiron et Amélie Aubert-Plard examinent comment les adultes vivant en milieu urbain en France intègrent le plaisir dans leurs habitudes alimentaires quotidiennes, malgré les nombreuses pressions sociales et sanitaires qui régissent leur alimentation.

Les travaux de Thiron et Aubert-Plard apportent un éclairage précieux sur l'influence des normes sociales sur notre relation au plaisir alimentaire, une perspective enrichissante pour notre étude sur les mariages comoriens. Les auteures montrent que, même dans un quotidien structuré par des règles de santé, de modération ou d'équilibre, les individus parviennent à trouver des moments pour savourer des plaisirs alimentaires. Elles appellent ces instants des « rituels plaisir », ces moments où l'on se permet une pause gourmande, sans se sentir coupable. Ce qui est particulièrement intéressant, c'est de voir comment chacun parvient à naviguer entre le respect des normes sociales et l'envie de se faire plaisir, souvent en ajustant légèrement les règles sans toutefois les remettre en question de manière radicale.

Le concept de « rituels plaisir » développé par Thiron et Aubert-Plard trouve une résonance frappante dans les pratiques alimentaires des mariages comoriens. En effet, lors de ces célébrations, les Comoriens créent des espaces spécifiques, ritualisés, où le plaisir alimentaire

prend une place centrale. Ces événements permettent un relâchement temporaire des contraintes alimentaires du quotidien : on y prépare des plats riches, symboliques et souvent coûteux, qui ne sont pas consommés habituellement, pour célébrer des moments importants en famille et au sein de la communauté.⁶

En effet ce relâchement des règles alimentaires s'effectue cependant dans un cadre socialement accepté, ce n'est pas une transgression, mais bien une pratique codifiée qui permet de faire place au plaisir. Comme les urbains étudiés par Thiron et Aubert-Plard, les Comoriens montrent, à travers ces mariages, leur capacité à concilier les attentes sociales telles que l'hospitalité, la générosité, et l'honneur avec le désir de vivre des moments intenses de plaisir.

L'étude des auteures souligne également que les choix alimentaires sont façonnés par des dispositions personnelles qui prennent en compte l'environnement social et culturel. Cela rejoint les idées de Bernard Lahire, qui insiste sur l'importance des dispositions sociales et culturelles dans la construction des pratiques alimentaires. Les individus, selon lui, négocient et combinent ces dispositions pour adapter leur manière de manger à différents contextes. Cette approche explique la grande variabilité de l'expérience du plaisir alimentaire, qui est vécue et interprétée de manière différente par chacun. Dans le cadre des mariages comoriens, cette variabilité se manifeste par la préparation et le partage de plats traditionnels, qui ne sont pas uniquement le reflet de valeurs collectives, mais aussi d'expériences personnelles et d'interactions sociales spécifiques. Le contexte social et culturel joue un rôle majeur dans la signification des aliments, et ces significations sont constamment médiatisées par des dispositions individuelles, forgées par des expériences vécues.

Ainsi, pour comprendre pleinement la variation des normes sociales alimentaires, il est essentiel d'intégrer à la fois le contexte culturel et social, ainsi que les dispositions individuelles qui influencent les choix alimentaires. Cette approche permet d'approfondir l'analyse des mécanismes sociaux et culturels qui régissent les comportements alimentaires, notamment lors d'événements importants comme les mariages, où l'alimentation prend une dimension symbolique et sociale renforcée.

⁶ Le plaisir alimentaire dans le quotidien des adultes urbains en France, <https://journals.openedition.org/aof/11928>

3. Contexte de déviance alimentaire

a. La théorie de déviance selon des auteurs comme Howard Becker

La théorie de la déviance développée par Howard Becker offre une perspective supplémentaire pour comprendre comment les normes sociales, y compris celles liées à l'alimentation, sont perçues et mises en œuvre dans différents contextes culturels et sociaux. Selon Becker 1985, « la déviance n'est pas une qualité intrinsèque d'un comportement, mais plutôt le résultat d'un processus de labellisation par lequel certains comportements sont définis comme déviants par les groupes sociaux. » Cela signifie que ce ne sont pas les caractéristiques internes d'un individu ou d'un groupe qui déterminent la déviance, mais bien la manière dont la société réagit à ces comportements.⁷

Dans le cadre des mariages comoriens, l'alimentation ne se résume pas à de simples gestes culinaires, mais revêt une forte charge symbolique et sociale. La manière dont les plats sont interprétés dépend des normes culturelles, des attentes communautaires et des dynamiques relationnelles entre les participants. En conséquence, un même plat peut être perçu différemment selon le regard porté par le groupe : il peut être considéré comme un respect des traditions, ou, à l'inverse, être jugé inapproprié, voire déviant. Par exemple, l'introduction de mets dits « modernes » ou inspirés de la cuisine occidentale dans un mariage comorien peut générer des réactions partagées : certains y verront une ouverture au changement, un désir de s'adapter aux nouvelles tendances culinaires, tandis que d'autres percevront cela comme une rupture avec les repères culturels établis.

C'est dans ce type de situation que la théorie de Howard Becker sur la déviance prend tout son sens. Elle nous aide à comprendre comment certains comportements sont étiquetés, ou « labellisés », en fonction du contexte social, et comment ces étiquettes influencent les décisions des individus. Ainsi, un simple choix alimentaire peut devenir un acte symbolique, porteur de significations multiples, et ce, à travers des enjeux d'appartenance, d'identité, voire même de conflit entre tradition et modernité.

La notion de « carrière déviante » chez Becker permet d'approfondir la manière dont les choix alimentaires évoluent sous l'influence des jugements extérieurs. Selon cette perspective, les comportements dits « déviants » ne sont pas nécessairement le fruit d'un désir de transgresser les normes ; souvent, ils prennent forme à travers les interactions sociales et les étiquettes que le groupe attribue à ces choix. Dans le domaine alimentaire, cela signifie qu'un individu peut adopter certaines pratiques culinaires – qu'elles soient perçues comme novatrices, modernes, ou même

⁷ Antoine Hennion, « Howard S. Becker, *Outsiders, études de sociologie de la déviance*, 1985 », 1987.

marginales – en réponse à la manière dont le groupe réagit à ses choix. Ce mécanisme se manifeste de façon particulièrement évidente dans des contextes collectifs et hautement codifiés, comme lors des mariages comoriens.

Dans ces événements, les choix alimentaires ne sont jamais anodins. Ils deviennent des marqueurs sociaux puissants, témoignant à la fois de l'attachement aux traditions et de l'ouverture à d'autres influences culturelles. Par exemple, l'introduction de plats non traditionnels, venant de cuisines occidentales ou plus modernes, peut être interprétée de manière ambivalente. Pour certains, cela peut être perçu comme un signe de raffinement, de modernité, voire de prestige. Mais pour d'autres, cela peut incarner une rupture avec l'héritage culinaire local, un abandon des repères culturels. Ce regard porté par la société influence non seulement la manière dont le repas est reçu, mais aussi la façon dont les hôtes ou les cuisiniers se positionnent eux-mêmes. Un hôte critiqué pour avoir trop modernisé son menu pourrait chercher à revenir à des choix plus traditionnels lors d'une prochaine occasion, ou au contraire, revendiquer son originalité en se plaçant dans une logique de distinction sociale.

Ce processus d'étiquetage a donc un impact profond sur les trajectoires individuelles et collectives. Lorsqu'un comportement est régulièrement qualifié d'« original » ou de « déviant », il peut s'ancrer de manière durable, soit comme une forme de résistance affirmée aux normes établies, soit comme un ajustement progressif aux attentes sociales. Dans le contexte des mariages comoriens, cette dynamique est particulièrement visible chez les jeunes générations. Ces dernières, tout en respectant certaines conventions culturelles, cherchent également à marquer leur propre identité à travers des choix esthétiques ou gustatifs. Par exemple, l'introduction d'un buffet, de desserts à la française, ou même de décorations inspirées d'influences extérieures, peut être perçue comme un acte symbolique : une sorte de compromis entre l'ancrage dans la communauté et le désir d'affirmer une individualité propre.

b. Déviance alimentaire

La déviance alimentaire renvoie à des pratiques qui s'écartent des normes de consommation communément admises dans une société. Elle englobe des comportements variés, comme l'adoption d'un végétarisme strict, l'ultra-consommation de produits industriels, ou encore l'abstention totale de certains aliments perçus comme nocifs pour la santé. Ces écarts sont généralement qualifiés de « déviants » précisément parce qu'ils se positionnent en marge des modèles alimentaires valorisant équilibre et santé.

Les normes sociales jouent ici un rôle déterminant : elles fixent les frontières de ce qui est jugé acceptable ou non sur le plan alimentaire. Ces règles ne sont ni fixes ni universelles ; elles évoluent en fonction des contextes historiques, culturels et sociaux. Ainsi, dans certaines sociétés, la consommation de viande est associée à des valeurs de force et de tradition, tandis que dans d'autres, elle est remise en question pour des motifs religieux, éthiques ou écologiques. Ces normes façonnent les comportements alimentaires et peuvent entraîner la marginalisation de ceux qui choisissent de s'en éloigner.

Sur le plan sociologique, la déviance alimentaire ne peut se réduire à une simple infraction aux règles établies. Elle peut aussi être analysée comme un processus actif d'affirmation de soi. S'écarter volontairement des habitudes alimentaires majoritaires devient alors une manière pour l'individu de revendiquer son identité, sa singularité ou encore son indépendance face aux injonctions collectives. Cette lecture rejoint les analyses de Norbert Elias dans *La Société des individus* (1939), où il montre comment l'individualisation, processus caractéristique des sociétés modernes, amène chaque sujet à se définir de manière plus autonome au sein du tissu social.⁸

Loin de se limiter à une question de goût ou de santé, l'acte alimentaire revêt alors une dimension hautement symbolique. Ce que l'on choisit de consommer ou de refuser de consommer devient un geste porteur de sens, révélateur de convictions intimes, qu'elles soient politiques, morales, spirituelles ou existentielles. À travers leurs pratiques alimentaires, les individus élaborent ainsi un véritable langage silencieux, un mode d'expression personnelle qui les situe dans l'espace social.

Prenons par exemple l'adhésion à un régime végétarien ou végétalien. Bien souvent, ce choix alimentaire repose sur un faisceau complexe de motivations : préoccupations environnementales, compassion envers le monde animal, quête de santé, ou contestation des logiques agro-industrielles. Adopter un tel régime revient donc à s'inscrire dans un autre système de valeurs que celui dominant, et à affirmer une volonté de rupture ou de distinction par rapport aux pratiques alimentaires conventionnelles. Ce geste, loin d'être anodin, illustre combien l'alimentation peut être un vecteur d'identité et de positionnement dans le monde social.

Dans cette perspective, l'alimentation devient bien plus qu'une simple nécessité biologique : elle se transforme en un véritable support de cohérence personnelle. À travers ses choix alimentaires, l'individu cherche à aligner ses comportements quotidiens avec ses convictions profondes,

⁸ Érik Neveu, « Elias (Norbert), *La société des individus*, Paris, Fayart, », 1991.

poursuivant ainsi une forme d'éthique de soi. Dès lors, la déviance alimentaire ne doit pas être perçue uniquement comme une marque de marginalité ; elle peut aussi être l'expression d'une réflexion consciente, d'une démarche volontaire qui participe activement à la construction de l'identité.

Cependant, cette quête d'authenticité n'est pas sans heurts. Elle expose souvent les individus à des tensions, notamment lorsqu'ils doivent affirmer et justifier leurs choix dans des contextes marqués par des normes alimentaires majoritaires. Le repas collectif, moment clé de socialisation, peut alors devenir un terrain sensible : refuser un plat traditionnel ou expliquer ses préférences particulières peut susciter incompréhension, voire rejet. C'est précisément dans ces situations d'interaction que la dimension identitaire de la déviance alimentaire se révèle pleinement : en acceptant le risque d'être perçu comme différent, l'individu affirme d'autant plus fermement son désir d'exister selon ses propres termes.

Par ailleurs, au-delà de la sphère individuelle, la déviance alimentaire peut être envisagée comme une forme discrète, mais significative, de contestation de l'ordre social dominant. Choisir de s'éloigner volontairement des normes alimentaires établies revient souvent à remettre en question les valeurs et les discours qui les soutiennent. Ainsi, opter pour une alimentation ultra-transformée, loin d'être uniquement un signe d'indifférence à la santé, peut être lu comme une réponse critique à l'injonction permanente au contrôle, à la modération et à la quête d'un "manger sain" devenu parfois inaccessible. À travers de tels comportements, certains individus expriment un refus implicite des normes qui valorisent l'idéal du corps sain, mince et maîtrisé, et mettent en cause les discours normatifs qui régissent les pratiques alimentaires.

En définitive, la déviance alimentaire apparaît comme un phénomène complexe, à la croisée de l'individualisation et de la résistance sociale. Influencée par des facteurs culturels, historiques et sociaux, elle illustre la capacité des individus à redéfinir les frontières du normal et du déviant dans l'espace alimentaire.

Dans le cadre de notre étude sur les mariages comoriens, il est particulièrement intéressant d'observer comment, lors de ces événements festifs, les pratiques alimentaires se distinguent clairement du quotidien. À l'occasion des cérémonies, il est courant de voir les participants mélanger une multitude de plats, dans un esprit de générosité et de convivialité. Ces comportements, bien qu'éloignés des habitudes alimentaires ordinaires, ne sont nullement perçus comme négatifs ou anormaux. Au contraire, ils sont socialement valorisés et largement partagés.

Il n'existe alors ni critique, ni marginalisation : l'écart par rapport aux normes quotidiennes est intégré et même célébré.

D'un point de vue sociologique cependant, ces pratiques peuvent être qualifiées de "déviantes" au sens technique du terme, puisqu'elles s'écartent temporairement des standards alimentaires habituels. Elles constituent des formes de transgression codifiée, socialement attendue dans des contextes spécifiques tels que les fêtes et les mariages. Dans ces moments particuliers, la dérogation aux règles ordinaires devient elle-même une norme collective, renforçant le lien communautaire tout en offrant un espace symbolique de liberté alimentaire.

c. Le concept de l'anomie chez Durkheim

Après avoir analysé l'influence des normes sociales sur les comportements alimentaires à travers la théorie de la labellisation de Howard Becker, il est tout aussi pertinent de se tourner vers le concept d'anomie, élaboré par Émile Durkheim dans son ouvrage *Le Suicide* (1897). Cette notion éclaire d'une manière complémentaire la compréhension des pratiques collectives, en particulier lorsqu'il s'agit d'événements festifs où les repères sociaux peuvent être temporairement reconfigurés.

Pour Durkheim, l'anomie désigne un état de désorganisation sociale marqué par l'affaiblissement ou l'absence de régulations claires⁹. Dans une telle situation, les individus, privés de normes stables, peuvent se sentir désorientés, ce qui peut les conduire à adopter des comportements déviants.

L'anomie apparaît souvent dans des contextes de bouleversement social, d'instabilité économique ou de mutations culturelles, périodes durant lesquelles les règles collectives se fragilisent.

Transposé au domaine de l'alimentation, le concept d'anomie permet de comprendre ce qui se passe lorsque les traditions culinaires, longtemps structurantes, sont bousculées par de nouvelles influences culturelles, économiques ou sociales. On peut penser, par exemple, aux mariages comoriens contemporains où, bien que la tradition demeure très présente, on assiste progressivement à l'introduction de plats modernes et à des innovations dans l'organisation des festivités. Ces changements, même s'ils ne provoquent pas de ruptures majeures, introduisent des éléments nouveaux qui n'étaient pas encore complètement codifiés par les normes locales. Dès

⁹ Philippe Besnard, « *Chapitre 1 - L'anomie chez Durkheim* », *Sociologies*, 1987, p. 21-139.

lors, on pourrait voir poindre une forme d'anomie, au sens où il existe une zone d'incertitude autour de ce qui est pleinement accepté ou non par la communauté.

Cependant, dans ce contexte précis, il serait exagéré de parler d'une anomie au sens fort que Durkheim donnait au terme. En effet, loin d'indiquer une disparition pure et simple des repères sociaux, ces évolutions traduisent plutôt une adaptation des normes existantes. Lors des mariages comoriens, les pratiques alimentaires, bien qu'elles s'écartent temporairement de la sobriété quotidienne, restent encadrées par des règles implicites qui valorisent l'abondance, le partage et l'innovation festive. Il existe ainsi une forme de "double norme" : d'un côté, une norme du quotidien qui privilégie la modération et l'ordre dans les repas ; de l'autre, une norme propre aux événements festifs, qui autorise et même encourage la profusion, la nouveauté et l'exubérance.

La réflexion sur l'anomie vient ainsi enrichir l'analyse de la déviance proposée par Becker. Alors que Becker insiste sur l'importance de la réaction sociale dans la définition de la déviance c'est-à-dire la manière dont certains comportements sont étiquetés comme déviants selon les contextes sociaux Durkheim, de son côté, met l'accent sur la stabilité ou l'instabilité du cadre normatif lui-même. Lorsque la société traverse des phases d'anomie, les comportements autrefois considérés comme déviants peuvent émerger sans véritable contrôle collectif, ouvrant la voie à des innovations ou à des formes de résistance sociale.

Dans le cas des pratiques alimentaires observées lors des mariages comoriens, on ne peut parler de véritable anomie, car l'introduction de nouvelles pratiques ne traduit pas une perte de repères, mais plutôt une capacité d'ajustement normatif. La société locale encadre ces changements et leur donne un sens précis, permettant ainsi aux individus de naviguer entre tradition et modernité sans éprouver un sentiment de dérèglement social.

En définitive, ce cas illustre de manière subtile la manière dont les normes sociales peuvent se moduler en fonction des situations, sans pour autant disparaître. L'idée d'anomie, appliquée avec nuance, nous aide à mieux saisir les dynamiques sociales à l'œuvre : celles qui permettent d'accepter des écarts temporaires ou contextuels tout en maintenant une continuité culturelle. Ainsi, l'alimentation festive devient un espace d'expression collective, où l'innovation et la tradition coexistent dans un équilibre tacite mais profondément structuré.

4. Sociologie de fête

a. Les travaux de Michel Mafesoli sur les passions : *L'Ombre de Dionysos*

Approfondir la compréhension des normes alimentaires dans leur contexte social et culturel exige également de s'attarder sur les dimensions émotionnelles et passionnelles qui façonnent les interactions sociales, en particulier lors des grands événements festifs tels que les mariages. À ce titre, les travaux de Michel Mafesoli sur les passions collectives, notamment dans « *L'Ombre de Dionysos* » 1982, offrent un éclairage précieux. Mafesoli s'intéresse à la manière dont les formes archaïques de la socialité ressurgissent à travers la fête, l'ivresse et d'autres moments de débordement, soulignant que ces expériences collectives ravivent une solidarité organique, profondément ancrée dans les instincts vitaux des communautés.

Dans le cadre spécifique des mariages comoriens, la fête prend une résonance singulière. Ces célébrations ne se limitent pas à des manifestations de joie : elles deviennent de véritables rituels de partage alimentaire, où l'abondance culinaire occupe une place centrale. Les plats traditionnels, véritables marqueurs identitaires, y tiennent une place d'honneur. Toutefois, ces moments sont également ouverts à des innovations : l'introduction de nouveaux mets ou de pratiques modernes vient enrichir le paysage gastronomique festif. Cette dynamique illustre parfaitement ce que Maffesoli défend : la fête, loin d'être un simple divertissement, est un lieu de reconstitution du lien social, une scène où l'être-ensemble est réaffirmé dans toute sa vitalité.

Ainsi, les pratiques alimentaires observées dans les mariages comoriens ne se contentent pas de réitérer les normes existantes. Elles les interrogent, les renouvellent et les adaptent, en fonction des aspirations contemporaines, tout en préservant l'essence de la tradition. Dans cette perspective, la fête agit comme un moteur de transformation sociale : elle permet l'émergence de nouvelles solidarités et la réinterprétation des normes alimentaires dans un processus vivant et créatif.

Ce regard maffesolien sur la fête et les passions peut également être mis en parallèle avec la notion d'anomie telle que l'a formulée Émile Durkheim. En effet, dans les périodes où les normes traditionnelles sont ébranlées — comme c'est le cas avec l'introduction de nouvelles pratiques culinaires —, un risque d'anomie pourrait apparaître, marqué par une perte de repères collectifs.

