

L'invention de la cuisine casher créole à la Nouvelle Orléans.

Anny Bloch-Raymond, sociologue, CNRS, LISST-Centre d'anthropologie sociale

Publié dans la revue *Diasporas, Histoire et sociétés*, Cuisines en partage, n° 7, 2005, p. 120-136.

La cuisine juive traditionnelle de l'Est de la France, d'Allemagne, d'Europe centrale et de la Méditerranée emprunte largement aux différents pays où elle s'est installée. Elle mêle les habitudes locales et le respect des règles alimentaires diététiques juives, « la kashrout ».

Introduite à la Nouvelle Orléans, la cuisine juive va subir de nouvelles influences qui ont trait au style de vie très particulier d'une population multiculturelle inscrite dans l'histoire du sud des États-Unis. Elle se combine aux habitudes et aux produits alimentaires des populations, elles-mêmes issues de migrations volontaires ou forcées des Africains-Américains, Natifs-Américains, Antillais, Européens.

La présente recherche est le résultat d'une enquête conduite entre 1992 et 2000 auprès d'une centaine de familles, originaires de France et d'Allemagne. Elle a pour objet la naissance du judaïsme dans le sud des États-Unis et ses transformations actuelles.

Notre souci est d'appréhender la manière dont ces cuisines se sont mêlées : quelles sont les règles diététiques respectées et celles qui ont été délaissées ? Comment se sont effectuées les relations et les échanges entre la culture créole, spécifiques à l'histoire de la Louisiane¹, et la culture juive ? D'autre part, qui sont les acteurs de la cuisine juive créole : les juifs résidant dans le Sud, les juifs de la diaspora de l'Est de l'Europe ou les cuisinières africaines-américaines employées dans les familles juives ?

Nous tenterons de définir ce que l'on entend par cuisine créole et cuisine juive. Cette dernière obéit à des règles de séparation entre sacré et profane, elle est rythmée par les jours de fête du calendrier juif, son histoire, ses commémorations et la vie au quotidien. Elle se doit de respecter la distinction entre lait et viande et nombre d'interdits bibliques, ce qui est « casher » de ce qui ne l'est pas, « treife ». L'interdit essentiel demeure celui de la consommation du porc². La cuisine créole, quant à elle, est issue d'une combinatoire multiculturelle complexe dans laquelle les usages, la diversité des produits locaux ou importés, les apports de population africaines et européennes ont créé des métissages et des savoirs culinaires spécifiques.

¹ La culture créole est extensive. Elle n'est pas le produit d'un lieu spécifique. Elle existe aussi dans les îles Maurice, l'île de la Réunion et les Caraïbes avec des expressions différentes. Cf l'article de Laurence Tibère, *Nourritures créoles, Cuisines symboliques et identités à La Réunion*, dans ce même numéro.

² Claudine Fabre-Vassas, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1993 ; Anny Bloch-Raymond, « Ce que nos mères et grand-mères nous ont transmis de la cuisine juive alsacienne », *Regards sur la culture judéo-alsacienne, des identités en partage*, Strasbourg, éd. la nuée bleue, 2001, p.227-236.

Les cuisines juive et créole participent d'un langage très codé. Pour gagner ses lettres de noblesse, la combinaison des deux cuisines, la « cuisine juive créole » doit procéder à des règles de substitution, de réélaboration. Elle n'a d'existence que nommée, ou renommée. La cuisine est un langage dans lequel les langues créoles et yiddish vont se mêler pour donner de nouveaux noms de plats et être réappropriées par les usagers. La nomination permet alors une nouvelle existence des plats traditionnels, leur diffusion et leur reconnaissance.

Les composantes traditionnelles de la cuisine juive

Classique, la cuisine juive est composée de produits très rudimentaires comme le pâté de volaille haché, la soupe de pois, les boulettes de *matzot* (pains azymes), des morceaux de viande peu onéreux : *pickelfleish* (bœuf saumuré), langue de bœuf, *tcholent* (ragoût de viande) ou *bortsch*, harengs, *gefilte fisch* (boulettes de poissons hachés). Elle mélange le sucré et le salé comme le *kugel* aux nouilles et aux raisins. Elle connaît un grand nombre de desserts : *chaleth* aux pommes (pain perdu), gâteaux au fromage, strudels, *kreplach*, *blintzes* (crêpes aux fromages et aux fruits)³. La tradition juive séfarade du pourtour méditerranéen est tout à fait particulière, elle aussi, avec ses carottes au safran, son riz avec poulet et pruneaux, ses poissons frits, *tfnas*, *bourekas* et biscuits aux noix⁴.... Ces cuisines se sont adaptées aux usages culinaires locaux, eux-mêmes issus du nomadisme des populations et des produits.

Parlez-moi de la cuisine créole

La cuisine créole fait partie intégrante du mode de vie louisianais. Elle constitue une valeur pour l'ensemble des habitants : Allemands, Espagnols, Français, Italiens, Noirs et Métis y retrouvent une part d'eux-mêmes. La cuisine est en effet la résultante de l'apport des populations, amérindiennes d'origine, importées d'Afrique, évadées de Saint Domingue à la fin du XVIII^e siècle, colons européens et émigrés. Tous ont adapté leurs habitudes aux ressources locales, inventant à la fin du XIX^e siècle ce que l'on a appelé « la cuisine créole ».

Quelques repères : populations de langues et de couleurs différentes

³ Elisabeth Wolf Cohen, *Cuisine juive autour du monde*, 100 recettes authentiques, Könemann, 1996 ; Martine Chiche-Yana, *La table juive, Recettes et Traditions de fêtes*, Aix en Provence, Edisud, 1992, 2001 ; Joelle Bahloul, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, A. M. Métailié, 1983.

⁴ Petites entrées fourrées au thon, fromages, champignons d'origine turque et arménienne vendues dans toutes les épiceries cashers actuellement.

La Louisiane, établissement français en 1718, devient espagnole en 1762. Elle fait retour brièvement à la France de 1800 jusqu'en 1803, date à laquelle elle est vendue par le Premier Consul aux États-Unis. Depuis sa fondation, du fait de son emplacement, la Nouvelle Orléans est vouée à la prospérité. Le fleuve du Mississippi et le golfe du Mexique font de cette cité un avant-poste français sur le nouveau continent. La population est composée des Français du Nord du Canada qui migrent dans le Sud du fait de la guerre franco-britannique et de la domination britannique qui s'ensuit dès 1763. Les Espagnols, à la recherche de la fortune, contrôlent la colonie entre 1762 et 1800. Les Français émigrent dès le XVIII^e siècle, pour la liberté religieuse, par peur de la guillotine, et exercent une influence majeure sur les mœurs de la ville. Les Noirs des Caraïbes s'y installent après la révolution à Saint Domingue et la rébellion de Toussaint Louverture en 1791⁵.