Toutefois, là où Durkheim voit dans l'anomie une menace de désagrégation sociale, Maffesoli perçoit, au contraire, dans l'effervescence festive une opportunité de recomposition des liens sociaux. Le débordement, loin de détruire la cohésion, en serait une expression créatrice, générant de nouveaux modes de solidarité.

Dans le contexte des mariages comoriens, cela signifie que les écarts par rapport aux habitudes alimentaires quotidiennes ne sont pas vécus comme des menaces, mais comme des moments légitimes d'expérimentation et de renouveau. Loin de provoquer un effacement des normes, la fête permet au contraire leur redéfinition temporaire, dans un cadre socialement accepté et même valorisé.

En somme, les pratiques festives alimentaires montrent que les normes ne sont jamais entièrement figées : elles évoluent au gré des contextes sociaux, des émotions partagées et des transformations culturelles. Les réflexions de Maffesoli nous invitent ainsi à reconnaître le rôle fondamental des passions collectives dans ce processus d'ajustement normatif. À travers la fête, la société ne cesse de se réinventer, conciliant tradition et modernité dans un mouvement continu de renouvellement.

L'observation des mariages comoriens illustre de manière éloquentte cette dynamique complexe : dans ces moments de célébration, la nourriture devient un langage social qui exprime à la fois l'attachement aux racines culturelles et l'ouverture aux changements. En cela, l'étude des normes alimentaires à travers le prisme des émotions et des passions révèle toute la vitalité des sociétés contemporaines et leur capacité d'adaptation face aux évolutions du monde.

b. Les déchaînements passionnels pendant les rituels

Les élans passionnels qui surgissent au cours des rituels festifs, tels qu'on peut les observer lors des mariages comoriens, jouent un rôle fondamental dans la dynamique sociale de ces événements. La fête, dans sa dimension de débordement collectif, devient un espace privilégié où les émotions sont intensifiées, favorisant ainsi le resserrement des liens communautaires et la réaffirmation des solidarités sociales.

Dans le cadre des mariages comoriens, la fête n'est pas simplement un moment de réjouissance ; elle constitue un élément structurant du tissu social. Ces traditions festives, riches d'éléments religieux, culturels et sociaux, offrent un terrain idéal pour l'expression des passions collectives. Les cérémonies du "Grand Mariage" ou Anda, par exemple, nécessitent de longs mois de préparatifs, s'accompagnent de fastueuses réceptions et d'échanges symboliques puissants, autant de pratiques qui cimentent les alliances entre familles et renforcent la cohésion communautaire. La dimension passionnelle de ces rassemblements s'exprime à travers des danses rituelles comme le wadaha et le tari, des moments de joie collective et un partage alimentaire empreint de symbolisme, qui ensemble créent une atmosphère festive transcendante, abolissant les frontières sociales et familiales.

La pensée de Michel Maffesoli sur les formes archaïques de la socialité trouve ici une résonance particulière. Pour Maffesoli, les fêtes ne se réduisent pas à de simples instants de distraction ou de détente ; elles sont aussi des lieux de refondation du lien social, où émerge une solidarité plus organique, viscérale. Dans ces contextes, les passions collectives, loin d'être de simples émotions individuelles, deviennent des vecteurs puissants de construction communautaire. Aux Comores, lors des mariages, cette dynamique se manifeste pleinement : dans la préparation minutieuse des repas, dans les rites religieux, et à travers les nombreux échanges symboliques qui, mis bout à bout, tissent un réseau dense d'appartenance et de solidarité.

Cependant, cette forte assise traditionnelle est parfois mise à l'épreuve par l'irruption de la modernité : introduction de nouvelles pratiques alimentaires, influence de l'urbanisation, ou encore évolution des modes de vie. Ces changements peuvent engendrer des tensions, en brouillant les repères normatifs qui encadraient jusqu'alors les rituels festifs. À ce titre, le concept d'anomie, théorisé par Émile Durkheim, trouve une certaine pertinence : lorsque les normes traditionnelles se fragilisent sans être immédiatement remplacées par de nouvelles règles stables, un état d'incertitude sociale peut s'installer.

Toutefois, Maffesoli propose une lecture plus nuancée de ces moments de déséquilibre. Selon lui, les fêtes, loin d'annoncer une simple dissolution du lien social, peuvent au contraire constituer des opportunités pour inventer de nouvelles formes de solidarité. C'est précisément ce que révèlent les mariages comoriens : en intégrant progressivement des éléments modernes dans leurs pratiques tout en restant fidèles à l'esprit communautaire traditionnel, ils illustrent la capacité d'une société à s'adapter, à renouveler ses normes, et à trouver de nouveaux équilibres.

Ainsi, les mariages comoriens apparaissent comme des scènes privilégiées où les débordements passionnels, loin d'être anarchiques, jouent un rôle essentiel dans la continuité culturelle tout en favorisant l'innovation sociale. Ils montrent combien les normes, même les plus enracinées, peuvent évoluer sous l'effet des émotions collectives et des transformations sociales, sans pour autant perdre leur fonction de cohésion. En ce sens, l'analyse des pratiques festives éclaire la formidable capacité d'adaptation des sociétés contemporaines, capables de conjuguer tradition et modernité au gré des élans passionnés qui les traversent.

5. Socialisation des normes alimentaires

a. Processus d'inculcation des normes sociales

Dans une approche inspirée de la pensée d'Émile Durkheim, il est possible d'avancer que les normes sociales liées à l'alimentation, en particulier lors des mariages comoriens, s'inscrivent dans un processus de socialisation collective ayant pour fonction première de renforcer la cohésion sociale. Comme Durkheim le souligne dans *L'Éducation morale* (1902), la socialisation constitue le mécanisme par lequel les individus intègrent les règles et valeurs de leur société, assurant ainsi la continuité de l'ordre moral et culturel. Dans cette optique, les pratiques culinaires traditionnelles, véhiculées principalement par les aînés au sein du cercle familial et ritualisées lors des grandes célébrations, jouent un rôle déterminant. Elles permettent non seulement de transmettre un savoir-faire culinaire, mais aussi de fortifier les liens communautaires et de maintenir vivante une identité collective qui se construit dans la répétition et la valorisation de ces rites alimentaires.

En réalité, cette transmission s'opère à travers une pluralité d'instances de socialisation. La famille constitue le premier cadre d'apprentissage, mais les groupes de pairs ainsi que les rassemblements sociaux tels que les mariages occupent également une place déterminante. Dès leur plus jeune âge, les enfants sont immergés dans ces univers culinaires : ils observent, participent, goûtent, reproduisent des gestes précis, et intègrent peu à peu des normes alimentaires qui deviennent autant des règles de savoir-faire que de savoir-être. Par exemple, la manière de préparer le riz, d'assaisonner le poisson ou de disposer les plats lors d'un festin n'est pas seulement technique : elle revêt une valeur symbolique forte, associée à l'identité collective et au respect des traditions.

Néanmoins, ce processus d'inculcation n'est pas figé dans le temps. Dans un contexte marqué par la migration et la diaspora, il est amené à évoluer pour s'adapter à de nouvelles réalités culturelles et sociales. Les aînés, tout en veillant à la préservation des racines culinaires comoriennes, élaborent des compromis : ils intègrent dans leurs pratiques alimentaires des influences du pays d'accueil, créant ainsi des formes hybrides qui enrichissent le patrimoine culinaire initial sans pour autant le diluer. Ce phénomène d'hybridation permet aux jeunes générations de maintenir un lien fort avec leurs origines tout en vivant pleinement leur réalité diasporique.

Par ailleurs, l'essor des réseaux sociaux et la multiplication des événements culturels jouent également un rôle croissant dans la diffusion et la valorisation des traditions culinaires comoriennes. Ces nouvelles plateformes de communication élargissent l'espace de socialisation bien au-delà du cercle familial ou communautaire immédiat. Elles permettent de partager recettes,

techniques et valeurs culturelles avec un public plus vaste, contribuant ainsi à une forme de sauvegarde et de réinvention du patrimoine gastronomique dans un monde globalisé.

En somme, l'inculcation des normes alimentaires chez les Comoriens ne se limite pas à la répétition des gestes du passé ; elle constitue un processus dynamique, nourri à la fois par l'enracinement dans la tradition et par l'ouverture aux transformations du monde contemporain. À travers l'apprentissage culinaire, ce sont des valeurs, des identités et des appartenances qui se transmettent, assurant ainsi la continuité culturelle tout en offrant à chaque génération la possibilité de renouveler et d'enrichir cet héritage commun.

b. Transmission intergénérationnelle des normes

La transmission des normes sociales d'une génération à l'autre constitue un fondement essentiel de la cohésion au sein des sociétés. Ce processus, souvent discret et progressif, s'élabore au travers des interactions du quotidien, des gestes acquis par imitation, et des valeurs transmises dans le cadre familial ou communautaire. Les normes alimentaires, en particulier, prennent racine très tôt dans l'éducation des enfants : elles ne concernent pas uniquement le contenu de l'assiette, mais aussi le moment du repas, sa mise en scène, son rythme, ainsi que les comportements attendus à table. Ces apprentissages précoces deviennent des repères structurants de l'identité sociale.

Dans de nombreuses cultures, les repas occupent une place centrale dans la vie collective. Ils se transforment en véritables scènes de transmission implicite, où les plus jeunes observent, imitent, puis intègrent peu à peu les usages de leurs aînés. Aux Comores, par exemple, le repas partagé dépasse largement l'acte alimentaire : il est chargé de symboles, d'enjeux relationnels et de hiérarchies familiales visibles dans les gestes, les attitudes et les places attribuées à chacun. Les enfants assimilent souvent sans s'en rendre compte les codes sociaux qui régissent les grandes cérémonies, ainsi que les savoir-faire liés à la préparation des mets traditionnels. Cette transmission s'opère donc moins par des injonctions explicites que par l'exemplarité et la pratique quotidienne.

Avec le temps, certaines de ces pratiques perdurent presque à l'identique, tandis que d'autres se modifient ou disparaissent, sous l'effet des évolutions sociales. Ce changement ne traduit pas simplement une adaptation au contexte, mais révèle aussi un rapport dynamique aux traditions. Chaque génération hérite d'un patrimoine culturel qu'elle interprète à sa manière : parfois en maintenant fidèlement les usages anciens, parfois en les adaptant ou en les réinventant pour mieux répondre aux réalités contemporaines. Dans cette perspective, l'alimentation apparaît comme un puissant vecteur de mémoire collective, mais également comme un espace d'expression

individuelle. À travers elle, se transmettent des émotions, des souvenirs communs et un sentiment d'appartenance.

Cependant, cette transmission intergénérationnelle n'est pas exempte de tensions. Il arrive fréquemment que les normes héritées se heurtent aux modes de vie modernes, entraînant incompréhensions ou ajustements. Exposés à d'autres références culturelles via l'école, les médias ou les expériences migratoires, les jeunes générations peuvent interroger certaines pratiques que leurs parents considèrent comme naturelles ou intangibles. Ce processus de remise en question ne traduit pas nécessairement une rupture : il témoigne plutôt d'une capacité de la culture à évoluer. Il ouvre la voie à des négociations, à des réinterprétations, et parfois à la création de nouvelles formes de tradition.

Ainsi, la transmission des normes alimentaires apparaît comme un processus vivant, dynamique, bien loin d'une simple répétition du passé. Il s'agit d'une continuité souple, où le respect des héritages cohabite avec la capacité d'innover. Les repas, les fêtes, les gestes du quotidien autour de la cuisine deviennent autant de lieux où s'exprime un dialogue constant entre générations, permettant de faire vivre les normes tout en les adaptant aux transformations du monde. C'est dans cette capacité à conjuguer fidélité et créativité que réside la vitalité des normes sociales alimentaires, profondément humaines et toujours en mouvement.

c. L'apprentissage du plaisir dès la petite enfance selon Anne Dupuy

Pour appréhender la manière dont les normes sociales alimentaires varient selon les contextes culturels et sociaux, il est indispensable de s'intéresser à l'apprentissage du plaisir alimentaire. Les recherches d'Anne Dupuy apportent un éclairage particulièrement pertinent sur cette question. Elle montre que le plaisir de manger, loin d'être une simple sensation individuelle, constitue une composante essentielle du processus de socialisation, amorcé dès la petite enfance et poursuivi tout au long de la vie. En effet, le plaisir ressenti lors de la consommation de nourriture s'inscrit dans des cadres collectifs, sociaux et culturels, qui orientent profondément nos goûts, nos préférences et nos habitudes alimentaires.

La réflexion d'Anne Dupuy sur la construction sociale du plaisir alimentaire apporte un éclairage essentiel au processus de transmission des normes alimentaires que nous avons analysé. Dès l'enfance, les individus apprennent à lier leurs expériences gustatives à des émotions positives, en

s'imprégnant des rituels familiaux et communautaires¹⁰. Le plaisir de manger, loin d'être une simple sensation personnelle, prend forme au sein de relations sociales marquées par des cadres culturels et affectifs. Aux Comores, par exemple, les repas partagés lors des mariages deviennent de véritables vecteurs de mémoire collective, où la fête et la convivialité gravent dans les esprits des souvenirs sensoriels porteurs de significations sociales profondes.

Dans cette lignée, Anne Dupuy souligne que les repas et les rituels alimentaires ne se limitent pas à transmettre des goûts ou des préférences culinaires ; ils enseignent aussi des manières de vivre ensemble. À travers les traditions gastronomiques mises en valeur lors des cérémonies comoriennes, se construit et se perpétue une identité culturelle commune. Le plaisir gustatif n'est jamais isolé ; il est intégré à une dynamique collective d'appartenance et de transmission. Ce processus, qui allie affect et apprentissage social, permet de faire perdurer les normes alimentaires tout en leur offrant la possibilité de se modifier en fonction des évolutions sociétales.

Par ailleurs, les travaux d'Anne Dupuy rappellent que ce plaisir façonné collectivement n'est pas immuable. Il se transforme au gré des mutations sociales et culturelles. Dans les sociétés comoriennes traversées par les phénomènes migratoires et les échanges interculturels, on observe une hybridation progressive des pratiques alimentaires traditionnelles. De nouvelles influences gustatives viennent s'ajouter aux coutumes locales, sans pour autant effacer le socle émotionnel du plaisir partagé. Ainsi, les repas festifs demeurent des espaces de transmission tout autant que de création culturelle, illustrant la capacité des normes alimentaires à se réinventer sans rompre leur lien au passé.

L'approche d'Anne Dupuy met en lumière la fonction essentielle des repas collectifs comme lieux privilégiés de socialisation émotionnelle et culturelle. Dans les mariages comoriens, comme ailleurs, les normes alimentaires véhiculées à travers le plaisir de manger ensemble assurent la continuité des appartenances tout en accompagnant les transformations sociétales. Ce va-et-vient entre fidélité aux traditions et ouverture à la nouveauté illustre combien les pratiques alimentaires constituent des vecteurs vivants, au croisement du passé et du présent, et combien elles participent à la construction dynamique d'une identité collective.

Au sein de la sphère familiale notamment, le plaisir alimentaire se construit souvent autour de moments de convivialité et de partage. Les repas en famille deviennent ainsi des espaces

¹⁰ Anne Dupuy, *Plaisirs alimentaires : Socialisation des enfants et des adolescents*, s.l., Presses universitaires François-Rabelais, 2022, 517 p. aborde l'impact social et culturel du plaisir alimentaire, en particulier dans le cadre familial et communautaire, et montre comment les repas servent à transmettre des normes alimentaires tout en permettant leur évolution à travers les échanges culturels et sociaux.

privilegiés où se transmettent des valeurs, des émotions et des normes alimentaires. À travers ces rituels quotidiens ou festifs, les enfants apprennent non seulement à apprécier certains aliments, mais aussi à associer ces expériences gustatives à des sentiments positifs, ce qui contribue puissamment à leur socialisation alimentaire. Cette dynamique est également observable dans le contexte des mariages comoriens, où les banquets ne se limitent pas à la célébration de l'union : ils jouent également un rôle crucial dans la transmission des traditions culinaires et dans le renforcement du tissu social. Ces festins collectifs montrent clairement comment le plaisir alimentaire peut servir à cimenter les liens communautaires, tout en étant étroitement façonné par les référents culturels locaux.

L'approche d'Anne Dupuy insiste également sur l'importance de la diversité des expériences et des contextes dans l'apprentissage du plaisir lié à l'alimentation. En France, par exemple, le sucre est traditionnellement réservé à la fin du repas, une organisation codifiée qui témoigne de normes sociales héritées et perpétuées dans les pratiques alimentaires contemporaines. Ce modèle illustre bien comment l'ordre des plats et les choix alimentaires ne sont jamais neutres, mais ancrés dans des systèmes de valeurs. De la même manière, aux Comores, la préparation minutieuse et la présentation des plats traditionnels durant les mariages obéissent à des normes sociales implicites, témoignant d'un respect profond pour les usages culturels. Toutefois, ces normes, bien qu'ancrées, ne sont pas figées : elles évoluent continuellement à travers les interactions intergénérationnelles et les échanges communautaires.

Enfin, pour mieux comprendre la dynamique des normes alimentaires, il est fondamental d'observer comment celles-ci se transforment sous l'effet des échanges culturels et sociaux. Aux Comores, par exemple, les pratiques culinaires locales se trouvent enrichies par une variété d'influences extérieures, reflet d'une histoire marquée par des circulations culturelles multiples. De manière similaire, dans d'autres contextes, l'évolution des habitudes alimentaires est influencée par des facteurs globaux tels que la mondialisation, les migrations ou encore les mutations des modes de vie. Ces transformations soulignent l'importance de penser les pratiques alimentaires non comme des traditions figées, mais comme des réalités vivantes, modelées en permanence par les dynamiques sociales et culturelles.

6. Normes alimentaires traditionnelles dans les mariages comoriens

Les normes alimentaires traditionnelles, observées lors des mariages comoriens, traduisent en profondeur l'identité culturelle de l'archipel et occupent une place centrale dans la célébration de

ces unions. Lors du célèbre "Grand Mariage" ou "Anda", les festins opulents deviennent l'occasion de resserrer les liens sociaux tout en honorant l'union des époux. Les plats emblématiques comme le riz pilaw, les légumes locaux, ainsi que des mets à base de viande ou de poisson, sont préparés avec minutie pour être partagés dans le cadre de grandes réceptions. Ces banquets ne se résument pas à des démonstrations d'hospitalité : ils incarnent aussi la joie collective et le renforcement de la solidarité au sein de la communauté.

La confection de ces repas est généralement confiée aux femmes, dépositaires des savoir-faire culinaires transmis de génération en génération. Elles jouent un rôle clé dans le choix des ingrédients, la supervision des préparations et la transmission des techniques ancestrales. Les aînés, véritables garants de la mémoire culinaire, influencent fortement la sélection des plats, perpétuant ainsi des recettes chargées d'histoire. À travers ces festins, les familles affichent également leur prestige et leur générosité : la capacité à organiser un repas somptueux devient un signe de réussite sociale. Ces moments mettent ainsi en lumière les valeurs fondamentales de la culture comorienne, telles que l'hospitalité, la solidarité et l'honneur familial.

Au-delà de leur dimension festive, ces repas remplissent une fonction sociale essentielle : ils constituent des lieux de transmission et d'apprentissage des normes alimentaires et culturelles. Les jeunes générations y apprennent les gestes, les recettes et les symboles culinaires, tout en intégrant les valeurs sociales sous-jacentes. Les mariages deviennent ainsi des scènes où tradition et modernité cohabitent, permettant à la culture culinaire comorienne d'évoluer sans jamais perdre son ancrage communautaire et identitaire.