Ainsi la ville est-elle traversée par un ensemble de populations aux cultures hétérogènes qui vient chercher fortune dans le nouveau monde. Les créoles (blancs), Français et Espagnols de la Nouvelle Orléans, installés avant l'achat de la Louisiane en 1803, forment un groupe mixte économiquement et socialement. Ils sont les premiers arrivants et s'installent dans la partie « *downtown* », le Carré français. Canal Street constitue la rue frontière entre la partie basse, franco-espagnole, et la partie haute, *uptown*, américaine, le *Garden District*.

Tout au long du XIX^e siècle, la cité adopte la langue française, les modes de vie français, avec ses cafés d'émigrés dans le Vieux Carré, ses pensions et hôtels et son marché de légumes et d'épices. La ville est prospère. Elle est une plaque tournante d'import-export, un des plus importants lieux d'échange du coton en 1860, un centre culturel avec son théâtre et son opéra bâti en 1859, le plus vieil opéra des États-Unis. Les hommes d'affaires viennent pour y faire des affaires mais aussi pour « laisser le bon temps rouler. » Des chefs en cuisine célèbres se trouvent *downtown* au Tremolet Hotel à la Place d'Armes, place principale du Carré Français, et dans la partie américaine à St Charles Avenue, au St Louis Hotel.⁶

Pour donner une idée de la variété de la population de la Nouvelle Orléans, on trouve en 1853, inscrits dans les écoles du 2^e district, 235 élèves nés en France, 246 nés en Allemagne, 173 en Irlande, 16 en Espagne, 19 en Italie, 60 en Grande Bretagne, 6 à Mexico, 21 aux Antilles, 236 en Amérique ; 112 ont le français pour langue maternelle, 1109 l'anglais, 446 l'allemand, 44 l'espagnol, 27 l'italien.⁷

⁵ Joe Gray Taylor, *Louisiana*, New York, London, W.W Norton and Company, 1976, 1984, p. 3-56.

⁶ David Goldfield and Blaine Brownell, *Urban America: A History*. 2nd ed. Houghton, Mifflin, 1990, p. 92-122. ; Rima and Richard Collin, *The New Orleans Cookbook*, New York, Knopf, 2004, p.3-6.

⁷ Arnold R. Hirsch and Joseph Logson (ed.), *Creole New Orleans, Race and Americanization*, Baton Rouge and London, Louisiana State University Press, *Minutes of the Board of Directors of the Public Schools for the Second District of New Orleans*, December 13, 1853, Collection Earl K. Long Library, University of New Orleans, p.97.

En 1860, la population blanche de la ville compte 144 601 personnes, les personnes libres de couleur 10 939, les esclaves 14 484, soit un total de 170 024. Les blancs forment⁸ 85 % de la population, les personnes libres de couleur 6,4 %, les esclaves 8,5 %⁹. De 1860 à 1900, la population créole (métissée) crée une véritable culture avec ses artisans qualifiés, architectes, artistes, musiciens, ses associations, ses francs-maçons et son personnel politique. La Louisiane donne le droit de citoyenneté et le droit de vote aux noirs libres en 1870.¹⁰

La naissance de la cuisine créole

La cuisine est ainsi le reflet de la présence d'une population plurilingue aux habitudes culinaires contrastées. Aux traditions de la cuisine française du roux, du grill, du bouilli, des sauces, la cuisine de la Nouvelle Orléans va joindre de nouveaux assaisonnements introduits par les Espagnols, les Italiens, les Amérindiens, les Africains-Américains et les hommes de couleur libres domiciliés dans la vieille partie de la cité. Aux yeux de Lafcadio Hearn, écrivain et journaliste qui a résidé à la Nouvelle Orléans entre 1878 et 1888, « La cuisine créole tient à la nature de son lieu de naissance, la Nouvelle Orléans, qui est une ville cosmopolite et qui combine les caractéristiques des Américains, des Français, des Espagnols, des Italiens, des Antillais et des Mexicains. Dans cette compilation, l'on trouve ainsi le *Gombo Filé*, la Bouillabaisse, le *court-bouillon*, le *Jambalaya*, la Salade russe, la Bisque d'écrevisse, le Pousse Café, Café brûlé, Brûlot, un ensemble de compositions et de délicatesses pour les malades, y compris de nombreuses boissons mélangées.¹¹»

Dans les hôtels et les petites pensions, la cuisine est une combinaison de la tradition française et de la tradition créole, aussi bien celle des Créoles aristocrates, *The Grandissimes* de 1881 décrits par l'écrivain Cable, que celle du petit peuple. L'identité créole se forge en 1884-1885 à l'occasion de la grande exposition de coton. Lafcadio Hearn participe au livre *Historical Sketch Book and Guide to New Orleans*. Il y consigne les manières de manger, énumère et fixe les normes de différents menus. Le *Christian Exchange Creole Cookery book* contribue à la même période à la mode de la cuisine créole, une cuisine indigène servie dans les foyers et les restaurants autour du marché français. Les restaurants de Saint Charles Avenue proposent, en 1885, des menus de dix plats : huîtres, soupe à la tortue, pompano (poisson) au

⁸ En 1859, la Louisiane comprenait déjà 8000 juifs, et la Nouvelle Orléans, 2000 selon Rader Marcus, *op.cit.* p. 81, bien davantage que Charleston ville d'implantation juive dès 1750 qui ne compte que 700 juifs selon le même auteur à la même date, p. 204.

⁹ John W. Blassingame, *Black New Orleans, 1860-1880*, Chicago, 1973 cité par Hirsh and Logson, *op.cit.* p. 206.; John W. Blassingame, *the Slave Community, Plantation Life in The South in the Antebellum South*, New York, Oxford University Press, 1972, 1979.

¹⁰ Mary Gehman, Introduction, *The Free People of Color of New Orleans*, New Orleans, Margaret Media, 1994, p.85; Caryn Cossé Bell, *Revolution, Romanticism and the Afro Creole Protest Tradition in Louisiana*, Baton Rouge and London, Louisiana State University, 1994.