Enfin, les pratiques alimentaires comoriennes révèlent une grande richesse issue du brassage culturel de l'archipel, mêlant influences africaines, arabes et malgaches. Cette diversité se reflète dans la variété des ingrédients utilisés et dans les techniques de préparation adoptées, donnant aux festins nuptiaux une profondeur historique et symbolique particulière. Ainsi, les repas de mariage ne se contentent pas de satisfaire les palais : ils constituent de véritables témoignages vivants de l'héritage culturel comorien, enrichissant chaque célébration d'une dimension patrimoniale forte.

a. Rôles des aînés dans la préservation des traditions alimentaires comoriennes

Les aînés occupent une place essentielle dans la sauvegarde des traditions alimentaires, garantissant ainsi la continuité culturelle et sociale à travers les générations. Dans le cadre des mariages comoriens notamment, ils endossent le rôle de gardiens des savoir-faire culinaires, transmettant aux plus jeunes les recettes ancestrales et les gestes hérités. Leur contribution est

d'autant plus précieuse au sein des communautés diasporiques, où les traditions sont parfois mises à l'épreuve par les influences culturelles extérieures.

La transmission intergénérationnelle s'opère principalement lors d'événements festifs et familiaux, moments privilégiés où savoir-faire et mémoire collective se conjuguent. Les mariages, en particulier, offrent un espace de valorisation des pratiques culinaires traditionnelles, renforçant les liens familiaux et communautaires. À travers la reproduction fidèle des préparations emblématiques riz, légumes, viandes et poissons cuisinés selon les méthodes anciennes les aînés veillent à préserver l'authenticité du patrimoine gastronomique comorien.

Cependant, ce rôle n'est pas sans défis, notamment dans les contextes d'exil ou de migration. L'absence de certains ingrédients ou la nécessité de s'adapter aux goûts locaux peuvent conduire à une réinvention partielle des recettes. Les aînés deviennent alors des médiateurs culturels, combinant respect des traditions et ouverture aux nouveautés, favorisant ainsi une hybridation culinaire qui permet à la communauté de conserver son identité tout en s'intégrant à son environnement.

Les réseaux sociaux, les associations culturelles et les rassemblements communautaires jouent également un rôle crucial en soutenant cette transmission. Ces espaces permettent aux aînés de partager leur savoir avec un public plus large, assurant ainsi que les jeunes générations continuent à valoriser et à faire vivre les traditions culinaires. Dès lors, leur rôle dépasse largement celui de simples transmetteurs : ils deviennent les piliers d'une mémoire collective, garante de la cohésion et de la vitalité culturelle des Comoriens, tant au pays qu'à travers le monde.

III – Problématique et hypothèse

Les pratiques alimentaires, bien loin de se réduire à de simples gestes du quotidien, s'inscrivent au cœur de systèmes de normes complexes, modelés par les contextes culturels, religieux et sociaux. Elles traduisent des représentations collectives sur ce qui est jugé acceptable, festif, ou au contraire prohibé. Dans le cadre de notre étude portant sur les mariages comoriens, ces normes prennent une dimension toute particulière. Lors de ces événements d'envergure, la nourriture devient un puissant vecteur symbolique, révélant et consolidant les valeurs, les identités et les dynamiques sociales. C'est à partir de cette observation que nous avons posé la question suivante : comment les normes alimentaires varient-elles en fonction des contextes culturels et sociaux ? À travers cette étude de cas centrée sur les mariages comoriens, nous proposons d'explorer comment les individus perpétuent ou ajustent ces normes en fonction des environnements dans lesquels ils évoluent.

La variabilité des normes alimentaires en fonction du contexte est un phénomène complexe, déterminé à la fois par des facteurs collectifs et des choix individuels. Dans les mariages comoriens, par exemple, les normes sont fortement imprégnées des traditions culinaires locales et des règles qui régissent les rapports sociaux entre invités. Les repas partagés ne visent pas seulement à nourrir ; ils incarnent des valeurs sociales profondes, comme le respect dû aux aînés ou la reconnaissance des hiérarchies communautaires.

De manière plus large, les comportements alimentaires sont intimement façonnés par le milieu familial et culturel d'origine. Les pratiques culinaires ne relèvent pas de simples préférences individuelles : elles sont en réalité profondément enracinées dans les structures sociales. Dans de nombreuses cultures, notamment, le rôle des femmes dans l'organisation des repas familiaux leur confère un pouvoir déterminant dans la transmission des traditions culinaires.

Par ailleurs, les trajectoires de vie, marquées par des événements majeurs tels que les mariages, influencent également l'évolution des normes alimentaires. Comme nous l'avons vu précédemment avec la notion de plaisir alimentaire, profondément liée aux cadres sociaux et culturels, il en va de même pour la variation des normes. Les pratiques alimentaires, en constante interaction avec leur environnement, reflètent ainsi des dynamiques d'adaptation : elles changent d'une culture à l'autre, mais aussi au sein d'une même société, selon les situations sociales ou les parcours individuels.

1. Variabilité des normes dans les mariages comoriens

L'analyse des normes sociales alimentaires met en évidence une forte variabilité selon les contextes culturels et sociaux, phénomène particulièrement visible dans le cadre des mariages comoriens. Ces cérémonies, véritables piliers culturels, illustrent avec force l'interaction dynamique entre traditions alimentaires et valeurs sociales. Loin de se limiter à de simples prescriptions, les normes alimentaires expriment aussi des identités collectives, des systèmes de valeurs et des rapports sociaux complexes qui méritent une attention approfondie.

Dans le contexte comorien, les pratiques alimentaires lors des mariages naviguent entre fidélité aux traditions et adaptations aux réalités contemporaines. Les coutumes ancestrales imposent non seulement des comportements spécifiques, mais aussi la préparation de plats emblématiques qui incarnent l'héritage culturel. Ainsi, pendant les festivités, certaines attitudes sont de rigueur : il existe des manières précises de se comporter et, notamment, de se vêtir.

En effet, l'habillement revêt une dimension symbolique forte. Des vêtements traditionnels sont spécialement portés lors des mariages. Comme le soulignent Jean-Claude Rouveyran et Djabiri dans leur article « Réflexions sur le Dola N'Kou ou Grand Mariage comorien », accéder au statut de Mdrou Mdzima (personne ayant accompli le Grand Mariage) ouvre la voie à de nombreux privilèges, dont celui de revêtir des habits distinctifs comme le Mharouma.¹² Ce vêtement distingue le notable des autres membres de la société. Les hommes arborent ainsi des djoho, tandis que les femmes portent des tenues traditionnelles telles que le saharé et la soubaya. Ces codes vestimentaires, témoins de l'ancrage culturel, sont strictement respectés, quelle que soit la taille de la cérémonie, en particulier par ceux qui ont atteint le rang de notables.

Au-delà de l'apparence, les traditions alimentaires varient aussi selon le type de mariage célébré. Le riz, ingrédient incontournable, est omniprésent et servi en fin de repas, accompagné de viandes et de sauces épicées, symbole d'abondance et d'hospitalité. Toutefois, le contenu des repas diffère selon l'importance de l'événement. Lors du Anda – le Grand Mariage – la profusion est la norme : on prépare une multitude de plats, dans une logique d'opulence consciente, même si tout n'est pas consommé. Il serait mal perçu qu'il manque de nourriture.

À l'inverse, lors d'un Mdvoihiricho – une cérémonie plus modeste –, bien que l'on évite le gaspillage, certains plats restent incontournables : le pilao (riz épicé), le mkatra boin'tam (pain de riz) et le madaba (préparation de feuilles de manioc) côtoient les viandes grillées appelées djocho. Ces choix alimentaires traduisent des valeurs centrales de la société comorienne, telles que la générosité et l'importance de la solidarité communautaire.

Enfin, le Wukumbi, un type de mariage que j'ai eu l'occasion de vivre en France, illustre une autre facette de l'évolution culturelle. À noter que seul le Wukumbi est officiellement autorisé à être célébré en diaspora, contrairement au Anda ou au Mdvoihiricho, réservés au territoire comorien. Lors de ces mariages en France, on observe un métissage culinaire : aux plats traditionnels se mêlent des nouveautés comme les gâteaux, le couscous ou d'autres mets influencés par la culture du pays d'accueil. Cette hybridation gastronomique montre comment la tradition comorienne peut s'adapter à d'autres contextes sans perdre son essence.

La mondialisation et les influences extérieures jouent aujourd'hui un rôle de plus en plus déterminant dans l'évolution des normes alimentaires, notamment lors des mariages comoriens. L'ouverture sur le monde, en particulier dans les milieux urbains, multiplie les choix alimentaires et remet en question certaines pratiques traditionnelles. Désormais, il n'est pas rare de voir des plats d'origine étrangère s'inviter aux festivités, témoignant d'une hybridation culturelle qui traduit aussi bien l'ouverture aux nouveautés que les aspirations des jeunes générations. Cette dynamique met en lumière une tension permanente entre, d'une part, le désir de préserver les traditions, et d'autre part, la volonté d'adopter de nouvelles pratiques, sous l'influence de l'éducation, des médias et de la mobilité internationale.

Un autre élément à considérer est l'impact des classes sociales sur les normes alimentaires observées durant les mariages. Aux Comores, notamment dans la capitale Moroni et ses environs, les mariages organisés par les familles aisées tendent à mettre en avant une gastronomie raffinée, caractérisée par l'utilisation d'ingrédients rares et coûteux, ainsi que par une présentation soignée des mets. Ces festins deviennent ainsi des vitrines de prestige et de réussite sociale. À l'inverse, dans les milieux plus modestes, bien que les repas soient plus simples, ils n'en restent pas moins riches de sens : la solidarité, le partage et l'entraide y sont mis à l'honneur. Cette diversité se traduit tant dans le choix des plats que dans les quantités servies ou encore dans les rituels associés au repas.

Le rôle des femmes dans la transmission des traditions alimentaires est également essentiel. Historiquement, ce sont elles qui, par leur savoir-faire culinaire, ont perpétué les usages liés aux cérémonies de mariage. Toutefois, avec l'évolution des rôles sociaux et l'entrée massive des femmes sur le marché du travail, cette dynamique est en pleine mutation. De plus en plus, la préparation des repas est confiée à des traiteurs, modifiant ainsi la manière dont les normes alimentaires sont vécues et perçues dans la communauté.

Par ailleurs, il est impossible de parler de normes alimentaires comoriennes sans évoquer la dimension religieuse. L'islam, religion prédominante aux Comores, structure fortement les pratiques alimentaires à travers des prescriptions telles que l'interdiction du porc ou l'obligation de consommer de la viande halal. Ces règles religieuses, loin de se limiter à de simples interdits, participent à l'affirmation d'une identité collective forte. Que les mariages soient célébrés dans l'archipel ou en France, cette dimension religieuse reste centrale : prières, invocations, séparation des sexes et respect des interdits alimentaires sont systématiquement observés pour garantir la légitimité et la bénédiction de l'union.

Fait notable, contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'éloignement géographique n'atténue en rien l'attachement aux normes religieuses. Même en diaspora, en France par exemple, les Comoriens veillent scrupuleusement à respecter ces prescriptions. Certes, l'application pratique peut différer en raison de contraintes matérielles – disponibilité des produits halal, exigences légales locales –, mais la volonté de rester fidèle aux valeurs religieuses demeure intacte, voire renforcée.

Cette fidélité devient d'ailleurs un marqueur identitaire puissant en contexte migratoire, permettant de maintenir la cohésion communautaire.

Toutefois, si les normes religieuses restent stables, les traditions culturelles connaissent, elles, des adaptations. Aux Comores, chaque étape du mariage – du Maoulida au Wukumbi, en passant par la remise de la dot et les repas collectifs – est respectée de manière rigoureuse selon les codes établis depuis des générations. Ces rituels ne sont pas de simples fêtes : ils symbolisent le passage à l'âge adulte, l'intégration pleine et entière dans la communauté et l'affirmation des liens familiaux. En diaspora, bien que l'on cherche à conserver l'esprit de ces traditions, des ajustements sont parfois nécessaires pour s'adapter aux réalités du contexte d'accueil.

À l'inverse de ce qui se pratique aux Comores, la diaspora comorienne en France adapte certaines traditions culturelles, parfois en les simplifiant. Un exemple parlant concerne l'organisation de la fête de mariage après la cérémonie religieuse. Aux Comores, il est courant que l'union célébrée par l'imam soit suivie de festivités plusieurs mois, voire plusieurs années plus tard. L'essentiel est l'engagement spirituel devant Dieu ; la célébration publique attendra que les conditions économiques et sociales soient plus favorables.

En France, la situation est bien différente : on observe que le wukumbi (grande fête traditionnelle) est fréquemment organisé dans la foulée de la cérémonie religieuse, parfois le jour même. Cette réorganisation répond à des nécessités pratiques : la volonté de rassembler rapidement une famille

souvent dispersée géographiquement et l'intégration d'une temporalité plus "moderne", plus resserrée, propre au contexte migratoire.

Ces ajustements révèlent une adaptation culturelle spécifique au cadre de la diaspora. Loin de signifier un abandon des traditions, ils témoignent d'une recomposition des pratiques en fonction des contraintes logistiques, économiques et sociales du pays d'accueil. Les familles comoriennes vivant en France continuent d'honorer leur héritage culturel, tout en cherchant un équilibre entre fidélité aux anciens usages et adaptation aux réalités contemporaines.

Ce phénomène met également en lumière une distinction nette : alors que les normes religieuses – perçues comme inaltérables et prioritaires – restent scrupuleusement respectées, les normes culturelles, elles, se montrent plus flexibles, sujettes à des interprétations et réajustements selon les contextes.

En définitive, la variabilité des normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens illustre avec finesse la complexité des rapports entre culture, société et alimentation. Façonnée par une multitude de facteurs – influences extérieures, dynamiques internes, évolutions des rôles sociaux –, cette variabilité rend compte de la richesse et de la souplesse des pratiques sociales. À travers ces événements rituels, les mariages apparaissent comme de véritables microcosmes où s'entrelacent préservation et innovation, tradition et modernité, offrant ainsi un terrain d'observation privilégié pour analyser la transformation des normes alimentaires au sein des communautés comoriennes.

a. Variabilité selon les milieux sociaux, régions, familles

La variabilité des normes sociales alimentaires observée lors des mariages comoriens résulte d'une combinaison complexe de facteurs tels que l'origine sociale, la localisation géographique et les dynamiques familiales. Chaque mariage devient ainsi un reflet singulier, où les choix culinaires traduisent autant l'attachement aux traditions qu'une adaptation aux réalités économiques et sociales contemporaines. Cette pluralité des pratiques alimentaires met en lumière des écarts notables, aussi bien dans l'organisation des repas que dans la symbolique qui leur est attachée.

Pour comprendre pleinement les pratiques alimentaires lors des mariages comoriens, il est indispensable d'examiner l'influence du milieu social sur les choix culinaires. En effet, le contenu des repas, la sélection des plats et leur présentation ne répondent pas seulement à des préférences individuelles, mais s'inscrivent dans des logiques sociales plus larges, marquées par les enjeux de

distinction, de prestige et de reconnaissance. Ainsi, dans les familles les plus aisées, les festivités se caractérisent par un raffinement manifeste. Aux plats emblématiques tels que le pilao, le madaba ou la langouste à la comorienne s'ajoutent souvent des mets luxueux ou exotiques, tels que les fruits de mer variés, des buffets thématiques, ou encore des pâtisseries d'inspiration occidentale. Ces choix culinaires servent non seulement à satisfaire les convives, mais également à mettre en scène une certaine réussite sociale et une ouverture au monde, reflet d'une éducation cosmopolite ou d'une appartenance à la diaspora.

À l'opposé, dans les familles issues de milieux plus modestes, les repas de mariage se veulent plus simples, mais porteurs d'une forte charge symbolique. Ici, l'accent est mis sur l'authenticité et la convivialité. Les mets, souvent élaborés à partir de produits locaux et accessibles, sont préparés collectivement, en mobilisant la famille élargie et le voisinage. La préparation elle-même devient un moment de partage et de solidarité, où la dimension humaine et communautaire prime sur la recherche de faste. Cette opposition souligne deux conceptions différentes de la célébration : l'une aspirant à afficher un certain niveau social, l'autre valorisant l'entraide et la pérennité des traditions ancestrales. Dans les deux cas, la nourriture revêt une portée bien plus profonde que sa seule fonction nutritive : elle devient un véritable langage social et symbolique.

Par ailleurs, la diversité géographique des Comores joue également un rôle déterminant dans la variété des pratiques alimentaires. Composé de plusieurs îles, l'archipel présente une mosaïque de traditions culinaires. Ainsi, dans les zones côtières, l'abondance de produits de la mer influence naturellement les repas de mariage, tandis que dans les régions intérieures, les plats à base de viande ou de légumes du terroir prédominent. Ces différences régionales, bien au-delà de l'alimentation, s'enracinent dans des identités culturelles distinctes façonnées par l'histoire, les ressources naturelles et les modes de vie locaux. De plus, la mobilité des populations à l'intérieur de l'archipel, souvent motivée par des raisons économiques ou éducatives, introduit de nouveaux éléments culinaires, favorisant ainsi des formes d'hybridation culturelle qui enrichissent encore davantage le paysage gastronomique comorien.

Les dynamiques familiales constituent un autre levier majeur dans la modulation des normes sociales alimentaires. Le mariage, en tant qu'événement hautement symbolique, sert de vitrine aux valeurs familiales. Traditionnellement, les femmes jouent un rôle clé dans la transmission du patrimoine culinaire, supervisant la préparation des repas et veillant au respect des recettes et des rites culinaires. Toutefois, l'évolution des rôles sociaux — marquée par une plus grande scolarisation des femmes et leur participation accrue au marché du travail — transforme ces

pratiques. De plus en plus souvent, les familles ont recours à des services de traiteurs, ce qui, bien que facilitant l'organisation matérielle, entraîne parfois une perte du savoir-faire traditionnel. Cette transition illustre la tension entre la volonté de conserver l'authenticité des pratiques et l'adaptation aux réalités modernes.

Enfin, l'empreinte de l'islam, religion prédominante aux Comores, demeure omniprésente dans la structuration des normes alimentaires associées aux mariages. Les règles concernant la consommation de viande halal, l'interdiction du porc et l'évitement de l'alcool sont scrupuleusement respectées. Ces prescriptions ne relèvent pas uniquement de l'obéissance religieuse : elles incarnent également une affirmation identitaire forte, tant au niveau individuel que communautaire. Toute tentative d'adaptation ou d'innovation culinaire doit donc composer avec ce socle religieux, dont le respect constitue une condition essentielle à la légitimité de l'événement.

Cependant, les mutations sociales et l'exposition à des cultures extérieures peuvent parfois générer des tensions ou des débats au sein des familles, entre attachement à la tradition et désir de modernité.

En somme, la variabilité des normes sociales alimentaires dans le contexte des mariages comoriens révèle l'extrême complexité des interactions entre structures sociales, héritages culturels, et dynamiques de changement. Les mariages, en tant que moments clés de la vie collective, offrent un prisme précieux pour observer comment les pratiques alimentaires incarnent à la fois des valeurs pérennes et des aspirations évolutives. À travers l'étude de ces pratiques, c'est tout un ensemble de rapports sociaux, d'identités et de transformations culturelles qui se dévoile, bien au-delà du simple acte de se nourrir.

b. Évolution des pratiques observés : Mélanges entre tradition et modernité

Dans le cadre de cette recherche, nous avons eu l'opportunité d'assister à deux mariages organisés en France par des familles d'origine comorienne. Ces immersions ont offert un éclairage précieux sur la manière dont certaines pratiques culturelles, notamment culinaires, sont réinterprétées et adaptées dans un contexte diasporique. Elles ont également mis en évidence le rôle crucial de la fête de mariage en tant qu'espace d'expression privilégié des normes sociales, des valeurs familiales et des héritages culturels.

Parmi les différentes formes de célébration observées, le Wukumbi occupe une place de choix. Ce terme, largement employé par la diaspora comorienne, désigne une fête de mariage traditionnelle organisée sur le sol français. Bien qu'éloignée du territoire comorien, cette célébration s'inscrit dans une continuité culturelle forte, préservée et transmise à travers les générations. Le Wukumbi permet aux Comoriens de France de perpétuer des rituels ancestraux, qu'il s'agisse du déroulement de la cérémonie, de la disposition des invités ou encore des mets partagés lors du repas. Il est important de noter que, dans le contexte français, le Wukumbi constitue la principale – et bien souvent l'unique – forme de célébration nuptiale pratiquée par la communauté comorienne.

D'autres types de fêtes, parfois évoqués par les aînés ou décrits dans les récits traditionnels, ne sont quasiment jamais reproduits en France. À travers le Wukumbi, les familles comoriennes s'efforcent ainsi de maintenir un lien vivant avec leurs repères culturels, tout en modulant l'événement selon les contraintes locales liées au temps, à l'espace et aux ressources disponibles.

Les mariages auxquels nous avons pris part s'inscrivent pleinement dans cette tradition du Wukumbi, largement répandue au sein de la diaspora comorienne en France. Bien plus qu'une simple fête familiale, cet événement devient un véritable rassemblement communautaire, mobilisant largement au-delà du cercle restreint des mariés. Que ce soit à Marseille, à Paris ou dans d'autres grandes villes marquées par une forte présence comorienne, le Wukumbi s'impose comme une pratique collective incontournable. L'une de ses caractéristiques majeures est son ouverture : loin de se limiter aux seuls invités formels, l'événement accueille également ceux qui, informés par des connaissances ou par les réseaux sociaux, viennent s'y joindre spontanément. Il est en effet fréquent que des participants s'invitent eux-mêmes, portés par l'idée profondément ancrée dans la culture comorienne que « toute personne est la bienvenue ». Cette hospitalité reflète une valeur centrale : la générosité et l'inclusivité lors des grandes festivités.

Les modes d'invitation eux-mêmes traduisent cette dynamique communautaire. Si les invitations formelles par téléphone ou message demeurent, elles cohabitent aujourd'hui avec une circulation massive de l'information via les réseaux sociaux, devenus de véritables leviers de mobilisation collective. Il n'est pas rare non plus que l'annonce d'un mariage soit relayée à l'occasion d'événements communautaires majeurs, tels que des journées culturelles ou des rassemblements religieux, renforçant ainsi la portée de l'invitation. Cette ouverture ne se limite d'ailleurs pas aux seuls membres de la communauté comorienne : lors des mariages observés, il était courant de croiser des personnes d'origines diverses – amis, conjoints, voisins, collègues ou simples curieux. Cette mixité donne naissance à une ambiance résolument multiculturelle, où l'identité comorienne

se déploie et se partage à travers la musique, la danse, les mets proposés et les interactions conviviales. Le Wukumbi devient alors un espace de dialogue interculturel, où traditions et modernité se rencontrent dans une atmosphère de fête et d'échange.

Le Wukumbi est donc l'une des formes de célébration les plus emblématiques de la diaspora comorienne en France, réputé pour sa convivialité, sa richesse culturelle et l'opulence de ses repas. Son organisation suit plusieurs étapes clés, qui structurent et rythment la fête. Ces différentes séquences sont autant d'occasions de manifester l'attachement aux traditions, tout en intégrant des éléments contemporains.

La première étape marquante est le *Mlazo Moina*, généralement célébré le vendredi soir. Il s'agit d'un dîner symbolique durant lequel le futur époux, entouré d'une sélection d'amis et de membres de sa famille, est reçu chez sa belle-famille. Le nombre de convives, déterminé à l'avance, est communiqué pour assurer une organisation optimale. Pour accueillir cet événement, il est courant de louer une petite salle, créant ainsi un cadre à la fois chaleureux et festif. Le *Mlazo Moina* joue un rôle fondamental : il scelle les premiers liens entre les deux familles. Le repas servi à cette occasion mêle des spécialités comoriennes à des plats plus internationaux : aux classiques locaux viennent s'ajouter des pizzas, des gratins ou encore des amuse-bouches d'inspiration française. Ce métissage gastronomique témoigne d'une volonté d'adaptation aux goûts d'une génération souvent née ou élevée en France.

En effet, les jeunes présents lors du *Mlazo Moina* incarnent cette double appartenance culturelle : imprégnés de traditions comoriennes, ils baignent également dans la culture française. Ce mélange se retrouve dans l'atmosphère du repas : les tenues vestimentaires, les styles musicaux, les échanges et même la manière de partager le repas reflètent cette hybridation. Pour clôturer la soirée, il est désormais coutume que le marié procède à la découpe d'un gâteau, geste chargé de symbolisme et empreint de modernité. Accompagné parfois d'un discours ou de morceaux de musique choisis, ce rituel marque la fin de cette première séquence festive.

La seconde grande étape du Wukumbi est le *Maoulida*, moment solennel et religieux qui rassemble la communauté autour de la bénédiction du couple. Ancré dans la spiritualité musulmane, le *Maoulida* est l'occasion de récitations d'invocations et de chants pieux, inscrivant l'union dans une perspective de foi, de respect et de valeurs éthiques. Généralement organisé le vendredi, jour saint de l'islam, le *Maoulida* est orchestré avec soin, mobilisant aussi bien des figures religieuses que des proches du couple.

À l'issue de cette cérémonie spirituelle, un repas traditionnel est offert aux participants. Contrairement au Mlazo Moina, orienté vers une gastronomie diversifiée, le Maoulida privilégie des mets purement comoriens. Parmi les plats emblématiques, on retrouve le riz au coco (Maélé ya Nazi), accompagné de viande de mouton (Ntimbé) et de sauces locales riches en saveurs et en symboles. Ce choix culinaire exprime l'attachement profond à l'héritage gastronomique comorien et vise à transmettre aux jeunes générations une mémoire gustative et culturelle vivante. Chaque plat raconte une histoire, évoque des souvenirs et renforce l'appartenance collective.

Ainsi, à travers les différentes étapes du Wukumbi, c'est toute la richesse d'une identité plurielle qui s'exprime : une culture en mouvement, capable de préserver ses racines tout en s'ouvrant au monde contemporain.

Lors de ces cérémonies, les personnes présentes revêtent souvent un statut particulier au sein de la communauté. Parmi elles figurent les anciens ayant accompli le grand mariage aux Comores — considérés comme des notables —, mais aussi des figures respectées telles que les imams, ainsi que quelques membres plus jeunes des familles concernées. Chacun occupe une place bien définie, selon un ordre social et symbolique rigoureusement respecté, traduisant l'importance accordée à la hiérarchie et au respect des aînés dans la culture comorienne.

Concernant les femmes, leur participation à la cérémonie religieuse proprement dite est indirecte : elles ne sont pas présentes dans la même salle que les hommes. Cependant, leur rôle demeure fondamental. Elles se chargent de toute l'organisation matérielle du repas, veillant à sa préparation, à sa qualité et à son abondance, dans un esprit d'entraide et de solidarité. De leur côté, les hommes appartenant à la famille de la mariée prennent le relais pour assurer le service des plats auprès des invités. Cette division des tâches, profondément ancrée dans les traditions, illustre une organisation sociale où chaque contribution est valorisée, consolidant ainsi les usages culturels transmis de génération en génération.

Au fil de mes observations sur le terrain, certains détails, auparavant passés inaperçus malgré ma participation à de nombreux mariages comoriens en France, ont particulièrement retenu mon attention. L'un d'eux, en particulier, m'a frappé : durant le Maoulida, la présence des jeunes était très limitée. Ce contraste m'a d'autant plus surpris que d'autres moments festifs, notamment ceux organisés en salle, attirent habituellement une foule bien plus importante, en particulier parmi les plus jeunes générations. Cette différence notable témoigne peut-être d'un éloignement progressif des jeunes vis-à-vis des aspects plus religieux et solennels des traditions, au profit des temps de fête et de convivialité plus ouverts.

Curieux de comprendre cette différence, j'ai décidé d'interroger un « ancien » rencontré lors du mariage qui se tenait à Bressuire le 10 avril. Je lui ai posé simplement la question : « Pourquoi y a-t-il si peu de jeunes au Maoulida ? » Sa réponse a été directe, presque avec un sourire moqueur : « Les jeunes se préparent pour la salle, ils ne s'intéressent pas vraiment au Maoulida. Ils préfèrent aller danser. Toi aussi tu vas y aller plus tard, non ? » J'ai répondu : « Oui, mais je suis encore là. » Et il m'a répondu : « Tu es là parce que le marié est de ta famille. » Ceci est une traduction de la conversation. Nous avons échangé en comorien avec « l'ancien ».

Cette brève conversation a mis en évidence un certain éloignement des jeunes générations par rapport à la dimension religieuse du mariage. Ce moment de recueillement et de bénédiction, pourtant fondamental dans la tradition comorienne, semble désormais relégué à l'arrière-plan par une partie de la jeunesse, qui lui préfère les instants plus festifs. Fêtes, danses et rassemblements conviviaux tendent à supplanter les temps de prière, souvent perçus comme contraignants, voire dénués d'attrait véritable pour les jeunes.

Ce décalage intergénérationnel souligne toute la complexité des mariages comoriens organisés en France, où les pratiques culturelles évoluent au contact d'un environnement social différent. Tandis que les aînés demeurent attachés aux rituels tels que le Maoulida, les plus jeunes y assistent davantage par respect familial que par réelle adhésion spirituelle. Ce constat met en lumière les tensions discrètes entre le poids des traditions et l'appel de la modernité, et pose de manière sous-jacente la question de la transmission et de la pérennité des valeurs culturelles au sein de la diaspora.

La troisième grande étape du mariage, connue sous le nom de Wukumbi, est communément désignée comme "l'étape de la salle", car elle se déroule dans un espace loué et aménagé pour accueillir la fête. Ce moment, très attendu, symbolise la conclusion des festivités liées au mariage. Les invités, issus principalement des deux familles, s'y retrouvent pour danser, célébrer et partager ensemble leur joie. L'ambiance y est généralement électrique, portée par des rythmes comoriens traditionnels mais également par des musiques modernes, adaptées aux goûts des jeunes générations.

Parmi les traditions incontournables de cette soirée figure l'offrande d'argent à la mariée pendant les danses, geste à la fois de bénédiction, de soutien et de souhait de prospérité pour son nouveau foyer. Bien que la fête soit ouverte à tous, hommes et femmes confondus, la piste de danse est principalement investie par les femmes, qui y tiennent un rôle central. Leur présence majoritaire révèle une forme de réappropriation festive, où elles célèbrent la mariée tout en affirmant leur rôle

moteur dans la transmission et la mise en scène de ces traditions au cœur de l'espace communautaire.

Lors de la dernière étape du mariage, connue sous le nom de la salle, un détail particulier m'a frappé : la répartition genrée des repas. Bien que l'événement soit festif et ouvert à tous, la nourriture cette fois-ci est exclusivement destinée aux femmes de la famille du marié. Les hommes, même membres proches, n'y ont pas accès. C'est un moment symboliquement réservé aux femmes, où elles occupent l'espace culinaire de manière pleinement assumée.

Cette observation m'a rappelé une scène vécue pendant le mariage du 8 février à Paris, auquel j'ai assisté dans le cadre de mon enquête. J'avais déjà croisé une dame lors du Maoulida, mais à ce moment-là, je n'avais pas pu l'approcher, car elle se trouvait dans l'espace cuisine, réservé uniquement aux femmes. Ce jour-là, à la salle, je l'ai reconnue. Malgré le bruit de la musique et l'agitation de la fête, je me suis approché pour lui poser quelques questions, dans le respect de l'ambiance et du contexte.

Je me suis présenté rapidement, en lui expliquant que je menais une étude sur les pratiques alimentaires dans les mariages comoriens. Très gentiment, elle a accepté de répondre à mes questions, et nous nous sommes un peu éloignés de la musique pour pouvoir échanger plus calmement.

Cette remarque, à la fois ironique et complice, illustre bien l'ambiguïté du rôle féminin dans ces cérémonies. Les femmes sont à la fois exécutantes et bénéficiaires : elles préparent les repas lors du Maoulida, mais ne sont pas invitées à s'asseoir à table avec les hommes. Pourtant, à l'étape de la salle, elles deviennent les seules destinataires de ces plats.

Je lui ai d'abord demandé :

Moi : « Comme je vous ai expliqué rapidement, je travaille à l'école sur un sujet en lien avec le mariage Comorien. J'aimerais vous poser quelques questions.

La dame : Il n'y a pas de problème. Mais c'est pas le bon moment

Moi : J'aimerais savoir pourquoi ici, c'est seulement les femmes qui ont le droit de manger à table?

Madame : (Rire) C'est comme ça, c'est le seul moment de ce mariage où les femmes sont honorées à avoir un moment pour eux. Tu es comorien, tu le sais bien, non ?! »

Cette remarque, à la fois ironique et complice, illustre bien l'ambiguïté du rôle féminin dans ces cérémonies. Les femmes sont à la fois exécutantes et bénéficiaires : elles préparent les repas lors

du Maoulida, mais ne sont pas invitées à s'asseoir à table avec les hommes. Pourtant, à l'étape de la salle, elles deviennent les seules destinataires de ces plats.

Ce mariage chargé de cultures se fait dans la cuisine, mais aussi dans la salle. Pendant le Wukumbi, les femmes sont à la fois les actrices invisibles de la préparation, mais aussi les principales bénéficiaires du moment festif dans la salle. C'est un paradoxe puissant, et une source de réflexion sur la place des femmes dans la tradition et dans la transformation de ces rituels.

Par la suite de la discussion avec la Dame je lui dis : Pendant le maoulida c'était l'inverse, les hommes mangeaient et vous étiez à la salle de cuisine.

La dame (Rire) : C'est comme ça , mais on mange bien à la Cuisine (Rire)

Une réponse simple, mais révélatrice d'un équilibre subtil, voire d'une forme de résilience discrète dans l'organisation des rôles.

Puis j'ai observé la diversité des plats sur leur table, et je lui ai fait remarquer :

Moi : « Je vois qu'il y a beaucoup de mélange dans la table des filles. »

Elle a acquiescé sans hésitation, en ajoutant avec humour

La dame : « Oui, y'a beaucoup de gens qui n'aiment pas les aliments du pays, donc ils essaient d'avoir une diversité de plats. Les enfants nés ici, ils vont pas manger les bananes comme nous, les mamans. Eux, ils mangent des trucs de la France. Tu connais les enfants à Macron ? » (Rires).

Derrière cette phrase, en apparence anodine, se cache une réalité bien plus profonde sur la vie des familles comoriennes en France. Elle met en lumière la tension constante entre la volonté de transmettre les goûts et habitudes traditionnels, et l'influence des préférences modernes issues de l'environnement français. Poursuivant son propos, la dame précise avec une pointe d'humour : « Les enfants nés ici ne vont pas manger les bananes comme nous, les mamans ; eux, ils vont manger les choses de la France. » Ses mots traduisent un glissement générationnel palpable. Ces enfants, élevés entre deux mondes, naviguent en permanence entre les références culturelles comoriennes héritées de leurs parents et celles de la société française dans laquelle ils grandissent. On les surnomme parfois, sur un ton à la fois affectueux et ironique, « les enfants de Macron », comme pour souligner leur enracinement dans le contexte français tout en rappelant l'éloignement progressif de certaines pratiques traditionnelles.

Cet échange m'a offert un éclairage précieux sur une dynamique culturelle et générationnelle essentielle : les femmes, en particulier celles en charge de la préparation des repas, ajustent consciemment les menus afin de répondre à des goûts de plus en plus diversifiés. On observe ici une réelle volonté d'inclure les jeunes générations, souvent nées en France, dont les habitudes alimentaires diffèrent de celles de leurs aînés. Ce geste traduit un compromis subtil, où se mêlent la fidélité au patrimoine culinaire comorien et l'adaptation aux préférences contemporaines. Ainsi, l'alimentation devient bien plus qu'un simple acte de convivialité : elle s'impose comme un espace vivant de négociation culturelle, où traditions et modernité dialoguent au quotidien au sein de la diaspora.

Dans le prolongement de ces observations, j'ai veillé à documenter mes recherches par une série de photographies soigneusement sélectionnées. Ces images ne sont pas de simples supports visuels ; elles constituent de véritables prolongements de mon analyse, en donnant à voir, de manière sensible et incarnée, les pratiques et dynamiques sociales observées lors des mariages. Chaque cliché capture un fragment d'ambiance, un détail significatif ou un moment clé, contribuant à restituer la richesse culturelle et les formes d'adaptation qui façonnent aujourd'hui la célébration du mariage comorien en contexte migratoire.



Figure 1 : Un repas de maoulida à Paris

La photographie que j'ai réalisée lors de ma seconde observation, le 8 avril 2025 à Paris, s'inscrit dans une démarche éthique : avant de capturer l'instant, j'ai pris soin de demander l'accord des

personnes présentes. Je leur ai expliqué avec transparence que l'image serait utilisée exclusivement dans un cadre éducatif et non commercial, garantissant ainsi leur consentement libre et éclairé.

Cette précaution témoigne de l'importance que j'accorde au respect des personnes et à une pratique rigoureuse de la recherche de terrain.

Passons maintenant à l'examen de cette image, puis à son analyse approfondie, dans le but d'en dégager les multiples significations et d'explorer les messages implicites qu'elle renferme. Nous chercherons à dépasser la simple lecture immédiate de la scène pour comprendre les contextes sociaux, culturels et émotionnels qui s'y inscrivent, et ainsi proposer une réflexion nuancée sur la richesse de cette observation.

Dès le premier regard, ce qui frappe dans cette photographie, c'est l'atmosphère vibrante qui s'en dégage. Autour d'une large table recouverte d'une nappe blanche, des mains plongent directement dans de grands plats communs, partageant un repas avec les doigts, selon une tradition profondément ancrée aux Comores. Ici, la nourriture n'est pas qu'une nécessité logistique : elle devient un acte social à part entière, porteur de valeurs de solidarité, d'unité et de confiance mutuelle. Manger ensemble à même le plat, sans artifices, renforce les liens communautaires et incarne une forme de communion entre les convives.

La scène captée n'a rien de figé ni d'artificiel : un léger désordre visuel s'installe, trahissant la spontanéité du moment. Ce n'est pas une mise en scène léchée, mais bien un instant de vie saisi sur le vif, dans toute son authenticité. Le vécu y prend clairement le pas sur l'apparence, à mille lieues de l'esthétique millimétrée des banquets occidentaux.

Un autre détail, subtil mais révélateur, attire également l'attention : parmi les mets traditionnels – riz parfumé, sauces riches, viandes savoureuses –, on distingue des canettes de Coca-Cola et de Schweppes. Cette juxtaposition entre produits industriels modernes et plats ancestraux n'est pas anodine : elle raconte une histoire, celle de l'hybridation culturelle propre aux communautés diasporiques. Ces boissons, omniprésentes aujourd'hui, notamment auprès des jeunes générations, illustrent la manière dont les pratiques alimentaires traditionnelles s'adaptent et intègrent de nouveaux codes contemporains.

À travers cette simple image, se révèle donc toute la complexité de la vie en diaspora : un pied solidement ancré dans les traditions héritées, l'autre ouvert aux influences du pays d'accueil. Cette

coexistence entre héritage et modernité s'exprime dans les moindres détails du quotidien, et la table devient ici le miroir vivant de ces dynamiques de transformation et d'adaptation.

L'acte de manger avec les doigts, bien que parfois mal compris ou jugé en dehors de son contexte culturel, revêt ici une véritable portée identitaire. Plus qu'une simple manière de consommer les aliments, il incarne un lien vivant avec une culture, une manière de partager et d'être ensemble. Même en France, où les normes du repas privilégient l'usage des couverts, les familles comoriennes continuent de faire vivre cette tradition, affirmant ainsi que leur culture ne se dilue pas dans l'exil. Les gestes, les rituels alimentaires et les rassemblements autour d'un repas deviennent alors autant d'actes symboliques : ils traduisent une forme de résistance douce, un attachement profond aux racines et aux ancêtres.

En pénétrant plus en profondeur dans l'organisation culinaire de ces événements, on découvre une véritable mécanique collective, complexe mais admirablement rodée. Chaque détail est anticipé : les besoins sont évalués, les tâches soigneusement réparties, et tout est mis en œuvre pour que chaque invité soit honoré. La cuisine ne se limite donc pas à la préparation de plats : elle devient un véritable acte de générosité, un signe de respect et un moyen de préserver le prestige familial. Dans cette logique, manquer de nourriture serait vécu comme une faute grave. L'abondance est non seulement attendue, mais elle est aussi un marqueur d'honneur, parfois au prix d'importants sacrifices matériels ou financiers.