¹¹ S. Frederick Starr *Inventing New Orleans*, Writings of Lafcadio Hearn, Jackson, ed. United Press of Mississippi, p. 191-198.

four, gibier avec deux légumes, un deuxième plat avec canard et dinde, un soufflé, un dessert et un café. Un dîner ordinaire était ainsi composé de soupe, poissons, *sweetbread*, côtelette d'agneau, poulet, roast-beef ou mouton ou veau, un ou deux légumes, fromages, dessert fruits, gelée, et une tasse de café.¹²

Les plats créoles sont des préparations mêlées : le *gombo*, d'origine africaine, le *jambalaya*, d'influence espagnole (il s'agit d'une transposition de la paella avec jambon et saucisses), des plats de tradition française accommodés : pannequets, soufflés normands avec pommes et oreilles de cochons calvados, beignets avec sirop incrustés de noix. La cuisine créole innove à partir d'un savoir connu. Elle adapte des plats et noms traditionnels de la cuisine française aux produits et aux goûts du pays. Elle utilise des dénominations familières et les associe de manière novatrice. Le « mirliton » est une «chayote squash», c'est-à-dire une chayotte ou une cristophine (nom antillais), un légume originaire du Mexique; le court bouillon, une manière de faire cuire le poisson avec une sauce épicée ; les « Calas », des gâteaux frits, sucrés au riz ; le « pain perdu », du pain toasté français, souvent servi avec du sirop de sucre de canne.¹³ La cuisine créole dispose d'un vocabulaire reconnaissable. Elle a retenu les termes français d' « étouffé », de « bisque », de « trout meunière », de « soufflés », de « café brûlot. »¹⁴

Dans ce contexte, il apparaît nécessaire de souligner la séparation existant entre la population juive du sud et de celle du nord des États-Unis.

De grands écarts entre juifs du Nord et juifs du Sud

Les juifs du Sud marquent leurs différences par rapport aux autres régions par un style de vie, un ensemble de valeurs qui tiennent à l'histoire du Sud, à la Guerre entre les États : l'honneur, l'hospitalité, la loyauté héritée de l'aristocratie, un attachement profond à sa distinction d'avec le Nord¹⁵. En outre, la situation des juifs dans le Sud est très minoritaire par rapport aux grandes villes du Nord des États-Unis : « Je pense qu'être juif dans le Sud, c'est comme être chrétien à New York. Ce que je veux dire par cela est que les juifs dans le Sud vivent comme une minorité dans une culture de la majorité », indique opportunément l'écrivain Eli N.

¹² Rima and Richard Collin, *New Orleans Cookbook*, New York, Alfred A Knopf, 2004, p. 3-6.

¹³ Bethany Ewald Bultman, Oakland, *New Orleans, Compass American Guide*, Fodor's, 1996.

¹⁴ Café avec de l'Armagnac qui s'accompagne de pralines pécan.

¹⁵ Carolyn Lipson-Walker, "The relativity of Southern Jewish Identity and Folklore, Northern and Southern Comparisons", p.1-33, non publié. Merci à Cathy Cahn, archiviste, de nous avoir communiqué cet article.

Evans¹⁶. En effet, la minorité juive en Louisiane est évaluée à 17 340 personnes en 1984. La majeure partie de celle-ci réside à la Nouvelle Orléans.¹⁷

Le mode de vie de la Nouvelle Orléans est fait de raffinement, d'élégance, de bon goût et d'un savoir-vivre qui inclut le bien manger. Ce plaisir est facilité par l'accès à des produits d'une très grande diversité : riz, maïs, crustacés, légumes venus d'Afrique et des Antilles, okra, cristophines, sucre de canne ; cette cuisine comporte une variété infinie d'herbes et d'épices. La richesse des produits et des saveurs a été interprétée par quelques chefs tels Antoine, Galatoire, Brennan, qui ont su créer de nouveaux plats dès la première moitié du XIX^e siècle. Plus modestement, mais avec la même efficacité, les cuisinières noires ont joué aussi leur rôle en adaptant leur « soul food » à la cuisine juive et vice versa.

À l'heure actuelle, dans un contexte de tradition culinaire syncrétique, les familles juives venant des grandes villes du Nord ne sont pas à l'aise et perdent leurs repères. Les habitudes de la kashrout sont en effet très discrètes, les *déli* (délicatessen), épiceries et restaurants juifs subsistants ne ressemblent en rien à ce qu'elles connaissent. Tout à fait significatif est le témoignage de Julie Grant Meyer, venue de Detroit pour s'installer à la Nouvelle Orléans, il y a une vingtaine d'années :

« Quand je suis venue au début, j'ai acheté mon épicerie à Detroit, je l'ai mise dans mon camion de déménagement. Et après un temps, un restaurant qui s'appelle Déli. Je sais ce qu'est un déli parce qu'une fois par semaine ma famille mangeait dans un Délicatessen : nous avions du corn beef et du pain d'avoine et du bortch, de la nourriture juive.

Je suis descendue dans le Sud et suis allée en ville dans le Deli, c'était avec du pain français et de la mayonnaise, les corn beef n'étaient pas du corn beef, c'était emballé, c'était pas du brisket (poitrine de bœuf). J'ai dit à mon mari : ou m'as-tu emmenée? Qu'est ce que cette humanité qui met de la mayonnaise dans les délicatessen, quels sont ces gens qui mettent du beurre sur leurs déli, il y a quelque chose qui ne va pas...

J'ai compris qu'une grande partie de ma culture était définie par la cuisine (*food-oriented*) »¹⁸

Dans l'exemple évoqué, les aliments eux-mêmes ne sont pas mis en cause mais bien leur combinaison. L'association de la viande et du beurre ne respecte plus la séparation du *milchtig* (lait) et du *fleischtig* (viande). Elle n'est donc plus casher, mais « *treife* ». Elle crée un goût nouveau, inhabituel et choquant. Le Sud, déjà, laisse son empreinte, à la suite d'une simple visite

¹⁶ Eli N. Evans, *The Lonely Days were Sundays, Reflections of a Jewish Southern*, Jackson University Press of Mississippi., p. 5.