Sur la photographie observée, ce qui saute aux yeux, c'est précisément cette profusion : un riz généreux recouvert de multiples sauces et assortiments de plats variés. Cette abondance contraste fortement avec la simplicité du quotidien alimentaire des familles comoriennes, souvent rythmée par des repas plus modestes riz accompagné d'une seule sauce, par souci d'économie et par habitude. La diversité gastronomique que l'on retrouve lors des mariages ou grandes célébrations témoigne d'un effort particulier : elle nécessite du temps, des ingrédients en quantité, et une mobilisation collective que le quotidien ne permet pas toujours. C'est pourquoi ces repas festifs prennent une dimension si particulière, presque sacrée : ils célèbrent la culture, l'identité, la fierté d'appartenir à une communauté.

Pour les jeunes de la diaspora, notamment ceux nés et élevés en France, ces moments revêtent également une importance singulière. Participer à ces repas traditionnels est souvent l'occasion de renouer avec leurs racines, de goûter, parfois pour la première fois, à des saveurs nouvelles pour eux. Lorsqu'ils séjournent aux Comores, beaucoup font l'effort d'adopter les habitudes locales, tentant de manger "à la manière comorienne", avec les doigts, partageant les plats communs. Ce

geste, au-delà de sa dimension culinaire, est perçu comme un véritable acte d'implication et de respect envers les traditions de leurs aînés.

Les Comoriens "de souche" accueillent cette volonté avec un mélange de tendresse et d'amusement, leur attribuant parfois affectueusement le surnom de « bledard ». Ce terme, à première vue moqueur, cache en réalité une certaine fierté : il désigne ceux qui, bien qu'éloignés géographiquement et culturellement, font l'effort sincère de s'immerger dans les coutumes du pays. Que ce soit à travers la langue, les vêtements ou comme ici la manière de manger, ces jeunes expriment une volonté de se rapprocher de leur héritage. Ainsi, partager un repas de manière traditionnelle devient bien plus qu'un simple moment convivial : c'est un véritable acte d'affirmation culturelle, un pont entre les générations et les continents.



Figure 2 : Un Maoulida à Bressuire

La photographie ci-dessous a été capturée à Bressuire, le 10 novembre 2024, au cours d'une cérémonie de mariage célébrant l'étape 2 du rituel traditionnel Wukumbi, un moment solennel exclusivement réservé aux hommes. Cet instant clé, chargé d'une forte dimension religieuse, est celui où sont prononcées les bénédictions scellant l'union du couple. Bien plus qu'une simple formalité, il s'agit d'un acte de foi profonde et d'une transmission culturelle essentielle, engageant toute la communauté dans l'accompagnement spirituel des nouveaux époux. À travers les prières, on invoque pour eux la paix, la protection et la prospérité.

Dès le premier regard, ce qui retient l'attention, c'est la splendeur des tenues traditionnelles portées par les participants. Choies avec soin pour l'occasion, ces étoffes riches de symboles traduisent l'attachement aux racines culturelles. Chaque motif, chaque couleur, chaque texture raconte une histoire : la sagesse, la dignité ou encore l'hommage aux ancêtres. À travers leurs habits, les hommes présents expriment silencieusement leur fierté identitaire, tout en affichant une cohésion visuelle forte, affirmant leur appartenance commune.

La disposition des participants sur la photo n'est pas anodine ; elle obéit à une hiérarchie implicite mais respectée. À l'avant, les figures d'autorité — notables et anciens ayant accompli leur "grand mariage" — occupent les premières places, tandis que les jeunes se tiennent plus en retrait. Cette organisation spatiale manifeste un profond respect pour l'expérience et le statut social, soulignant l'importance des aînés en tant que gardiens de la mémoire collective.

À l'arrière-plan, on distingue de grandes tables encore vides, prêtes pour le repas qui suivra. Ce détail discret rappelle que la cérémonie ne s'arrête pas aux bénédictions : elle se prolonge dans un moment de partage convivial. Ce repas n'est pas un simple banquet festif ; il incarne la consolidation des liens familiaux et communautaires, en prolongeant dans un cadre chaleureux la sacralité du rituel.

Au-delà de sa beauté formelle, cette photographie se révèle être un témoignage culturel précieux. Elle capture le moment où une tradition séculaire se perpétue en terre d'exil, avec la même ferveur et la même authenticité que dans le village d'origine. On y perçoit une volonté forte de transmission, d'enracinement et de continuité, où l'intime et le collectif, le spirituel et le social, se mêlent harmonieusement. Cette cérémonie, même déplacée géographiquement, porte en elle l'empreinte d'un peuple et les promesses d'une identité pérenne.

Par ailleurs, l'évolution des pratiques alimentaires lors des mariages comoriens illustre de manière subtile l'entrelacement entre tradition et modernité, particulièrement visible dans les contextes urbains. Ce phénomène n'est cependant pas homogène à travers l'ensemble du pays : dans certaines

régions, notamment les campagnes, l'attachement aux traditions reste très fort, tandis que dans les grandes villes comme Moroni, on observe une hybridation de plus en plus marquée.

Ce processus d'adaptation se traduit aussi bien par une réinterprétation des recettes ancestrales que par l'intégration d'éléments contemporains, répondant aux exigences d'une société en pleine mutation. La coexistence de ces deux dynamiques, tradition et modernité, crée une tension féconde : elle permet de renouveler les pratiques culinaires tout en en préservant l'âme.

D'une part, les plats emblématiques, transmis de génération en génération, continuent d'occuper une place centrale lors des mariages, affirmant ainsi la vitalité d'une culture culinaire riche et diversifiée. Toutefois, ces recettes traditionnelles sont souvent adaptées, que ce soit par l'usage d'ingrédients importés ou par l'influence d'autres cuisines, notamment française ou indienne, témoignant d'une ouverture aux saveurs du monde. Même légèrement transformés, ces plats conservent une charge symbolique puissante, dépassant la simple question du goût.

D'autre part, l'organisation pratique des mariages modernes entraîne parfois une standardisation des repas. Le recours à des traiteurs professionnels, de plus en plus courant, facilite la logistique mais peut aussi entraîner une certaine perte du lien communautaire traditionnellement renforcé par la préparation collective des repas. Ce glissement soulève des interrogations profondes : en privilégiant la commodité, ne risque-t-on pas d'éroder le caractère profondément social et symbolique du repas de mariage ?

Au final, il apparaît que l'essentiel réside dans l'intention qui sous-tend ces choix : même modernisées, les pratiques alimentaires restent porteuses de sens dès lors qu'elles continuent d'honorer l'esprit du partage, de la solidarité et de l'attachement aux traditions.

En parallèle, la question de l'identité culturelle joue un rôle fondamental dans l'évolution des pratiques alimentaires observées lors des mariages comoriens. Ces célébrations deviennent de véritables scènes où s'affirme, de manière consciente ou implicite, l'attachement aux valeurs traditionnelles. Dans ce contexte, la cuisine se transforme en un puissant vecteur¹³ d'expression identitaire : elle permet aux familles de manifester leur appartenance à une communauté spécifique, même lorsqu'elles intègrent des éléments issus de la modernité. Il n'est ainsi pas rare de voir certaines familles mêler à leurs plats traditionnels quelques influences de la gastronomie cosmopolite, tout en conservant les rituels et les techniques culinaires ancestrales. Cette coexistence harmonieuse traduit une identité en mouvement, où l'héritage du passé dialogue avec les aspirations du présent. Les plats servis deviennent alors des symboles visibles d'une identité

plurielle et en mutation, suscitant parfois au sein des familles ou des communautés de véritables débats sur la définition contemporaine de ce que signifie "être comorien".

Il serait aussi intéressant de se pencher sur l'impact des grandes tendances mondiales, telles que la mondialisation des goûts ou les crises alimentaires, sur ces pratiques culinaires de mariage.

L'omniprésence des réseaux sociaux et l'ouverture aux influences internationales ont engendré une curiosité croissante pour des cuisines venues d'ailleurs, redessinant parfois les attentes traditionnelles en matière de repas de fête. De plus en plus, les jeunes couples souhaitent concilier respect des traditions et engagement envers des valeurs contemporaines telles que la durabilité environnementale, le respect du bien-être animal ou encore l'attention portée à la santé et à l'alimentation responsable.

Dans cette optique, une vigilance accrue est portée à l'origine des produits, à leur impact écologique, mais aussi à leurs qualités nutritionnelles. Ces nouvelles préoccupations influencent les choix culinaires réalisés pour le repas de mariage, transformant ce moment central de la célébration en une véritable plateforme d'expression des valeurs modernes. Ainsi, les mariages comoriens deviennent non seulement des lieux de transmission culturelle, mais aussi des espaces où se négocient et s'affirment des engagements contemporains.

En définitive, l'évolution des pratiques alimentaires lors des mariages aux Comores illustre de manière éclatante la dynamique complexe entre tradition et modernité. À travers les réinventions culinaires, les adaptations logistiques, les réflexions identitaires et les aspirations sociétales émergentes, les normes sociales en matière d'alimentation continuent d'évoluer dans un contexte en perpétuelle transformation. Cette hybridation témoigne de la complexité de la construction identitaire dans un monde globalisé, tout en mettant en lumière la richesse d'un patrimoine culinaire vivant, en constante redéfinition. Les mariages, par leur caractère emblématique, offrent un terrain d'observation privilégié de ces évolutions, révélant les multiples interactions entre normes alimentaires, valeurs culturelles et nouvelles ambitions sociétales des Comoriens.

Les hypothèses

Hypothèse 1 : Le comportement alimentaire de l'individu dans le cadre des mariages comoriens varie en fonction du contexte, notamment sous l'influence de normes spécifiques à ce contexte de mariage.

L'étude du comportement alimentaire lors des mariages comoriens met en lumière une complexité intrinsèque, où les pratiques culinaires sont profondément ancrées dans des normes sociales spécifiques à ce contexte particulier. Il est essentiel, dans un premier temps, de comprendre comment ces normes, héritées d'une tradition ancestrale, influencent les choix alimentaires ainsi que les habitudes culinaires. Les mariages, véritables moments clés de la vie communautaire, constituent un terrain privilégié pour observer ces dynamiques. En effet, ces événements festifs donnent lieu à des rituels gastronomiques au travers desquels les familles affirment non seulement leur statut social, mais aussi leur appartenance culturelle, tout en renforçant les liens collectifs.

Dans ce cadre, les pratiques alimentaires prennent une dimension hautement symbolique. Les mets présentés lors des mariages ne se résument pas à de simples préférences gustatives : ils incarnent des valeurs et véhiculent des significations profondes. Par exemple, offrir un banquet généreux et raffiné peut être perçu comme un acte de grande hospitalité et de largesse, deux vertus fondamentales dans la société comorienne. De même, certains plats emblématiques, réservés à des occasions exceptionnelles, traduisent un respect affirmé pour les traditions familiales et culturelles lorsqu'ils sont servis. Ainsi, les comportements alimentaires observés dans ce contexte s'inscrivent dans une logique normative valorisant la pérennité des coutumes culinaires, tout en restant ouverts aux ajustements contextuels.

Néanmoins, il serait réducteur de ne pas prendre en compte l'impact des influences contemporaines et extérieures sur ces normes traditionnelles. La mondialisation, l'accès aux médias et les échanges interculturels ont introduit une certaine hybridation des pratiques alimentaires. Les jeunes générations, en particulier, tendent à s'orienter vers des choix gastronomiques qui reflètent de nouvelles valeurs telles que la diversité, la durabilité ou l'innovation culinaire. Cette évolution soulève ainsi la question de la capacité des normes alimentaires traditionnelles à s'adapter aux attentes changeantes de la société, créant un terrain de tension permanent entre fidélité à la tradition et ouverture à la modernité. De fait, les mariages apparaissent comme de véritables laboratoires d'innovation culinaire, où les traditions se confrontent aux expérimentations contemporaines.

Ainsi, il n'est pas rare que certaines familles intègrent à leur menu des plats inspirés d'autres cultures, tout en veillant à respecter les rituels traditionnels. Cette ouverture peut susciter des débats au sein des familles et des communautés, car les choix alimentaires deviennent le reflet de questionnements identitaires profonds. Ce dialogue permanent entre innovation et respect des usages anciens illustre parfaitement la manière dont les normes alimentaires évoluent sous la

pression du contexte social, en mettant en évidence l'importance de la négociation collective dans la définition des identités culinaires.

À cela s'ajoutent des considérations d'ordre économique, qui influencent également de manière significative le comportement alimentaire lors des mariages. Les contraintes budgétaires, la disponibilité des produits ou encore la charge logistique liée à l'organisation d'un grand repas amènent parfois les familles à opter pour des solutions plus pratiques, comme le recours à des traiteurs. Bien que pragmatique, ce choix soulève de nouvelles interrogations, notamment sur la valeur du travail collectif et du partage des responsabilités qui caractérisent traditionnellement la préparation des festins. Il n'est donc pas rare que la question de l'authenticité des plats servis soit posée, renvoyant à une réflexion plus large sur la transmission des savoir-faire culinaires et la préservation du patrimoine gastronomique.

Enfin, le rôle fondamental de la dimension communautaire et familiale ne saurait être négligé. Les mariages, en tant qu'événements collectifs, offrent un cadre où l'entraide et la solidarité familiale s'expriment pleinement. Cette dynamique engendre une forme de pression sociale qui pèse sur les choix alimentaires, aussi bien dans le type de mets proposés que dans leur présentation. Les attentes communautaires incitent souvent les familles à respecter certaines normes implicites, tout en tentant d'y intégrer leur propre touche distinctive. Cette interaction constante entre exigence de conformité sociale et expression individuelle témoigne de la richesse des dynamiques en jeu.

En définitive, l'idée selon laquelle le comportement alimentaire au sein des mariages comoriens est façonné par des normes propres à ce contexte se confirme à travers une multitude de facteurs interconnectés. Entre traditions gastronomiques, influences contemporaines, contraintes économiques et dynamiques communautaires, chaque élément contribue à modeler ces pratiques festives. Cette analyse permet de mieux comprendre que l'alimentation, loin d'être un simple acte de consommation, est au cœur d'une négociation sociale permanente, révélant toute la diversité et la richesse des comportements alimentaires dans les mariages comoriens. Ces cérémonies, en tant que manifestations collectives et festives, offrent ainsi un miroir privilégié pour observer l'évolution des normes sociales alimentaires dans un monde en perpétuelle mutation.

Réponse à l'hypothèse

L'hypothèse selon laquelle les normes sociales alimentaires évoluent en fonction du contexte culturel et social trouve une confirmation éclatante à travers l'analyse du comportement alimentaire de la diaspora comorienne installée en France. Le phénomène migratoire joue ici un

rôle déterminant, modifiant non seulement les préférences culinaires, mais aussi la manière dont les pratiques alimentaires s'inscrivent dans les rituels traditionnels. Si les membres de la diaspora restent profondément attachés à leur identité culturelle, ils n'en demeurent pas moins exposés à de nouvelles influences qui redessinent leurs habitudes alimentaires. Cette observation met en évidence l'importance d'étudier comment les normes héritées se réadaptent et se réinventent dans un environnement culturel différent.

L'examen de la communauté comorienne en France montre que des événements tels que les mariages deviennent de véritables carrefours où s'entrelacent traditions et modernité. Dans ce cadre, il est crucial de s'interroger sur la manière dont les individus naviguent entre la fidélité aux coutumes ancestrales et l'adoption de nouvelles normes sociales issues du pays d'accueil. Les mariages, en tant que manifestations majeures de la vie communautaire, illustrent particulièrement cette tension entre conservation des traditions et adaptation aux réalités contemporaines. Par exemple, il n'est pas rare de voir des familles maintenir la présence de plats traditionnels tout en y introduisant des mets issus d'autres cultures, reflet d'une hybridation culinaire à la fois riche et complexe.

Par ailleurs, le choix des mets servis ne répond pas uniquement à des critères de goût ; il est aussi un puissant vecteur d'affirmation identitaire. Dans un contexte où le sentiment d'éloignement par rapport aux racines culturelles peut se faire sentir, proposer certains plats traditionnels devient un geste hautement symbolique, un moyen de revendiquer son appartenance culturelle tout en s'adaptant aux nouvelles réalités sociales. Cela soulève la question de la redéfinition des normes alimentaires sous l'influence de l'expérience diasporique, mettant en lumière les enjeux liés à la transmission et à la préservation du patrimoine culinaire.

En parallèle, l'impact des réalités économiques ne peut être ignoré dans cette transformation des comportements alimentaires. L'accès parfois limité aux ingrédients traditionnels pousse les familles à faire preuve d'inventivité, en utilisant des produits de substitution ou en adoptant des pratiques plus économiques. Cette nécessité d'adaptation transforme inévitablement le paysage culinaire des mariages, alimentant des débats au sein de la communauté sur l'authenticité des plats servis. Ces ajustements, s'ils permettent de répondre à des contraintes pragmatiques, peuvent aussi être perçus comme une remise en question des traditions, révélant ainsi la délicate articulation entre impératifs matériels et fidélité aux pratiques ancestrales.

Il est également important de prendre en compte le rôle des interactions sociales dans la perpétuation et l'ajustement des normes alimentaires. Les mariages constituent des moments de

rassemblement collectif où la pression sociale se fait particulièrement sentir. Les familles organisatrices, soucieuses de répondre aux attentes de la communauté, peuvent être amenées à maintenir certains standards culinaires jugés indispensables pour valoriser l'événement. Ce souci de conformité se conjugue souvent avec un désir profond d'affirmer son identité culturelle, illustrant la tension permanente entre respect des usages collectifs et expression de choix individuels.

Ainsi, l'observation des pratiques alimentaires au sein de la diaspora comorienne en France confirme pleinement que les normes sociales alimentaires sont loin d'être figées : elles se redéfinissent en permanence sous l'effet de facteurs multiples et interconnectés. Si les pratiques traditionnelles continuent d'occuper une place centrale, elles n'échappent pas aux influences du contexte socio-économique et culturel dans lequel évolue la communauté. Cette adaptabilité témoigne non seulement de la vitalité des traditions culinaires, mais aussi de leur capacité à se renouveler face aux défis du monde contemporain.

En somme, les mariages apparaissent comme des scènes privilégiées où s'expérimentent de nouvelles formes d'expression culturelle à travers l'alimentation. Ils révèlent comment, dans un contexte migratoire, les individus construisent et réaffirment leur identité en jonglant habilement entre héritage et innovation. Cette dynamique souligne la richesse et la diversité des expériences culinaires au sein de la diaspora comorienne, et démontre que les normes alimentaires, tout en étant enracinées dans une tradition profonde, sont également façonnées par les mutations sociales, économiques et culturelles du présent.

Hypothèse 2 : Les normes qui cadrent les pratiques alimentaires dans les mariages comoriens articulent religion et traditions culturelles.

L'idée selon laquelle les normes encadrant les pratiques alimentaires lors des mariages comoriens mêlent étroitement religion et traditions culturelles ouvre des pistes de réflexion essentielles sur le rôle central que joue la religion dans l'élaboration de ces normes, mais aussi sur la manière dont elles s'inscrivent dans un ensemble de pratiques sociales plus larges. En effet, dans la culture comorienne, le mariage dépasse largement la simple célébration de l'union de deux individus : il s'agit d'un événement d'envergure à la fois spirituelle et communautaire. Cette double dimension, à la fois religieuse et sociale, confère aux choix alimentaires une importance symbolique et pratique tout à fait singulière, qui mérite une attention particulière.

Tout d'abord, il est primordial de comprendre comment la religion, en tant que référentiel de valeurs, façonne les normes alimentaires lors de ces cérémonies. La population comorienne, majoritairement de confession musulmane, est guidée par des prescriptions religieuses précises concernant l'alimentation. La consommation exclusive de viande halal, par exemple, constitue une exigence fondamentale, traduisant le respect des principes islamiques jusque dans les détails de l'organisation des festivités. Ainsi, le choix des produits, leur préparation, mais aussi leur présentation obéissent à un ensemble de règles qui, loin d'être anodines, traduisent une double fidélité : à la foi religieuse et à l'identité culturelle. Cette influence religieuse se manifeste aussi dans les rituels liés au repas, comme les prières récitées avant de manger ou les invocations pour demander la bénédiction divine sur les aliments.

Dans le même temps, il est nécessaire d'observer comment ces exigences religieuses s'imbriquent avec les traditions culturelles locales, tissant un cadre normatif complexe et nuancé. Les mariages comoriens, en effet, sont aussi le théâtre d'expressions culturelles fortes : chants traditionnels, danses, costumes, tout vient enrichir l'expérience au-delà de la seule dimension spirituelle. Ces manifestations, bien qu'influencées par la religion, puisent également dans des pratiques séculaires, transmises au fil des générations. Ainsi, des plats emblématiques comme le mataba à base de feuilles de manioc et de viande illustrent parfaitement cette articulation : tout en respectant les impératifs religieux du halal, ils perpétuent un savoir-faire culinaire ancestral. Cette hybridation entre sacré et coutumier montre combien les Comoriens jonglent habilement entre leur attachement à l'islam et leur héritage culturel.

Il importe également de s'intéresser à la manière dont les acteurs eux-mêmes vivent et interprètent ces normes alimentaires. Les familles, souvent en charge de l'organisation de ces grandes cérémonies, se retrouvent à devoir satisfaire des attentes religieuses strictes tout en aspirant parfois à introduire une touche de modernité ou d'innovation, reflet d'influences extérieures. Cette tension entre respect des traditions et désir de nouveauté se traduit particulièrement dans les choix culinaires, qui deviennent de véritables marqueurs identitaires au sein de la communauté, mais aussi vis-à-vis de l'extérieur.

En parallèle, le rôle des différentes générations dans la transmission et l'évolution de ces normes alimentaires mérite d'être souligné. Les jeunes, davantage exposés à des cultures diverses par la mondialisation ou la migration, portent souvent un regard différent sur ce que doit être un mariage comorien. Ils peuvent ainsi être tentés d'intégrer des pratiques culinaires plus contemporaines, sans pour autant vouloir couper le lien avec leurs racines culturelles. Les repas de mariage deviennent

alors des espaces de négociation intergénérationnelle, où se croisent respect des traditions et affirmation de nouvelles aspirations individuelles.

Par ailleurs, il serait réducteur de limiter l'analyse des normes alimentaires à leur dimension religieuse et culturelle. Ces pratiques s'insèrent également dans des dynamiques sociales plus vastes. Le mariage est un moment clé pour renforcer les liens communautaires, pour asseoir son prestige social, et l'alimentation joue ici un rôle de premier plan. Servir des plats généreux, variés et respectueux des normes attendues devient une manière de manifester sa générosité, son hospitalité, et d'affirmer son rang au sein de la communauté. Ainsi, en respectant les normes alimentaires, les familles ne se contentent pas de répondre à des impératifs religieux ou culturels : elles affirment également leur identité sociale et leur attachement au tissu communautaire.

En définitive, l'étude des pratiques alimentaires lors des mariages comoriens révèle une articulation subtile et dynamique entre religion et tradition. Loin d'être figées, ces normes évoluent au gré des transformations sociales, économiques et culturelles, témoignant d'une grande capacité d'adaptation. Les mariages apparaissent ainsi comme des laboratoires vivants où se jouent la transmission, l'innovation et parfois la réinvention des pratiques alimentaires. À travers les choix culinaires effectués lors de ces cérémonies, les Comoriens expriment leur attachement à leur héritage tout en s'ouvrant aux réalités du monde contemporain, construisant ainsi une identité collective en perpétuelle mutation. Cette richesse des expériences alimentaires souligne l'importance des mariages comme espaces privilégiés pour observer l'évolution des normes, et illustre, de manière plus large, la complexité et la vitalité des cultures diasporiques

Développement de l'hypothèse

L'idée selon laquelle les normes alimentaires lors des mariages comoriens varient selon les contextes culturels et sociaux constitue une piste d'analyse riche, tant elle met en lumière l'interaction complexe entre les facteurs socioculturels et les pratiques alimentaires. Cette variabilité, loin d'être anecdotique, s'exprime à travers différentes dimensions, notamment l'influence des croyances culturelles, la dynamique des rapports sociaux, ainsi que l'évolution des traditions au fil des générations. Les mariages, en tant qu'événements à la fois festifs et communautaires, offrent un miroir des mutations sociales contemporaines et révèlent les tensions, adaptations et négociations qui traversent la société comorienne.

Dans un premier temps, il importe d'observer comment le contexte culturel propre aux Comores façonne ces normes alimentaires. Les mariages ne se résument pas à de simples fêtes : ils

deviennent des rituels collectifs où s'exprime un héritage culturel pluriséculaire. Les plats proposés lors de ces événements ne répondent pas uniquement à des préférences gustatives, mais incarnent véritablement des symboles identitaires, inscrits dans une mémoire collective. L'usage d'ingrédients locaux tels que le coco, le manioc ou encore les épices témoigne d'un ancrage profond à la terre natale, renforçant les liens entre le passé, le présent et la communauté. Ce lien intime entre nourriture et culture se manifeste aussi bien dans le choix des recettes que dans la manière méticuleuse dont les mets sont préparés et présentés, contribuant ainsi à une ritualisation de l'expérience alimentaire.

Simultanément, une lecture attentive des contextes sociaux permet de révéler des dynamiques interpersonnelles complexes autour des normes alimentaires. Le mariage, en tant que rassemblement communautaire, devient le théâtre où se jouent des jeux d'influence, des affirmations de statut et des démonstrations de solidarité. Les décisions relatives aux repas ne sont jamais neutres : elles traduisent des enjeux d'honneur, d'appartenance et parfois de rivalité. Il n'est pas rare qu'une famille, désireuse de marquer son prestige ou d'honorer des invités éminents, choisisse de multiplier les plats luxueux, au risque parfois de creuser les écarts sociaux au sein de la communauté. Ainsi, les choix alimentaires peuvent devenir des outils de distinction sociale, reflet des attentes collectives et des tensions sous-jacentes.

Par ailleurs, la question générationnelle constitue un prisme incontournable pour comprendre l'évolution des normes alimentaires dans les mariages comoriens. À mesure que la jeunesse comorienne est exposée à des influences globalisées qu'elles soient culinaires, médiatiques ou issues de la diaspora, elle développe de nouvelles aspirations alimentaires, parfois éloignées des canons traditionnels. L'adoption de pratiques plus modernes, telles que l'introduction de plats fusion, l'apparition de régimes végétariens ou l'intégration d'esthétiques culinaires internationales, crée souvent un décalage avec les attentes des générations plus âgées. Les mariages deviennent ainsi des scènes de négociation, où tradition et innovation se confrontent, mais aussi dialoguent, dans une tentative permanente de concilier héritage culturel et ouverture au changement.

Il est également pertinent d'élargir la réflexion à l'impact des mobilités humaines et des échanges culturels sur l'alimentation matrimoniale aux Comores. L'archipel, situé au carrefour des influences africaines, arabes, indiennes et européennes, a vu sa cuisine enrichie de multiples apports extérieurs. Ce cosmopolitisme culinaire se reflète pleinement dans les mariages

contemporains, où l'on peut désormais retrouver, aux côtés des plats traditionnels, des mets inspirés de cuisines étrangères.

L'incorporation d'éléments africains, indiens, voire français dans les menus traduit cette hybridation culturelle, tout en témoignant d'une grande capacité d'adaptation aux évolutions identitaires. Cette mixité gastronomique illustre parfaitement la manière dont les normes alimentaires sont en perpétuelle redéfinition, entre préservation des racines et intégration d'influences exogènes.

Ainsi, en définitive, l'hypothèse selon laquelle les normes alimentaires varient en fonction du contexte culturel et social dans les mariages comoriens s'avère particulièrement féconde. Elle permet de saisir comment les pratiques alimentaires sont profondément enracinées dans un tissu socioculturel en constante évolution, façonné par des influences locales et globales, des rapports sociaux, et des dynamiques générationnelles. Les mariages, en tant qu'événements rituels et symboliques, deviennent de véritables observatoires de ces mutations, révélant à la fois l'attachement aux traditions et la volonté de renouvellement. Explorer les normes alimentaires dans ce cadre revient ainsi à mieux comprendre les enjeux identitaires, les tensions sociales, et les processus d'adaptation qui traversent aujourd'hui la société comorienne, entre continuité et transformation.

Réponse à l'hypothèse

À la lumière de nos observations directes et des échanges menés avec les participants lors des cérémonies de mariage auxquelles nous avons été conviés, nous sommes aujourd'hui en mesure d'apporter une réponse étayée à notre hypothèse initiale. L'analyse approfondie des données recueillies confirme que les normes alimentaires dans les mariages comoriens varient bel et bien en fonction des contextes culturels et sociaux. Cette validation s'appuie sur une richesse empirique qui met en évidence non seulement la diversité des pratiques culinaires, mais également la manière dont celles-ci s'articulent aux différentes dimensions de la vie sociale, culturelle et identitaire des Comores.

L'écoute attentive des témoignages recueillis nous montre clairement que les choix alimentaires opérés lors des mariages ne sont jamais de simples décisions basées sur les goûts personnels ou des critères nutritionnels. Ils s'inscrivent dans un processus complexe d'interaction entre traditions ancestrales, modernité émergente et influences extérieures. Lors de nos observations, il est apparu que les mets servis constituent bien plus que des éléments de festivité : ils sont les garants d'une

mémoire collective, les reflets de l'identité familiale et communautaire. Plusieurs participants ont notamment souligné la volonté de conserver les traditions culinaires locales tout en y insufflant, avec subtilité, des touches d'innovation empruntées à d'autres horizons culturels. Cette double dynamique – entre enracinement et ouverture traduit la capacité d'adaptation des familles comoriennes à un monde en perpétuel changement.

Par ailleurs, nos entretiens ont mis en exergue le poids considérable des attentes sociales qui gravitent autour de ces pratiques alimentaires. Les mariages se présentent comme des vitrines de la réussite sociale, où la profusion et la qualité des plats offerts aux convives deviennent autant de signes ostentatoires du prestige et de la respectabilité des familles. La peur du regard critique de la communauté pousse les organisateurs à soigner chaque détail des repas, conscients que la perception sociale de l'événement passera aussi par la table. Cette pression souligne combien les normes collectives influencent, voire conditionnent, les choix alimentaires, transformant les banquets de mariage en véritables scènes d'affirmation et de compétition sociale.

Un autre aspect particulièrement saillant de nos observations concerne l'attitude des jeunes générations face aux pratiques alimentaires traditionnelles. Les discussions engagées avec de jeunes invités révèlent une tension latente entre la fidélité aux traditions culinaires transmises par les aînés et l'envie d'explorer de nouvelles approches, plus en phase avec les préoccupations actuelles en matière de santé, d'écologie ou de mode de vie. Nombreux sont ceux qui aspirent à réinventer la cuisine comorienne, en introduisant des ingrédients biologiques, en privilégiant des plats végétariens ou en s'inspirant de techniques gastronomiques modernes. Cette volonté de renouvellement ne traduit pas un rejet des racines culturelles, mais bien une quête de synthèse entre héritage et innovation. Les mariages deviennent ainsi de véritables laboratoires de création culinaire, où traditions et modernité dialoguent et parfois se heurtent, mais participent ensemble à la redéfinition des identités alimentaires.

Par ailleurs, l'influence des migrations et de la mondialisation a également été mise en lumière au cours de notre étude. Les Comoriens, en raison de leur histoire et de leur situation géographique, sont au croisement de multiples cultures. Cette hybridation se manifeste pleinement dans les célébrations nuptiales, où les tables s'ouvrent à des plats venus d'Afrique continentale, d'Inde, d'Arabie ou encore d'Europe. Les échanges avec des familles expatriées ou des invités issus de la diaspora favorisent l'introduction de nouvelles recettes, contribuant à enrichir la palette culinaire traditionnelle. Il est ainsi fréquent d'observer, lors des mariages, des menus où se côtoient plats

traditionnels comoriens et mets inspirés de la gastronomie française ou indienne, témoignant d'une capacité remarquable d'appropriation et de recomposition culturelle.

En définitive, l'ensemble de ces éléments vient conforter notre hypothèse de départ : les normes alimentaires dans les mariages comoriens sont étroitement dépendantes des contextes culturels et sociaux dans lesquels elles s'inscrivent. La diversité observée illustre non seulement la richesse et la vitalité des pratiques culinaires comoriennes, mais également leur capacité à évoluer et à intégrer des influences multiples. Les mariages apparaissent ainsi comme des moments privilégiés pour observer les dynamiques sociales et culturelles à l'œuvre, révélant la manière dont la nourriture participe à la construction, au maintien et à la réinvention des identités collectives.

Cette étude met en lumière l'importance de considérer l'alimentation non comme un simple fait biologique ou utilitaire, mais comme un vecteur fondamental d'expression culturelle et de lien social. Les normes alimentaires, loin d'être figées, se présentent comme le produit d'un processus permanent d'interactions, d'adaptations et de réinventions, à la croisée des traditions locales et des aspirations contemporaines.

Méthodologie

1. Justification de la méthodologie adoptée

Les observations réalisées lors des mariages en France, notamment au sein des célébrations comoriennes, se sont révélées essentielles pour appréhender les normes sociales alimentaires et leur transformation dans un contexte culturel précis. La méthodologie adoptée, alliant observation directe et entretiens avec les organisateurs, m'a permis de collecter des données qualitatives riches, offrant un éclairage nuancé sur l'articulation complexe entre pratiques alimentaires, dynamiques sociales et influences extérieures.

En m'immergeant dans ces événements, j'ai pu constater que les pratiques culinaires ne se limitaient pas à la simple satisfaction des besoins alimentaires : elles véhiculent des discours puissants sur le statut social, les valeurs partagées et l'affirmation des identités collectives. Lors de ces célébrations, le choix des mets présentés revêt une importance particulière : il ne s'agit pas de décisions anodines, mais bien d'actes porteurs de significations profondes. Ainsi, la présence de plats emblématiques comme le célèbre "Ntibé" ou le "Mataba" traduit un attachement sincère aux traditions culinaires comoriennes, tandis que l'introduction de recettes issues d'autres horizons témoigne d'une ouverture consciente vers la modernité et la globalisation.

Ce processus de sélection culinaire illustre une véritable négociation entre la préservation d'un héritage culturel et l'adaptation aux nouvelles attentes sociétales. Les entretiens menés avec les organisateurs ont d'ailleurs mis en lumière la pression sociale qui accompagne l'organisation de ces mariages. Plus qu'un événement festif, le mariage est perçu comme une vitrine sociale, une opportunité de montrer à la communauté le succès et la respectabilité de la famille. Ainsi, la diversité, la qualité et même la présentation des plats sont scrutées avec attention, devenant des marqueurs implicites du statut social. Cette dynamique souligne l'entrelacement étroit entre normes collectives et décisions individuelles, où les familles doivent sans cesse ajuster leur positionnement entre fidélité aux traditions et attentes contemporaines.

Un autre aspect frappant de mes observations concerne la posture adoptée par les jeunes générations vis-à-vis de ces normes alimentaires. Lors de nos échanges, il est apparu clairement qu'un certain tiraillement anime ces jeunes : partagés entre le respect des coutumes familiales et l'envie de renouveler les pratiques culinaires selon des valeurs plus modernes, notamment en matière de santé, d'écologie ou d'éthique alimentaire. Beaucoup évoquent l'envie d'introduire des produits bio, de réduire la consommation de viande ou encore de proposer des alternatives végétariennes, tout en restant fidèles aux fondamentaux de la gastronomie comorienne. Cette démarche de réinterprétation révèle une volonté de faire évoluer les traditions, non pas en les rejetant, mais en les adaptant aux défis contemporains.

Les mariages deviennent ainsi des espaces privilégiés de dialogue intergénérationnel, où les anciens, dépositaires des savoirs culinaires traditionnels, et les jeunes, porteurs de nouvelles aspirations, construisent ensemble un renouvellement des pratiques. Ce processus de transmission et de réinvention contribue à maintenir vivant le patrimoine culinaire comorien, tout en lui offrant une capacité d'adaptation face aux mutations de la société.

Par ailleurs, l'observation de ces mariages a permis de mettre en évidence l'impact des mouvements migratoires et de la mondialisation sur les choix alimentaires. La mixité culturelle des invités, qu'ils soient issus de la diaspora comorienne ou d'autres horizons, favorise une hybridation culinaire dynamique et créative. Il n'est pas rare de voir, au sein des mêmes buffets, des plats traditionnels comoriens côtoyer des mets d'inspiration française, africaine ou asiatique. Cette cohabitation gastronomique traduit une intégration subtile d'influences diverses, témoignant de la capacité d'adaptation et de renouvellement des normes alimentaires face aux réalités d'un monde globalisé.

Ainsi, les mariages comoriens offrent une fenêtre unique sur les tensions et les ajustements qui façonnent les pratiques alimentaires contemporaines. Loin d'être figées, ces normes évoluent constamment sous l'effet des dynamiques sociales, culturelles et économiques. À travers la nourriture, ce sont des enjeux d'identité, de reconnaissance sociale et de transmission culturelle qui se jouent, faisant des mariages un véritable laboratoire des transformations en cours.

En définitive, la méthodologie d'observation et d'entretien adoptée a permis de saisir toute la complexité des choix alimentaires dans un contexte festif. Elle a révélé combien les pratiques culinaires, loin de se limiter à un simple aspect pratique ou esthétique, participent activement à l'expression de l'identité culturelle comorienne et au maintien du lien social. Les mariages apparaissent ainsi non seulement comme des moments de célébration, mais aussi comme des instants stratégiques de réaffirmation culturelle et de dialogue entre tradition et modernité.

2. Objectif de l'observation

L'analyse des comportements alimentaires observés lors des mariages comoriens révèle une richesse de pratiques et de symboles qui vont bien au-delà de la simple consommation de nourriture. Cette étude met en lumière l'importance des types de plats servis, des modes de présentation ainsi que des interactions qui se tissent autour du repas, dévoilant ainsi les valeurs culturelles et sociales profondément ancrées dans ces traditions.

Les choix culinaires effectués à l'occasion de ces cérémonies sont fortement imprégnés de l'héritage comorien. Des mets emblématiques tels que le "Ntibé" ou le "Mataba" sont systématiquement présents, affirmant un attachement solide aux racines historiques et culturelles de l'archipel.

Toutefois, il est également manifeste que ces pratiques se transforment sous l'effet de l'ouverture au monde. L'introduction de plats venus d'horizons variés — africains, français ou asiatiques — traduit une volonté d'enrichir la tradition culinaire locale en l'intégrant dans un dialogue contemporain. À travers cette diversité gastronomique, c'est tout un jeu d'équilibre entre fidélité aux traditions et intégration des influences extérieures qui se donne à voir, soulignant une identité culturelle en constante évolution.

La manière dont les plats sont servis n'est pas anodine non plus ; elle participe activement à la dynamique sociale de l'événement. Les mariages comoriens privilégient généralement un service collectif à table, où les mets sont partagés entre les convives, symbolisant la convivialité et la

solidarité communautaire. Ce rituel du partage, au-delà de l'aspect pratique, renforce les liens sociaux, favorise les échanges interpersonnels et contribue à créer une ambiance chaleureuse, marquée par les rires, les conversations animées et le plaisir d'être ensemble. Par ailleurs, l'esthétique de la présentation des plats est soigneusement travaillée, renforçant l'image du mariage comme moment solennel et reflet du prestige familial.

Les interactions observées autour du repas dévoilent également des rapports sociaux implicites. La manière dont les invités se servent, se transmettent les plats ou interagissent en cours de repas reflète des hiérarchies sociales bien établies. Les jeunes, par exemple, se chargent souvent de servir les aînés, incarnant ainsi les valeurs de respect et de solidarité intergénérationnelle chères à la culture comorienne. À travers ces gestes, se manifeste une reproduction discrète mais essentielle des normes sociales et familiales.

L'attitude des jeunes générations face à ces normes culinaires traditionnelles apporte un éclairage supplémentaire. Nombre d'entre eux affichent un désir de renouvellement, cherchant à concilier respect des traditions et engagement pour des causes contemporaines telles que la santé, l'écologie ou l'éthique alimentaire. Cette aspiration se traduit par l'introduction de plats végétariens, le recours à des ingrédients biologiques ou encore la volonté de proposer des alternatives plus légères et durables aux recettes classiques. Ces initiatives révèlent une créativité et une capacité d'adaptation notables, marquant ainsi une tentative de réinterpréter l'héritage culinaire sans pour autant le renier.