¹⁷ La Nouvelle Orléans comprenait 12000 juifs en 1984 ,15 000 en 2004. Ce chiffre correspond à 0,4% approximativement de la population globale de la Louisiane, ref; Jacob Rader Marcus, *To Count people, American Jewish Population, Data 1585-1986*, New York, London, University of America, 1989, p.79.

¹⁸ Entretien avec Julie Grant Meyer, La Nouvelle Orléans, 24 septembre 1997.

dans un délicatessen. Lorsque ces nouveaux venus deviennent membres de « temples » juifs, ils y rencontrent cuisinières noires ou traiteurs de couleur, employés de longue date pour les mariages, les bartmitsvah (communions) ou les réceptions, et qui ont apporté leurs savoirs sur la cuisine créole.

Gombo et matzo balls, des cuisines mêlées

Des combinaisons étranges s'opèrent alors entre les « *matzo balls* » (boulettes de pains azymes) sur barbecue et la soupe de gombo, soupe que l'on trouve dans tous les restaurants, des plus modestes aux plus sophistiqués. Cette soupe, véritable entrée en matière de la cuisine créole, est elle-même un mélange d'okra (herbe originaire du Congo), de poudre de filé faite à partir de feuilles de sassafras (planté par les Américains Indiens) séchées et moulues, d'herbes et d'épices antillaises auxquelles on ajoute poissons, riz et oignons. Le musée du Cabildo utilise « la soupe gombo » comme métaphore du métissage de la région.

En effet, le gombo est emblématique de l'apport des populations africaines. Le gombo, aussi appelé okra, a été introduit en Amérique par les esclaves noirs venus d'Afrique. Les esclaves venant de la « Côte d'Or » l'appelaient « nkruman ». La déformation de la prononciation a donné beaucoup plus tard le mot « okra ». Les esclaves d'Angola le nommaient « ngumbo », transformé en « gombo ». Ce terme est utilisé aujourd'hui pour désigner un ragoût ou un potage à base de gombos. L'okra poussait aussi à l'état sauvage sur les rives alluviales du Nil. Les Égyptiens en firent les premiers la culture. Il se propagea à travers l'Afrique du Nord et gagna le bassin méditerranéen et l'Inde. Il arriva ensuite au Brésil, en Guinée hollandaise et à la Nouvelle Orléans, avant de s'étendre aux États-Unis et de remonter jusqu'à Philadelphie en 1781. La culture de l'okra est donc étroitement liée au développement des plantations. Au départ, il était la nourriture des esclaves. Actuellement, c'est une soupe complexe. Son élaboration utilise les savoir-faire de différentes migrations. La population cajun (du sud ouest de la Louisiane) aime l'huître et le gombo à la saucisse, « sausage file gumbo ». La population espagnole y a ajouté du riz et des épices, les Français, l'art de faire le roux. Il est indispensable que le « filé » soit accompagné de légumes frais découpés en petits morceaux, longtemps disponibles sur le marché français de la Nouvelle Orléans, au cœur du Quartier français. L'okra est le plus souvent confectionné avec des crevettes, du crabe des saucisses, des tomates, du filé (*shrimp file Gumbo*) ou du poulet et de la saucisse, voire du gibier. Nourritures de mer, nourritures de terre¹⁹.

¹⁹ Leon E. Soniat Jr, *La bouche créole*, Gretna (Louisiane), Pelican, 1981 ; *Jambalaya, Official Cookbook, 1984*, Louisiana World Exposition, New Orleans, the Union League of New Orleans, 1983.

Autour de la ville, des récoltes de sucre et de riz et des provisions importantes de poissons viennent des bayous. La population cajun s'est fait une spécialité de pêcher aussi les crevettes. De nombreux pêcheurs se sont installés le long du delta du Mississippi et du lac Pontchartrain. Des petites maisons y sont construites pour faciliter la pêche des crabes et récolter les huîtres. Subsistent dans un ancien village de pêcheurs à Bucktown quelques maisons et petits restaurants qui se fournissent directement dans les rives du lac Pontchartrain. La famille Bruning, originaire du pays de Bade, y est installée depuis 1859, dans un endroit très simple et fréquenté régulièrement par les familles juives²⁰.

Pour nombre de ces dernières, les crustacés ne sont pas considérés comme non cashers : « La crevette, ce n'est pas du porc, c'est quelque chose de différent », commentent nos interlocuteurs²¹. Ainsi, lors d'un repas à Baton Rouge, notre hôtesse a-t-elle servi des crevettes en soufflé en présence du rabbin. De nombreuses familles, en effet, considèrent que les crustacés sont un élément de la cuisine créole, toléré par le judaïsme libéral. Ces aliments sont tout à fait acceptables dans le monde juif du Sud. D'autres raisons expliquent cette tolérance. Ne pas consommer ces éléments entraverait les contacts avec le groupe majoritaire, interromprait les rites de convivialité caractéristiques de cette ville et marginaliserait davantage les juifs du sud.

Ainsi des négociations délicates ont-elles lieu lors de cérémonies officielles pour entrecroiser les manières de vivre du sud, l'héritage et la vie juive. La commémoration du centenaire du temple juif de Natchez (Mississippi), du 29 avril au 1^{er} mai 1994, présidée par le grand rabbin Schindler, le leader du judaïsme libéral, en atteste. Pour cette cérémonie, Elaine Ulmann Lehman, dont l'arrière grand père de souche allemande Samuel Ullmann avait fondé le temple Bnai Israel en 1872, était en charge du séminaire sur la cuisine, sous la responsabilité du *Museum of The Southern Jewish Experience*. Elle a trouvé un moyen terme en proposant les fameux « *ham biscuits* », plat incontournable de la région, à un bout de la table et en plaçant des *biscuits sans jambon* à l'autre bout. Pour le déjeuner, les participants eurent le choix entre le poisson chat (non kasher) et le poulet frit pour les plus observants, le tout servi au son de la musique

de la musique du groupe *Klezmer all Star Band* de la Nouvelle Orléans.²²

Cuisines juives sous influence

²⁰ Compte tenu des destructions du dernier cyclone Katrina, il faudrait peut-être écrire ces phrases au passé.

²¹ Sylvia Julian Marcus, Entretien du 23 septembre 1994.

²² Marcie Cohen Ferris, "From the Recipe File of Luba Cohen: "A Study of Southern Jewish Foodways and Cultural Identity", *Southern Jewish History*, 2, 1990, p.152-153. Nous étions présente à cette commémoration et à aucun moment, nous n'avons senti de dissensions chez les participants locaux, venus de différents Etats d'Amérique et d'affiliations diverses.