Les mariages comoriens reflètent également les réalités de la migration et de la mondialisation. La diversité culturelle des invités issus aussi bien de la diaspora que d'autres origines enrichit considérablement l'offre culinaire proposée lors des célébrations. Cette hybridation alimentaire témoigne d'une rencontre entre traditions et modernité, où la cuisine devient le support d'une identité collective ouverte et dynamique. Ainsi, plats traditionnels comoriens et créations inspirées d'autres cultures cohabitent harmonieusement, illustrant une capacité d'absorption et de recomposition culturelle face aux évolutions du monde contemporain.

En définitive, l'observation des comportements alimentaires lors des mariages comoriens révèle un ensemble de dynamiques complexes, où la nourriture, loin de n'être qu'un simple agrément festif, devient un vecteur puissant d'identité, de mémoire collective et d'innovation sociale. Les choix de plats, les manières de servir et les interactions qui en découlent traduisent les tensions et les négociations permanentes entre la préservation des traditions et l'acceptation des mutations sociétales.

Ces mariages offrent ainsi un cadre d'observation privilégié pour comprendre comment une culture vivante se pense, se réinvente et s'affirme à travers ses pratiques alimentaires. Ils illustrent avec finesse la vitalité d'une communauté en perpétuel dialogue avec son passé et son avenir, prouvant que, même face à la mondialisation, l'identité culturelle trouve dans la table un espace de résistance, d'expression et de renouveau.

a. Des normes implicites dans les mariages

L'analyse des normes implicites qui régissent les comportements alimentaires lors des mariages comoriens offre une plongée fascinante dans les valeurs sociales et culturelles qui façonnent ces rassemblements festifs. Au travers des interactions autour de la table, se révèlent des principes fondamentaux tels que le respect des aînés, les hiérarchies familiales et les dynamiques de genre. Ces règles tacites ne relèvent pas simplement du protocole social : elles sont profondément ancrées dans l'identité collective et modèlent de manière significative les comportements des participants.

Le respect accordé aux aînés constitue l'un des fondements les plus visibles de ces célébrations. Cette valeur s'incarne dans des gestes simples mais lourds de sens, tels que l'attention portée par les plus jeunes aux besoins de leurs aînés leur servant les meilleures portions, veillant à leur confort et s'assurant qu'ils soient honorés comme il se doit. Il ne s'agit pas uniquement de marques de politesse ; ces actes s'inscrivent dans un rituel profondément symbolique, renforçant les liens intergénérationnels et assurant la transmission de valeurs fondamentales au sein de la famille et de la communauté. Ainsi, le partage des plats devient un acte de reconnaissance, un hommage au savoir et à l'expérience des anciens.

Les hiérarchies familiales s'expriment également de manière subtile mais constante tout au long du repas. La disposition des convives, la place occupée à table ainsi que les rôles dévolus au service ne sont jamais laissées au hasard. Les aînés et les figures d'autorité se voient naturellement attribuer les sièges d'honneur, marquant leur position prééminente au sein du groupe. Les jeunes générations, bien qu'attachées à ces traditions, expriment parfois un certain désir de s'en affranchir, aspirant à plus d'égalité et d'autonomie. Cette tension discrète, entre respect des codes établis et velléités de changement, traduit une évolution progressive des pratiques sociales et alimentaires qui pourrait, à terme, redéfinir l'organisation même de ces repas festifs.

La question du genre occupe également une place centrale dans l'observation des dynamiques alimentaires lors de ces mariages. Traditionnellement, les femmes assument l'essentiel de la préparation culinaire, mettant en œuvre un savoir-faire transmis de génération en génération. Leur

rôle est essentiel, tant dans la réussite gastronomique de l'événement que dans l'instauration d'une atmosphère conviviale. De leur côté, les hommes endossent généralement des rôles plus visibles et protocolaires, s'occupant de l'accueil des invités et supervisant les rituels liés à la cérémonie. Cette division traditionnelle des rôles reflète un modèle social ancien, mais qui aujourd'hui montre des signes évidents de mutation. De plus en plus, les jeunes femmes revendiquent leur implication dans l'ensemble des aspects de la célébration, y compris dans les sphères décisionnelles et publiques, illustrant ainsi une redéfinition progressive des équilibres de genre au sein des cérémonies.

Parallèlement, l'influence de la migration et de la diversité culturelle des invités contribue à enrichir et à transformer ces normes. L'apport de pratiques culinaires issues d'autres cultures favorise l'émergence d'une cuisine hybride, où plats traditionnels et innovations coexistent harmonieusement. Ce brassage culturel offre également l'opportunité de repenser certaines conventions sociales, notamment en matière de genre et de hiérarchie, ouvrant ainsi la voie à des formes nouvelles de célébration plus inclusives et égalitaires. Chaque plat, chaque manière de le servir ou de le partager devient alors le témoin vivant d'un processus d'appropriation culturelle et de redéfinition identitaire.

En définitive, l'observation attentive des mariages comoriens révèle une trame sociale d'une grande complexité, où les normes implicites façonnent profondément les comportements alimentaires.

Qu'il s'agisse du respect envers les aînés, du maintien des hiérarchies familiales ou de la répartition des rôles selon le genre, ces éléments témoignent d'une société en constante négociation entre fidélité aux traditions et adaptation aux évolutions contemporaines.

Ainsi, les mariages ne se résument pas à de simples moments festifs ; ils deviennent des espaces d'expression culturelle et de dialogue social, où se rejoue en permanence la tension créatrice entre passé et avenir. En ce sens, l'analyse des pratiques alimentaires lors de ces événements nous offre un regard précieux sur la vitalité et la capacité d'adaptation de la culture comorienne, sans cesse en mouvement.

b. Importance du journal de terrain à la Malinowski

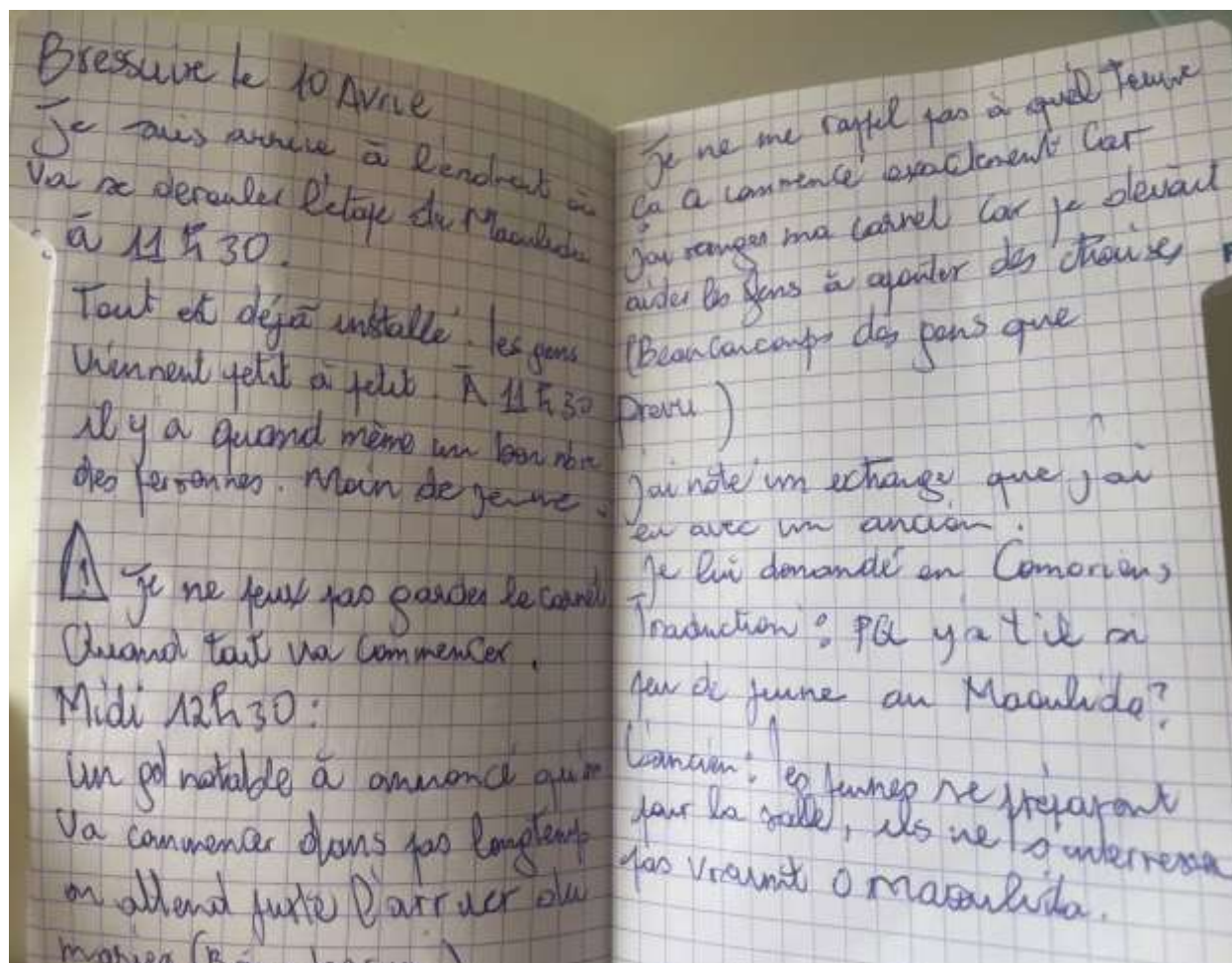


Figure 3 : Journal de terrain

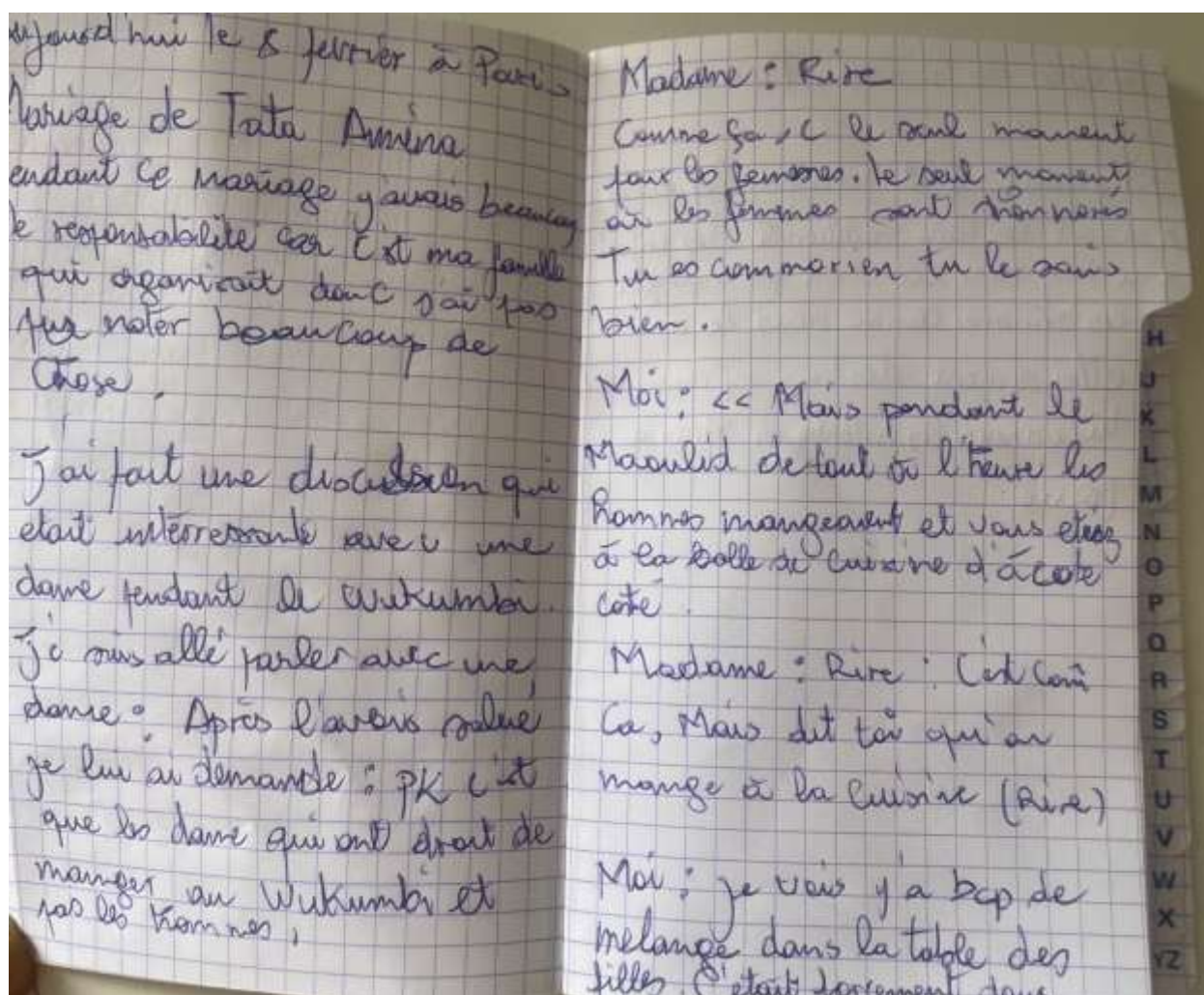


Figure 4 : Journal de terrain

L'extrait de mon journal de terrain se veut une illustration vivante de la richesse et de la complexité des interactions sociales observées lors des mariages comoriens, mettant en lumière comment les normes alimentaires varient en fonction du contexte culturel. Au fil de mes observations, j'ai pu saisir les multiples subtilités des comportements liés à la nourriture, qui vont bien au-delà du simple acte de manger : ils traduisent des valeurs sociales profondément enracinées. Ainsi, les moments passés autour de la table ne se réduisent pas à un banal partage de repas ; ils prennent la forme d'un véritable théâtre social, où se jouent des dynamiques complexes d'appartenance, de respect et de transmission.

À de nombreuses reprises, j'ai vu des groupes familiaux se rassembler autour de mets traditionnels, chaque plat chargé de significations spécifiques. La manière dont les aliments sont servis et partagés est empreinte de rituels implicites, notamment en ce qui concerne le respect des aînés. Il

était courant d'observer les plus jeunes s'empresse d'offrir les meilleures portions aux anciens, veillant à leur confort et sollicitant leur avis quant aux choix culinaires. Ces gestes, bien qu'apparemment anodins, sont le reflet d'une éducation culturelle où la vénération de la sagesse et de l'expérience se manifeste dans les gestes du quotidien. Ce respect, profondément ancré dans la culture comorienne, s'exprime ainsi de manière tangible autour du repas.

Cependant, cette adhésion aux normes traditionnelles n'est pas absolue. J'ai également perçu, notamment chez les jeunes, et en particulier chez les jeunes femmes, une volonté d'interroger ces pratiques, voire de les transformer. Lors d'un mariage, j'ai été particulièrement marqué par l'initiative d'une jeune femme qui proposait d'intégrer des plats plus contemporains, en phase avec les préoccupations actuelles de santé et de durabilité. Cette proposition a suscité de vifs débats autour de la table, opposant d'un côté les défenseurs intransigeants des traditions culinaires, et de l'autre ceux qui plaident pour une évolution des pratiques alimentaires. Ces discussions révèlent que les mariages deviennent des espaces de négociation culturelle, où se confrontent respect des traditions et aspirations individuelles à l'innovation.

L'observation attentive des rôles genrés lors de ces événements offre également un éclairage pertinent. Lors d'une réception, il m'a été donné de remarquer que la responsabilité de l'élaboration des plats incombait majoritairement aux femmes, qui déploient un savoir-faire culinaire précieux, tandis que les hommes occupaient une position plus visible, assurant l'accueil des invités et dirigeant les conversations. Fait intéressant, ce sont également eux qui prenaient en charge le service des mets, dans une mise en scène sociale où chacun semble trouver sa place selon des codes bien établis. Toutefois, les jeunes générations, à travers leur implication croissante dans l'organisation des repas, tendent à bousculer doucement ces répartitions traditionnelles. En apportant de nouvelles idées et en s'appropriant les coutumes à leur manière, ils insufflent une dynamique de changement, mêlant respect des aînés et volonté d'adaptation aux réalités modernes.

Un autre aspect marquant de mes observations concerne l'hybridation culturelle de plus en plus manifeste lors des mariages. La forte présence de membres de la diaspora transforme ces événements en véritables carrefours interculturels, où différentes influences culinaires s'entrelacent. Il n'était pas rare de voir des plats d'inspiration étrangère accompagner les mets traditionnels, apportant une diversité appréciée et suscitée par l'enthousiasme général des convives. Cette hybridation alimentaire ne se limite pas à enrichir le repas : elle participe également à la redéfinition des identités culturelles, chaque plat devenant un support de dialogue entre héritage et modernité.

En définitive, les passages de mon journal de terrain révèlent à quel point les normes alimentaires observées lors des mariages comoriens sont le reflet d'interactions sociales en perpétuelle évolution. Respect des aînés, redéfinition des rôles genrés et intégration de références culturelles multiples se conjuguent pour produire un tableau riche et nuancé. Les mariages, loin de figer les traditions, apparaissent comme des microcosmes de transformations sociales, où l'on assiste à un subtil jeu d'équilibre entre la préservation du patrimoine et l'adaptation aux changements contemporains.

Ainsi, ce travail d'observation ne se limite pas à une simple collecte de faits, mais constitue une véritable immersion au cœur des dynamiques sociales qui façonnent, réinventent et font vivre les normes alimentaires comoriennes dans un monde en perpétuelle mutation.

CONCLUSION

Récapitulatif des différentes étapes de l'étude

L'étude consacrée aux normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens s'est appuyée sur une méthodologie rigoureuse, conçue pour permettre une immersion approfondie dans cette thématique à la fois riche et complexe. Dans un premier temps, il a été indispensable de construire un socle théorique solide, articulé autour des notions de normes sociales, de culture alimentaire et de dynamiques intergénérationnelles. Ce cadre conceptuel a joué un rôle fondamental en guidant les observations de terrain et en affinant progressivement les questionnements de recherche. L'analyse de la littérature existante sur les pratiques alimentaires a révélé certaines lacunes, notamment en ce qui concerne les interactions spécifiques aux contextes festifs comme les mariages, rendant d'autant plus pertinente une exploration ciblée de ce terrain.

La phase suivante a consisté en une immersion sur le terrain à travers une série d'observations participantes réalisées lors de plusieurs cérémonies de mariage comoriennes. Cette approche m'a permis d'être au cœur des pratiques culinaires et des dynamiques sociales qui les sous-tendent. En tant qu'observateur engagé, j'ai pris soin d'interagir avec les participants tout en documentant minutieusement les comportements alimentaires, les échanges verbaux, les rituels de partage et les gestes d'hospitalité. Chaque mariage observé présentait ses propres particularités, influencées notamment par la taille de la famille, les attentes sociales locales ou encore les influences extérieures issues de la diaspora. Les notes de terrain, prises avec rigueur, cherchaient à saisir non seulement les événements visibles, mais également les subtilités des discours, des regards et des attitudes.

Le traitement et l'analyse des données ont constitué une étape décisive du processus de recherche. À partir des informations collectées, un travail a été réalisé, permettant de faire émerger des thèmes récurrents. Les pratiques telles que le respect affiché envers les aînés, la manière de partager les plats ou encore les débats suscités par l'introduction de mets modernes ont fait l'objet d'un examen systématique. Cette démarche analytique a permis de dégager des schémas d'interaction récurrents, tout en révélant des tensions entre l'attachement aux traditions et les aspirations individuelles de changement, mettant ainsi en lumière la complexité des dynamiques sociales à l'œuvre.

Afin d'enrichir les données d'observation, ont été menés auprès de divers acteurs clés : acteurs f, organisateurs de mariage, jeunes mariés et membres de la diaspora. Ces échanges ont permis d'accéder à des représentations subjectives, à des interprétations personnelles des rituels

alimentaires, ainsi qu'à des réflexions sur les transformations en cours. Les témoignages recueillis ont mis en évidence la forte charge symbolique attachée à certains plats, l'importance du respect des hiérarchies sociales à travers le repas, mais aussi l'émergence d'une volonté, notamment chez les jeunes générations, de concilier héritage culturel et nouvelles aspirations en matière de santé, d'éthique et de mode de vie.