Les cuisines créoles

Au vu des menus des familles juives implantées dans le Sud, on relève la créolisation des plats et par là, le respect des habitudes alimentaires du Sud, mais avec un zeste de pratiques sabbatiques. Les influences majeures sont françaises, créole, cajun, noire et américaine. En témoigne l'entretien que nous avons eu avec Ruth Dreyfous, dont la famille originaire de Belfort a émigré dans les années 1840 à la Nouvelle Orléans :

« - Vous avez en mémoire des plats particuliers ?

- RD : Le vendredi soir, on ne mangeait pas de viande, bien sûr. Les familles juives comme nous avaient toujours la même chose, gombo, soupe légère, toujours de la soupe quelle que soit la chaleur, poissons et desserts. Le dimanche matin, nous avons un petit déjeuner important : grits, bacon, huîtres. Et ensuite, dîner à 2 heures, nous avons soit de la dinde ou du poulet, des salades, des artichauts, et comme dessert de l'ice cream²³. »

La famille Dreyfous associe les huîtres et le bacon. Les huîtres (non cashers) sont très appréciées et cuisinées de toutes sortes de manières, gratinées, à la crème, en brochette avec du bacon, frites, et même en sandwiches. On peut trouver près de huit recettes différentes d'huîtres dans les livres que nous avons consultés²⁴. On le voit, la cuisine est une valeur en soi à la Nouvelle Orléans. Dans les pays chauds, on sert souvent de la soupe, le soir. C'est aussi une ouverture du repas de shabbat, souvent composé de boulettes avec du bouillon de poule. Pour Pâques, il est d'usage de manger la soupe aux boulettes de *matzot* (pains azymes), *matzeknepflich* ou *matzo balls* ; le vendredi soir, on mange du poisson et non pas de la viande. La viande est « *treife* » (non casher). Cette famille a une manière toute personnelle de respecter le shabbat. Nul ne sait de quel poisson il s'agit, truite ou poisson-chat.

Il est intéressant de constater que le dimanche, tout est à nouveau autorisé : le petit déjeuner copieux est à l'honneur, comme l'association d'un plat très populaire du Sud, les « *grits* », et des huîtres. Les « *grits* » sont de la semoule de maïs que l'on fait revenir à la poêle avec jambon ou bacon ou saucisses, c'est le plat rituel du petit déjeuner dans le Sud.

Dans certaines auberges, près de Bâton Rouge à Saint Francisville, les menus affichent des plats français, américains et juifs. Les *blintzen*, des crêpes fourrées avec des fruits, des champignons, des fromages, des pommes de terre, restent à l'honneur :

« Le petit déjeuner est un buffet complet servi dans la maison principale. Il est composé entre autres d'œufs brouillés, muffins, pains, grits, saucisses, blintz, fruits et bien plus encore. »

Nous avons participé à des menus qui avaient des allures peu familières, comme si nous retournions le long des bayous dans un monde où les modes de vie sont plus rudimentaires, sans

²³ Entretien avec Ruth Dreyfous le 23 septembre 1992.

²⁴ Marcie Cohen Ferris, *idem*, p.129-164.

manières de table : une dizaine de kilos d'écrevisses cuites en monticules sur une toile cirée bleue étaient à partager entre cinq ou six personnes, sans assiette, ni sauce, ni fourchette. C'était là l'ensemble du menu. Il arrive aussi que le repas emprunte à la chasse ou à la pêche cajun et commence par une soupe à la tortue, soupe très recherchée que l'on peut trouver dans quelques restaurants de la ville.

L'influence de la cuisine noire créole ou « soul food » n'est pas non plus négligeable. Le riz aux haricots rouges ou les gâteaux et tartes pékans se trouvent dans tous les restaurants comme le traditionnel *jambalaya*, préparé par les cuisinières noires sur les plantations et dans les restaurants créoles. Il existe une grande variété de *jambalayas*, et le riz devient un élément central de la cuisine créole, à la base de nombreuses recettes. La modicité de son prix en fait un élément de partage :

« Rose était noire et c'est elle qui faisait la cuisine la plupart du temps et elle avait sa manière à elle de préparer des plats comme l'okra et les légumes, les pois noirs, les haricots rouges et le riz. Nous n'avions pas à surveiller et nous mangions beaucoup de riz. Ma mère cuisait du riz tous les jours.

Daddy demandait : « Pourquoi tu cuis du riz et des pommes de terre pour le même repas », et elle disait : « La famille de Rose doit manger et j'en fais cuire pour elle ».

Le riz était bon marché et elle en faisait plein. Rose pouvait le ramener chez elle. On peut y mettre du lait, de la sauce de viande »²⁵

La cuisine créole est un style de cuisine avec des spécialités locales, ce qui explique ses nombreuses versions. La plus célèbre des restauratrices est Leah Chase, restauratrice noire qui a ouvert un restaurant en 1941 : le *Dooky Chase*. Ce restaurant, l'un des plus élégants de la Nouvelle Orléans, est situé à New Orleans Avenue, dans un quartier difficile.²⁶ Leah Chase a écrit le *Dooky Chase Cookbook*.²⁷ Elle entretient des relations très amicales depuis de longues années avec des familles juives. Nous avons, ainsi, assisté à des échanges de recettes de cuisine juive et noire et à la remise à Leah Chase d'un ouvrage de recettes confectionnées par une mère juive²⁸

La cuisine juive, sous influence créole, est un langage symbolique, un ensemble de manières de faire. Elle traduit un rapport particulier au monde. Elle est aussi un moyen d'intégration des migrants dans les classes moyennes américaines.

²⁵ Entretien avec Flo Geismar Margolis le 23 septembre 1997 à la Nouvelle Orléans.

²⁶ Dooker Chase Restaurant est référencé ainsi : « Élégante nourriture créole noire. Viande de crabe farci, Crevettes Clemenceau, poissons,-chat frit. Les patates douces et le pudding au pain sont exceptionnels », Bethany Ewald Butlman, *op.cit.*, p. 243.

²⁷ Chase Leah, *Dooky Chase Cookbook*, New Orleans, Pelican Publishing Company, 1990.

²⁸ 14 juin 2004.

L'éclectisme américain, l'influence des classes moyennes

Des ouvrages culinaires de référence sont édités dès la fin du XIX^e siècle : en 1889 avec *Aunt Babette's Cook Book Foreign and Domestic Receipts for the Household*, en 1901 avec le *Settlement Cook Book*, de Lizzie Kander. Ces deux ouvrages se sont transmis sur plusieurs générations et donnent des informations essentielles sur la tenue de la maison et l'organisation de la cuisine. Pour l'auteur d'*Aunt Babette Book*, Bertha F. Kramer, « rien n'est « *trefe* » de ce qui est sain et de ce qui est propre. » *Aunt Babette cookbook* est publié en 1889 par la maison d'éditions juives *Bloch Publishing* de Cincinnati. Marcie Cohen Ferris qui, à la fin des années 1990, a fait une enquête sur la cuisine juive auprès de 107 familles du Sud, indique qu'*Aunt Babette Cookbook* a fait le bonheur de plusieurs générations de familles juives. Elle ajoute toutefois que Bertha F. Kramer « est plus connue pour la Charlotte russe et ses huîtres façon escalope que pour ses matzo balls. »²⁹ Son livre met en relief à la fois les habitudes allemandes du « *Kaffe Klatch* », les usages américains des dîners simples du dimanche, des lunch à emporter (*Portable lunches*) et des *Thanksgiving* dinners.³⁰

Pour Barbara Kirshenblatt-Gimblett, les livres de cuisine qui ne sont pas cashers comme *Aunt Babette* « traduisent la manière dont l'identité juive s'est construite à table, avec le rejet continu des lois diététiques et l'acceptation enthousiaste de l'éclectisme culinaire »³¹. Pour Anne Bower, ces ouvrages ont une cohérence : Lizzie Kander vient de classes supérieures très assimilées, elle « reconnaît l'aspect allemand de son environnement mais s'inquiète que sa judaïté puisse défaire sa vie très protégée, du fait de l'antisémitisme grandissant du début du XX^e siècle. »³² À cette époque, « il n'y a pas de place pour les lois diététique cashers dans la maison juive. » Les recettes et les cours de cuisine mettent l'accent sur les goûts américains. Ils incluent aussi plusieurs recettes de plats traditionnels allemands comme les kugels, les tartes, gâteaux et autres « gefilte Fish. » Il s'agit avant tout d'adopter le savoir-faire du pays d'accueil et d'être capable d'accueillir chez soi la classe américaine moyenne.

À propos d'éclectisme ou de l'insistance sur une identité nouvellement acquise, on peut évoquer également l'ouvrage de Beulah Ledner, pâtissière devenue traiteur, la Reine du Doberge à la Nouvelle Orléans. Elle est née en 1894 à Sainte Rose, d'Abraham Levy, de Duppigheim (Bas-Rhin), et de mère allemande. La pâtissière était plus connue en 1934 pour son gâteau

²⁹ Marcie Cohen Ferris, *op. cit.*

³⁰ Kramer, *op. cit.*, p.99.

³¹ Barbara Kirshenblatt-Gimblett, "Kitchen Judaism, getting Comfortable in New York: the American Jewish home, 1880-1950", éd. Susan L. Braunstein and Jenna Weissman Joselit, New York, the Jewish Museum, 1990.

³² Anne L. Bower, *Bound Together recipes, Lives, stories and reading*, *recipes for Reading: community Cookbooks, stories, Histoires*, Amherst, 1997, p.3, cité par Marcie Cohen Ferris, *op.cit.* p.146.

austro-hongrois *Dobo*, rebaptisé *French Doberge*, et sa recette de gâteau meringué au citron, que pour ses strudels, gâteaux aux carottes, tartes au fromage, gâteaux au chocolat, tous plats traditionnels juifs qui figurent dans son livre de recettes.³³ Son magasin, devenu *Maurice French Pastry*, est signalé par une enseigne significative pour son plurilinguisme : « *Irish Cream Doberge, Kugelhopf, Chocolate Delight, et beaucoup plus* ». Le choix se porte sur la diversité, la juxtaposition de plusieurs langues correspondant à chacun des plats, avec, en bout de phrase, une petite touche française. Quant à l'ouvrage, réédité sept fois depuis 1983, de Holly Berkowitz Clegg, son objectif n'est pas de marquer une identité juive spécifique mais de donner le goût de la cuisine cajun, une cuisine créole plus épicée en provenance des bayous. Dans son introduction, l'auteur, née au Texas de parents venus d'Europe centrale, dit avoir reçu ses racines cajuns grâce à la famille de son mari originaire de Bâton rouge.³⁴ Son ouvrage comprend les recettes traditionnelles locales et d'autres plus classiques, françaises et américaines.

Sans doute n'est-il pas facile de respecter la kashrout dans le Sud : d'une part, peu de magasins sont cashers sauf dans les grandes villes d'Atlanta (Géorgie), de Charleston (Caroline du Sud) ; de l'autre, l'ensemble des habitudes du monde rural va à l'encontre de ces règles. On ne peut garder son magasin fermé le samedi parce que le samedi est le jour de marché dans ces petites villes et que fermiers et planteurs y viennent faire leurs courses.

« On ouvre le samedi parce qu'on faisait plus d'affaires le samedi que le reste de la semaine. C'est pourquoi le mouvement libéral a ses racines dans le sud »³⁵.

Aujourd'hui, de nombreuses familles, qu'elles soient implantées au Texas, en Virginie, dans l'Alabama, en Californie ou en Floride, ne font de repas traditionnels juifs qu'à l'occasion des fêtes. Peu d'entre elles cuisinent régulièrement. Nous avons été invitée dans les restaurants et nous y avons découvert la cuisine créole et la cuisine du sud. Des plats de cuisine créole peuvent être achetés congelés ou commandés dans les restaurants et emportés chez soi.³⁶

Le retour : l'invention de la cuisine casher créole

Un véritable travail d'invention, d'imagination et de transcription avec des jeux de mots s'élabore à présent grâce à l'ingéniosité de Milfred L. Covert et de Sylvia P. Gerson, toutes deux

³³ Maxine Wolchansky and Beulah Ledner, *Let's bake with Beulah Ledner, A Legendary New Orleans lady*, New Orleans, non daté, p. III. Merci à son fils Albert Ledner, architecte, de nous avoir montré l'ancienne pâtisserie de Beulah Ledner construite par lui, devenue maintenant *French Maurice Pastry*.