En définitive, le parcours méthodologique de cette étude met en évidence une démarche à la fois rigoureuse et réflexive, où l'observation, l'analyse et la restitution s'entrelacent pour offrir une compréhension fine des normes alimentaires en contexte de mariage comorien. Ce processus d'enquête a permis d'appréhender la manière dont les pratiques alimentaires constituent des vecteurs d'identité, d'appartenance et de transmission culturelle, tout en soulignant leur capacité d'adaptation face aux mutations sociales contemporaines. Les résultats obtenus invitent ainsi à poursuivre l'exploration de ces dynamiques dans d'autres contextes culturels, contribuant à enrichir plus largement le champ des sciences sociales appliquées à l'alimentation.

Synthèse des résultats obtenus

L'analyse des résultats de cette étude sur les normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens a permis de mettre en lumière des dynamiques sociales profondément ancrées tout en exposant des tensions liées aux évolutions contemporaines. À travers l'observation des pratiques sur le terrain et les entretiens menés avec les acteurs concernés, il est apparu que les normes alimentaires, loin d'être rigides et immuables, se transforment en fonction des changements sociaux, des influences extérieures et des attentes des différentes générations. Ces résultats révèlent une interaction constante entre héritage culturel et modernité, offrant un aperçu fascinant des processus de négociation qui façonnent les pratiques alimentaires au sein de la société comorienne.

L'un des aspects les plus frappants de cette étude a été la mise en évidence du rôle primordial que jouent les repas dans l'organisation des interactions sociales lors des mariages. En effet, partager un repas va bien au-delà de la simple satisfaction des besoins alimentaires. Il s'agit d'un acte profondément symbolique, où chaque plat devient un vecteur de convivialité, renforçant les liens familiaux et communautaires. L'importance de ces moments de partage a été soulignée par de nombreux participants, qui les considèrent comme des occasions privilégiées de tisser des relations sociales et de maintenir la cohésion au sein du groupe. À travers le repas, la communauté se réunit, échange, et réaffirme son identité collective. Les plats traditionnels, en particulier, jouent un rôle

crucial dans cette dynamique. Ils sont perçus comme des marqueurs culturels, des témoins de l'histoire familiale et des valeurs transmises d'une génération à l'autre. Ces repas deviennent ainsi des lieux d'expression de la mémoire collective et de la transmission des savoirs.

Cependant, les résultats de cette étude ont également mis en lumière des tensions significatives entre tradition et modernité. L'influence grandissante de la diaspora comorienne, en particulier, a introduit de nouvelles attentes concernant les choix alimentaires. Ces changements se manifestent par un intérêt croissant pour des cuisines étrangères et des pratiques culinaires modernes. Ce phénomène est particulièrement visible chez les jeunes couples qui, bien qu'attachés à la préservation des traditions familiales, cherchent à personnaliser leur menu de mariage pour y inclure des influences contemporaines. Les entretiens ont révélé que beaucoup de jeunes adultes se trouvent partagés entre le désir de satisfaire les attentes de leurs familles, en respectant les conventions traditionnelles, et l'envie d'apporter des touches personnelles et novatrices dans leur célébration. Ce dilemme met en lumière la tension qui existe entre le besoin de maintenir un lien avec le passé et la volonté d'évoluer face aux exigences du présent.

Les normes de genre, quant à elles, émergent comme un autre facteur clé dans l'organisation des repas de mariage. Les femmes, qui sont souvent responsables de la préparation des mets, se retrouvent au carrefour de ces dynamiques entre conservatisme et modernité. Les discours recueillis ont révélé des perceptions diverses concernant le rôle des femmes dans la cuisine : d'un côté, une reconnaissance de leur place centrale dans la transmission des savoir-faire culinaires ; de l'autre, des interrogations sur les inégalités liées à cette responsabilité, et sur la place des femmes dans d'autres aspects de la célébration. Ces résultats soulignent l'importance de considérer les normes alimentaires à travers le prisme du genre et des rapports sociaux, afin de mieux comprendre les enjeux qui sous-tendent ces pratiques.

Un autre aspect notable des résultats concerne l'influence des facteurs contextuels sur les choix alimentaires. En effet, les caractéristiques spécifiques de chaque mariage, telles que la taille de la famille, l'envergure de l'événement ou encore les attentes sociales locales, influencent directement les pratiques alimentaires. Les mariages de grande ampleur, par exemple, nécessitent une organisation logistique soignée, ce qui peut entraîner des choix alimentaires différents de ceux qui seraient faits lors d'un mariage plus intime. Cette variabilité met en évidence le fait que les normes alimentaires ne sont pas simplement déterminées par des traditions anciennes, mais qu'elles sont

également influencées par des considérations pratiques et des attentes sociales, qui évoluent au fil du temps et en fonction des contextes.

De plus, l'hybridation culturelle observée lors des mariages comoriens est un facteur clé qui enrichit cette dynamique. En raison de la diversité des origines géographiques des invités, qu'ils soient résidents des Comores ou membres de la diaspora, les choix alimentaires lors des mariages deviennent un lieu d'interaction interculturelle. Cette diversité culinaire, intégrant parfois des plats d'autres cultures, permet d'élargir les horizons gastronomiques et contribue à redéfinir les pratiques alimentaires traditionnelles. Les invités de diverses origines culturelles apportent avec eux des attentes et des influences qui enrichissent la célébration, créant ainsi une dynamique de fusion entre les traditions et les pratiques culinaires modernes. Cette évolution des goûts et des préférences alimente les débats sur l'identité culinaire, donnant lieu à de nouvelles formes d'expression de la culture comorienne.

En conclusion, cette étude sur les normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens a permis de dégager des résultats riches et nuancés, mettant en lumière les interactions complexes entre culture, identité et pratiques alimentaires. Les résultats montrent clairement que ces normes alimentaires ne sont pas figées, mais qu'elles sont en constante évolution, influencées par des facteurs sociaux, culturels et économiques. Cette recherche ouvre de nouvelles perspectives pour mieux comprendre les pratiques alimentaires dans d'autres contextes culturels et enrichit le champ des sciences sociales appliquées à l'alimentation. Les tensions entre tradition et modernité, les enjeux liés au genre, et les variations contextuelles observées méritent une exploration plus approfondie pour saisir pleinement les dynamiques en jeu dans la construction des normes sociales alimentaires et leur évolution au fil du temps.

Limites de l'étude

L'étude des normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens, bien qu'enrichissante et révélatrice, présente plusieurs limites qu'il est crucial d'examiner afin de nuancer les résultats obtenus. Ces limites concernent principalement la méthodologie employée, la portée des conclusions, ainsi que la diversité des perspectives qui n'ont pas pu être pleinement capturées au cours de la recherche.

Dès le départ, la méthodologie choisie s'est orientée vers une approche qualitative, reposant sur l'immersion et l'écoute attentive des participants. Bien que cette méthode ait permis de récolter des données riches et détaillées, elle n'a pas été sans contraintes. En tant qu'observateur et invité

simultanément, ma position oscillait constamment entre participation et analyse, ce qui compliquait l'adoption d'une distance analytique habituelle dans ce type d'étude. Cette dualité, si elle a permis une immersion précieuse dans l'événement, a aussi modifié ma capacité à observer de manière détachée. En m'intégrant à l'événement familial ou festif, je devais respecter certaines normes sociales implicites, ce qui a pu limiter ma liberté d'observation et influencer mes interactions.

Un autre aspect à prendre en compte est la partialité inévitable de mon regard. Certaines scènes ou dynamiques importantes ont pu m'échapper, soit parce qu'elles se déroulaient en dehors de mon champ de vision, soit parce qu'elles nécessitaient une connaissance plus intime du contexte pour être pleinement comprises. Le fait d'être pris dans le rythme effervescent de la célébration, de participer aux repas et d'échanger avec les convives, impliquait une forme de participation qui restreignait la capacité à observer de façon objective et distanciée. Cela m'a contraint à retenir mentalement les éléments les plus marquants pour les retranscrire ultérieurement, une approche qui, bien que pratique, n'a pas permis de saisir certains détails dans leur spontanéité.

Malgré ces limites, cette immersion m'a permis d'appréhender des éléments authentiques et nuancés de la réalité sociale du mariage, que l'on ne pourrait pas saisir dans un cadre plus formel. Le fait d'être un invité privilégié m'a permis d'établir des liens que l'observation extérieure n'aurait pas permis. Cette proximité, bien que créant certaines contraintes méthodologiques, m'a offert une compréhension sensible et vécue des événements et des interactions sociales qui s'y déroulent. C'est dans ce délicat équilibre entre observation et participation que réside la richesse de cette étude, bien qu'elle ne puisse prétendre à une généralisation absolue.

Un autre facteur limitant réside dans la sélection des participants. Les personnes que j'ai rencontrées étaient principalement issues de familles ayant récemment célébré des mariages. Cette situation peut introduire un biais de sélection, car les témoignages recueillis reflètent davantage les expériences de ceux qui se sentent à l'aise de partager leurs vécus ou qui sont profondément impliqués dans ces événements. D'autres voix, comme celles de générations plus âgées, de membres de la diaspora moins proches des traditions, ou de ceux qui ne participent pas activement à ces célébrations, auraient certainement enrichi l'analyse, mais n'ont pas été suffisamment représentées dans cette étude.

L'analyse des résultats a été réalisée à un moment précis, offrant une vision partielle de la réalité des pratiques alimentaires. Or, les normes alimentaires, par nature, sont en perpétuelle évolution et peuvent être influencées par des facteurs variés comme la mondialisation, les flux migratoires

ou même les préoccupations écologiques. De ce fait, les résultats de cette étude ne sont qu'un instantané des pratiques et perceptions en cours, et il serait nécessaire d'adopter une approche longitudinale pour observer l'évolution des normes sociales alimentaires sur plusieurs années. Une telle démarche permettrait d'identifier les changements dus à l'influence de facteurs extérieurs et de suivre les dynamiques qui façonnent l'alimentation au fil du temps.

En outre, les Comores sont un archipel composé de plusieurs îles, chacune ayant ses propres traditions et pratiques culinaires. L'étude s'est concentrée sur un contexte spécifique, ce qui peut limiter la portée des conclusions tirées. Ne pas tenir compte des disparités culturelles entre les îles risque de simplifier de manière excessive un phénomène qui est en réalité plus complexe. Une future recherche pourrait être enrichie par l'étude de ces différences insulaires et de leurs impacts sur les pratiques alimentaires, afin de proposer une compréhension plus globale et plus nuancée des normes festives dans l'ensemble de l'archipel.

Un autre aspect qui mérite une attention particulière est l'analyse des rapports de pouvoir et des questions de genre dans l'organisation des repas. Bien que l'étude ait révélé des tensions et des perceptions variées concernant le rôle des femmes dans la préparation des repas, d'autres facteurs, tels que l'âge, le statut socio-économique ou le niveau d'éducation des participants, pourraient aussi influencer ces dynamiques. Une approche plus intersectionnelle, prenant en compte ces différentes couches d'identité, permettrait d'enrichir l'analyse et de mieux comprendre les inégalités et les rapports de pouvoir qui se manifestent dans l'organisation des repas lors des mariages.

Enfin, il est essentiel de noter que l'étude n'a pas approfondi les impacts des choix alimentaires sur la santé et le bien-être des participants. Bien que les repas de mariage soient des moments de convivialité et de célébration, ils comportent également des enjeux de santé publique, notamment en matière de nutrition et de gestion des régimes alimentaires. Une étude future pourrait intégrer ces dimensions pour analyser comment les choix alimentaires lors de ces événements influent sur la santé des participants et comment ces pratiques pourraient être adaptées afin de promouvoir une alimentation équilibrée tout en respectant les traditions.

En résumé, bien que cette recherche ait permis de faire émerger des éléments intéressants et significatifs concernant les normes sociales alimentaires lors des mariages comoriens, elle est également marquée par certaines limites qui en restreignent la portée. Ces limites mettent en lumière la nécessité d'approfondir la réflexion sur ces pratiques, en adoptant une perspective pluridisciplinaire et en intégrant une diversité de points de vue. Les prochaines étapes de la

recherche devraient inclure une étude longitudinale, l'exploration des variations culturelles inter-îles, ainsi qu'une réflexion sur les dimensions sanitaires liées aux pratiques alimentaires, afin d'enrichir notre compréhension des dynamiques sociales et culturelles en constante évolution.

BIBLIOGRAPHIE

ABDILLAH Mistoïhi et TAMBA Moustapha Préfacier, 2023, *Traditions et religions aux Comores : le Grand mariage et l'islam*, Paris, France, l'Harmattan Sénégal, 101 p.

ARTIÈRES Philippe, BERT Jean-François et LASCOUTES Pierre, 2010, *Surveiller et punir de Michel Foucault : regards critiques 1975-1979*, Caen, Presses universitaires de Caen (coll. « Regards critiques »), 382 p.

BECKER Howard S., 2024, *Outsiders : Études de sociologie de la déviance*, s.l., Métailié, 385 p.

BESNARD Philippe, 1987, *L'Anomie, ses usages et ses fonctions dans la discipline sociologique depuis Durkheim*, s.l., FeniXX, 544 p.

BESNARD Philippe, 1987, « Chapitre 1 - L'anomie chez Durkheim », *Sociologies*, 1987, p. 21-139.

CORBEAU Jean-Pierre, 1997, « Pour une représentation sociologique du mangeur », 1997.

DODIER Nicolas, 2000, « Bernard Lahire, L'homme pluriel. Les ressorts de l'action », *Sociologie du travail*, 1 janvier 2000, vol. 42, no 1, p. 196-198.

DUPUY Anne, 2022, *Plaisirs alimentaires : Socialisation des enfants et des adolescents*, s.l., Presses universitaires François-Rabelais, 517 p.

DURKHEIM Émile, 1974, *L'éducation morale*, Nouvelle édition, 2e tirage., Paris, Presses universitaires de France (coll. « Bibliothèque de philosophie contemporaine »).

DURKHEIM Émile (1858-1917), 1895, *Les règles de la méthode sociologique / par Émile Durkheim,...*, s.l.

LIVET Pierre, 2012, « Normes sociales, normes morales, et modes de reconnaissance », *Les Sciences de l'éducation - Pour l'Ère nouvelle*, 2012, vol. 45, no 1, p. 51-66.

MAFFESOLI Michel, 2010, *L'ombre de Dionysos : contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, CNRS éditions, x+243 p.

MARTINACHE Igor, 2008, « Emile Durkheim, Les règles de la méthode sociologique », *Lectures*, 27 mars 2008.

PRADEAU Jean-François, 1997, « Marcel Mauss et la totalité », 1997.

ROUYEYRAN Jean-Claude et DJABIRI Ahmed, 1968, « *LE « DOLA N'KOU » OU GRAND MARIAGE COMORIEN* », Revue Tiers monde, 1968, vol. 9, no 33, p. 95-127. Le plaisir alimentaire dans le quotidien des adultes urbains en France, <https://journals.openedition.org/aof/11928>

SERRA MALLOL Christophe, 2010, « *Nourritures, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti* ».

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	Erreur ! Signet non défini.
INTRODUCTION : Les Comores et les mariages comoriens	5
a. Contexte géographique et Culturel des Comores	5
b. Importance des mariages dans la société comorienne	7
c. Rôles des acteurs dans les mariages.....	8
II- Normes sociales	10
1. Définition des normes sociales.....	10
a. Définition selon Durkheim	10
b. Michel Foucault surveiller et punir	14
c. Concept de l'individu Pluriel de Bernard Lahire	16
2. Des Normes sociales dépendantes du contexte	19
a. Importance du contexte dans la perception des aliments.....	20
b. Articulation entre les travaux de Corbeau et Lahire.....	22
c. Variation du plaisir alimentaire en fonction du contexte	24
3. Contexte de déviance alimentaire	26
a. La théorie de déviance selon des auteurs comme Howard Becker	26
b. Déviance alimentaire.....	27
c. Le concept de l'anomie chez Durkheim	30
4. Sociologie de fête.....	32
a. Les travaux de Michel Mafesoli sur les passions : <i>L'Ombre de Dionysos</i>	32
b. Les déchaînements passionnels pendant les rituels	33
5. Socialisation des normes alimentaires	35
a. Processus d'inculcation des normes sociales.....	35
b. Transmission intergénérationnelle des normes	36
c. L'apprentissage du plaisir dès la petite enfance selon Anne Dupuy	37
6. Normes alimentaires traditionnelles dans les mariages comoriens.....	39
a. Rôles des aînés dans la préservation des traditions alimentaires comoriennes ...	40
III – Problématique et hypothèse.....	42
1. Variabilité des normes dans les mariages comoriens	43

a. Variabilité selon les milieux sociaux, régions, familles.....	46
b. Évolution des pratiques observés : Mélanges entre tradition et modernité	48
Les hypothèses.....	63
Réponse à l'hypothèse	65
Développement de l'hypothèse	69
Réponse à l'hypothèse	71
Méthodologie	73
1. Justification de la méthodologie adoptée	73
2. Objectif de l'observation	75
a. Des normes implicites dans les mariages	77
b. Importance du journal de terrain à la Malinowski	79
CONCLUSION	83
Récapitulatif des différentes étapes de l'étude	83
Synthèse des résultats obtenus	84
Limites de l'étude.....	86
BIBLIOGRAPHIE	90
Résumé	95
Abstract	96

TABLE DES FIGURES

Figure 1 : Un repas de maoulida à Paris	56
Figure 2 : Un Maoulida à Bressuire	60
Figure 3 : Journal de terrain	79
Figure 4 : Journal de terrain	80

Normes Sociales et déviance alimentaires – Etude de cas – Le mariage comorien

Résumé

Ce mémoire s'intéresse à la manière dont les normes sociales alimentaires se construisent et se transforment dans le contexte des mariages comoriens, en mettant également en lumière les formes de déviance qui peuvent émerger. À travers une méthodologie combinant observation participante et entretiens, l'étude propose une vision dans l'univers des pratiques culinaires festives, où se mêlent traditions et influences contemporaines.

Le mariage, en tant qu'événement social majeur aux Comores, devient un véritable théâtre où se jouent l'affirmation des identités culturelles et les évolutions des pratiques sociales. Le repas, espace central de sociabilité, est porteur de valeurs telles que l'abondance, le partage et l'expression du statut social. Les normes alimentaires observées s'ancrent profondément dans les coutumes, tout en révélant leur malléabilité face aux mutations de la société. L'émergence de pratiques nouvelles, influencées notamment par la diaspora et les dynamiques de mondialisation, fait apparaître des tensions entre attachement aux traditions et désir d'innovation, particulièrement chez les jeunes générations.

La déviance alimentaire est analysée à travers les écarts, parfois subtils, aux normes établies : choix de plats jugés non traditionnels, redistribution des rôles dans la préparation, ou encore apparition de nouvelles logiques de consommation. Ces transformations révèlent en filigrane des enjeux sociaux liés au genre, au pouvoir, au statut économique et à l'évolution des modèles familiaux.

Ainsi, l'étude propose une lecture nuancée de l'alimentation festive comorienne comme reflet des dynamiques de continuité et de changement au sein d'une société en mutation.

Mots-clés : déviance alimentaire, mariage, Comores, normes sociales, enjeux sociaux

Social norms and nutritional deviance – Case study – The Comorian wedding

Abstract

This thesis focuses on the way in which social food norms are constructed and transformed in the context of Comorian marriages, also highlighting the forms of deviance that may emerge. Through a methodology combining participant observation and interviews, the study offers a vision in the universe of festive culinary practices, where traditions and contemporary influences are mixed.

Marriage, as a major social event in the Comoros, becomes a real theatre where the affirmation of cultural identities and the evolution of social practices are played out. The meal, a central space of sociability, carries values such as abundance, sharing and expression of social status. The observed food standards are deeply rooted in customs, while revealing their malleability in the face of changes in society. The emergence of new practices, influenced in particular by the diaspora and the dynamics of globalization, reveals tensions between attachment to traditions and desire for innovation, particularly among the younger generations.

The nutritional deviance is analyzed through deviations, sometimes subtle, to established norms: choice of dishes considered non-traditional, redistribution of roles in the preparation, or appearance of new consumption logics. These transformations reveal the social issues related to gender, power, economic status and the evolution of family models.

Thus, the study proposes a nuanced reading of Comorian festive food as a reflection of the dynamics of continuity and change within a changing society.

Key words : nutritional deviance, wedding, Comoros, social norms, social issues