³⁴ Holly Berkowitz Clegg, *From Louisiana Kitchen*, Memphis, Dallas, San Antonio, Wimmer Brothers, 1983, 1991.

³⁵ Metz Kahn, Entretien du 3 septembre 1992.

³⁶ Sur la seule cuisine de la Nouvelle Orléans, il existe plus d'une centaine de références.

de tradition orthodoxe. Ces deux cuisinières se sont installées depuis plus vingt ans dans le Sud et ont décidé d'adapter la cuisine créole pour la rendre casher. Elles ont su être crédibles auprès des autorités juives tout en respectant le savoir-faire et le goût dominants du Sud. Elles ne savent pas s'il y a un lien entre cuisine et hospitalité :

« Je pense que cela va de pair, je ne sais pas comment marchent la cuisine et l'hospitalité du Sud, ce que je peux dire de mieux, c'est que toute personne peut arriver dans la plupart des maisons maintenant et ils vous acceptent à dîner, ils développent leur sens de l'hospitalité mais je ne sais pas si l'on peut associer cela avec de la cuisine. »

Nous avons longuement rencontré Sylvia Gerson. Sa mère était une grande cuisinière. Elle l'a laissée mourir avec toutes ses recettes. Elle-même est devenue cuisinière parce que son mari respectait la kashrout. Elle vient de Pittsburgh et n'était pas pratiquante, mais après son mariage a commencé à cuisiner casher. Elle a donc dû tout apprendre de cette cuisine. Elle mange désormais casher à domicile mais, comme un certain nombre de familles, elle ne respecte pas les règles diététiques au dehors. De nombreuses familles observantes, en effet, une fois arrivées aux États-Unis, « ont renégocié les détails de leur pratique religieuse mais peu ont remis en question leur identité de base. »³⁷

La difficulté pour respecter les règles diététiques réside dans le choix restreint de marchandises cashers à la Nouvelle Orléans. Pour que cette nourriture soit consommable selon les normes, il a fallu d'abord réapprendre à cuisiner :

« Au marché, ce n'était pas comme si vous alliez chercher de la viande dans une boucherie casher. J'avais l'habitude d'appeler le lundi soir le boucher et de lui demander de réserver ce qu'il avait. Ma mère, quand elle est venue, est allée le voir : “ Comment pouvez-vous vendre une viande pareille à une jeune mariée ? ”. Mais nous devions prendre ce qu'il avait et j'ai appris à cuisiner.

Je suis venue et il n'y avait pas de problème, je voulais avoir une maison casher. Et quand je demandais à quelqu'un la recette, c'était toujours avec du jambon ou des crevettes. Ainsi, sans m'en rendre compte, je les convertissais à une cuisine casher. Ils disaient jambon, j'utilisais du corn beef ou du salami ou des saucisses, peu importe. On disait crevettes, je prenais du thon, je faisais une substitution. Ainsi je suis devenue une cuisinière créole casher et je ne le savais même pas. »³⁸

Nos cuisinières ont appris à accommoder la cuisine casher à la sauce créole, à respecter les savoir-faire et les noms en associant deux cultures. Deux ouvrages, *Kosher Creole Cookbook* et *Kosher Southern-Style Cookbook*, en sont le résultat. Le premier a été publié en 1982, le second en 1992. Les crevettes, les huîtres et nombre de plats de porcs ont été reconvertis en

³⁷ Sur ces subtiles divisions entre le dehors et le dedans des familles migrantes observantes, Hasia R. Diner, *Hungering for America, Italian, Jewish, Foodways in the age of migration*, Cambridge, (Mass), Harvard University Press, 2002, p.180-185.

³⁸ Sylvia Gerson, Entretien du 27 septembre 1997 à la Nouvelle Orléans.

combinaisons casher. Des termes culinaires du sud leur sont associés pour qu'ils soient aisément reconnaissables : les « *Baked cheese grits* » sont cuisinés au fromage, les « *Oysters Moskavitz* » ou *Mockfeller* sont des mélanges au thon qui respectent la préparation originelle ; le jambalaya, le plat à base de saucisses, est préparé avec du veau, « *Veal Jambalaya* » ; les betteraves deviennent « *Jaffa jazzy Beets* » ; l'étouffé d'écrevisses, « *Spring Salom Etouffée* » (saumon pour la paix) ; le « *Poor Boy* », sandwich des travailleurs du marché aux crevettes ou au jambon, devient un sandwich de corn beef aux pickles. Le plat traditionnel de la cuisine juive, le « *Gefilte Fish* », change d'appellation et devient « *Fishballs with Encore Sauce* ». Pour Pâques, ces nouvelles cuisinières recommandent « *Pass over Yam casserole* » (ignames pour Pâques), « *Exodus Spicy squash* » (orangeade épicée de l'exode), *Afikomen Sparagus* (*matzot* sur le plat du Seder) ; pour Pourim, la fête d'Esther, « *Pharaoh's ears* » (« *ears*, oreilles d'Aman).

Personne ne voulait croire que la cuisine de Sylvia Gerson était casher lorsqu'elle a débuté, tant l'idée d'une cuisine casher créole était surprenante.

« Je vais vous dire ce qui est arrivé. Quand les gens sont venus chez moi, ils ne croyaient pas que ce qu'ils mangeaient était casher. Et ils faisaient des scènes. Avant Hanoukka, j'ai photocopié une douzaine de recettes et je les ai envoyées chez les gens et j'ai appelé cela » *Creosher Cooking* », « Cuisine creolesher ». Vous comprenez le Yiddish ? »³⁹

Les deux cuisines créole et casher sont tout à fait différentes. Elles sont très difficiles à concilier. Pour ce faire, les deux auteurs ont fait œuvre de substitution. Mais elles ont mêlé plus que les nourritures, elles ont combiné les langues, l'anglais et le yiddish. Sylvia Gerson s'est posée la question des mélanges. Mélanger deux types d'alimentation n'est pas chose aisée ; au-delà de la nourriture, ce sont deux cultures qui s'affrontent. Leur travail et leurs livres illustrent le désir de respecter les rites de kashrout mais en même temps celui de se conformer à la nourriture traditionnelle du Sud et de s'adapter à elle. Enfin, dans leur démarche, nos interlocutrices ne distinguent pas entre les cuisines juives de différents pays, Alsace-Lorraine, Europe de l'Est, Russie, Pologne. Selon elles, tout est simplement de la nourriture juive. Les communautés juives ne sont pas séparées par la diversité de leurs origines européennes mais plutôt par les rites et les affiliations entre juifs libéraux et juifs orthodoxes. Des changements s'opèrent depuis une quinzaine d'années, la tolérance entre les deux mouvements est plus grande à présent. Nos interlocutrices ont fait un véritable travail d'invention et de combinaisons entre deux usages, la cuisine juive et la cuisine créole, entrecroisant deux cultures éloignées. La cuisine, à leurs yeux, mêle la nourriture et l'identité. La transformation de leur cuisine juive en

³⁹ Sylvia Gerson, entretien du 27 septembre 1997.

cuisine casher créole réaffirme à la fois leur identité et leur nouvelle appartenance au Sud des États-Unis.⁴⁰

Si elles affirment cette nécessité, c'est qu'une tendance forte traverse l'Amérique comme l'Europe, un retour à une observance plus stricte. Celle-ci correspond à un renforcement identitaire, au besoin de réaffirmer la différence du groupe auquel on appartient. Une telle attitude ne correspond plus à un désir de fusion avec le pays d'accueil mais plutôt à la volonté d'une rejuudaïsation sous des formes aussi bien traditionnelles que contemporaines.

BIBLIOGRAPHIE

- BAHLOUL, Joelle, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, A.M. Métailié, 1983.
- BERKOWITZ CLEGG Holly, *From Louisiana Kitchen*, Memphis, Dallas, San Antonio, Wimmer Brothers, 1983, 1991.
- BLASSINGAME John W, *Black New Orleans, 1860-1880*, Chicago, 1973.
- BLASSINGAME John W, *The Slave Community, Plantation Life in The South in the Antebellum South*, New York, Oxford University Press, 1972, 1979.
- BLOCH-RAYMOND Anny, «Ce que nos mères et grand-mères nous ont transmis de la cuisine juive alsacienne », *Regards sur la culture judéo-alsacienne, des identités en partage*, Strasbourg, éd. la nuée bleue, 2001, p.227-236.
- BOWER Anne L., *Bound Togethether recipes, Lives, stories and reading*”, *Recipes for Reading: community Cookbooks, Stories, Histoires*, Amherst, 1997. p.3
- BULTMAN Bethany Ewald, Oakland, *New Orleans, Compass American Guide*, Fodor's, 1996.
- CHASE Leah, *Dooky Chase Cookbook*, New Orleans, Pelican Publishing Company, 1990.
- CHICHE-YANA Martine, *La table juive, Recettes et Traditions de fêtes*, Aix en Provence, Edisud, 1992, 2001 .
- COHEN FERRIS Marcie, “From the Recipe File of Luba Cohen: A Study of Southern Jewish Foodways and Cultural Identity”, *Southern Jewish History*, 2, 1999, p.152-153.
- COSSÉ BELL Caryn, *Revolution, Romanticism and the Afro Creole Protest Tradition in Louisiana*, Baton Rouge and London, Louisiana State University, 1994.
- DINER Hasia R, *Hungering for America, Italian, Jewish, Foodways in the age of migration*, Cambridge, (Mass) Harvard University Press, 2002, p.180-185.
- GEHMAN Mary, Introduction, *The Free People of Color of New Orleans*, New Orleans, Margaret Media, 1994, p.85.
- FABRE-VASSAS Claudine, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1993.
- FREDERICK STARR S., *Inventing New Orleans*, Writings of Lafcadio Hearn, Jackson, United Press of Mississippi, p. 91-198.
- COLLIN Rima and Richard, *New Orleans Cookbook*, New York, Alfred A Knopf, 2004, p.3-6.
- EVANS Eli N., *The Lonely Days were Sundays, Reflections of a Jewish Southern*, Jackson University Press of Mississippi, p. 5.

⁴⁰ Hasia R. Diner, *op. cit.*, p. 218.

- GOLDFIELD David and BROWNELL, Blaine, *Urban America: A History*. 2nd ed. Houghton, Mifflin, 1990, p. 92-122.
- GRAY TAYLOR Joe, *Louisiana*, New York, London, W.W Norton and Company, 1976, 1984, p. 3-56.
- HIRSCH Arnold R. and LOGSON Joseph (ed.), *Creole New Orleans, Race and Americanization*, Baton Rouge and London, Louisiana State University Press, *Minutes of the Board of Directors of the Public Schools for the Second District of New Orleans*, december 13, 1853, Collection Earl K. Long Library, University of New Orleans, p.97.
- Jambalaya, Official Cookbook, 1984*, Louisiana World Exposition, New Orleans, the Union League of New Orleans, 1983
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT Barbara, "Kitchen Judaism, getting Comfortable in New York: the American Jewish home, 1880-1950", ed. Susan L. Braunstein and Jenna Weissman Joselit, New York, The Jewish Museum, 1990.
- LIPSON-WALKER Carolyn, "The relativity of Southern Jewish Identity and Folklore, Northern and Southern Comparisons", p.1-33, non publié.
- RADER MARCUS Jacob, *To Count people, American Jewish Population, Data 1585-1986*, New York, London, University of America, 1989, p.79.
- SONIAT Leon E Jr., *La bouche créole*, Gretna (Louisiane), Pelican, 1981.
- TIBÈRE, Laurence, « Nourritures créoles, Cuisines symboliques et identités à La Réunion, » *Diasporas*, 7, 2005.
- WOLCHANSKY Maxine and LEDNER Beulah, *Let's bake with Beulah Ledner , A Legendary New Orleans Lady*, New Orleans, non daté, p. III.
- WOLF COHEN, Elisabeth *Cuisine juive autour du monde*, 100 recettes authentiques, Könemann, 1996.

Anny Bloch-Raymond vient d'achever une thèse sur les *Récits, mémoires et histoire des migrants juifs de l'Est de la France et du Sud de l'Allemagne aux États-Unis (1834-2004)*, qui a pour objet les phénomènes de transplantation et d'acculturation de la diaspora juive dans le sud des États-Unis. Elle a participé à l'ouvrage sur *Les cuisines juives en Alsace* (sous la direction de Freddy Raphaël, Strasbourg, La Nuée bleue, 2005) et a codirigé l'ouvrage *D'une, frontière à l'autre, migrations, passages, imaginaires*, (en collaboration avec Jean-François Berdah et Colette Zytnicki,) Toulouse, éd. Méridiennes, 2007.

Retour / Return