

Sabores latinos

ALICE PRADA

Cet article propose un aperçu de pratiques construites autour de l'alimentation au travers de deux lieux tenus à Bordeaux par des Colombiens, ayant construit l'identité de leur entreprise autour de la gastronomie de leur pays d'origine.

Les flux migratoires entre Bordeaux et les Amériques datent. Le port de Bordeaux était l'un des principaux points français d'émigration à la fin des années 1850¹. Parmi eux, certains Girondins (représentant une minorité des émigrants) portaient en Colombie, principalement pour travailler, pour « affaires de commerce », parfois pour rejoindre un membre de leur famille, en direction des principaux ports d'arrivée colombiens : Riohacha, Cartagena et Santa Marta². Si l'histoire de ces hommes et de ces femmes résonne chaque fois que nous nous munissons d'un « passe-port » pour voyager, le temps de la porte des Caraïbes est peu tangible aujourd'hui. Les changements politiques, économiques, sociaux, ainsi que le développement des moyens de transport ont reconfiguré les espaces-temps des migrations.

Cet article s'intéresse à une communauté hétérogène peu visible à Bordeaux : les Latino-Américains. Plus précisément les Colombiens, dont certains ont choisi de se spécialiser dans les métiers de l'alimentation. Nous proposons ici un portrait de deux de ces lieux, L'Arepa et la Bodeguita Latina, qui nous ouvrent leurs portes pour partager leur expérience des reconfigurations des pratiques alimentaires, dans leur quotidien professionnel.

« Mon frère, ici ta communauté ce n'est pas celle de ton pays, c'est les Latinos. » C'est ainsi que l'aide cuisinier vénézuélien de L'Arepa accueille un client

colombien venu déguster une arepa³. Patricia, la gérante de l'entreprise originaire de Medellín, a monté son entreprise aux côtés de ses fils vénézuéliens. Après un riche parcours migratoire, elle s'installe finalement en France à l'âge de 45 ans. Forte de son expérience en hôtellerie et restauration, elle se lance dans la vente d'arepas, qui sont alors peu commercialisées à Bordeaux, et installe son camion aux Capucins, où elle trouve une clientèle diversifiée, ce quartier ayant connu plusieurs vagues migratoires et accueillant de nombreux étudiants.

De leur côté, Monica et Fernando, originaires de Bogotá, arrivent à Bordeaux pour rejoindre une partie de leur famille. Tout comme Patricia, ils s'aperçoivent rapidement que les lieux proposant des produits importés d'Amérique latine sont plutôt rares dans la ville. Patricia ayant déjà travaillé dans un commerce similaire à Paris, ils décident en 2016 d'ouvrir les portes de l'épicerie la Bodeguita Latina sur le cours de la Somme : « On a commencé comme une épicerie colombienne plutôt, mais on s'est rendu compte que la communauté colombienne peut changer, il y a beaucoup d'étudiants. »

Face à la demande d'autres Latino-Américains installés à Bordeaux, ils décident d'élargir leur panel de produits à d'autres pays (Mexique, Chili, Argentine) et sont rapidement amenés à fournir d'autres lieux de Bordeaux (des bars et restaurants comme la Copa Rota, la Tencha ou El Chicho). Si des partenariats commerciaux et des solidarités se tissent autour du commerce de ces denrées alimentaires, ces dernières ravivent parfois des rivalités ancrées entre les pays. L'arepa étant présente en Colombie et au Venezuela, Patricia explique en souriant : « Moi, l'arepa je la fais au style vénézuélien, car mes fils

1 | B. Lavallé, « Bordeaux et l'émigration au Venezuela (1850-1900). Contribution à l'étude des relations franco-vénézuéliennes au XIX^e siècle », *Bulletin hispanique*, tome 95, n° 1, 1993, pp. 295-347.

2 | Voir les passeports de l'époque, conservés par les archives départementales de la Gironde.

3 | L'arepa est un met principalement présent en Colombie et au Venezuela. Il s'agit d'une galette à base de maïs, remplie avec du fromage ou différents assortiments (arepa « rellena »). Le mot arepa viendrait de la langue cumanagoto *erepe* signifiant « maïs ».



sont vénézuéliens (...), mais certains Vénézuéliens ne sont pas très contents que ce soit une Colombienne qui vende des arepas ! »

Des deux côtés de l'Atlantique, les frontières ethniques sont une ressource souvent mobilisée en contexte migratoire¹. La « culture d'origine »² représente alors une richesse valorisable par les individus.

La consommation des denrées est le résultat de diverses démarches. Un arrêt à la Bodeguita Latina permet par exemple aux consommateurs d'attiser leur curiosité, ou de retrouver et reconnaître des saveurs en mémoire : « Les gens entrent (...) et des fois ils ne connaissent rien, mais ils voient que l'empanada vient d'arriver et ils la mangent (...), et il y en a d'autres où oui la famille vient [à Bordeaux], ou ils connaissent un ami mexicain ou colombien. »

Les clients de L'Arepas sont eux aussi variés, la plupart entretenant au départ un lien d'une intensité variable avec l'outre-Atlantique : « Au marché des Capucins, j'ai commencé à avoir la communauté Latina au début, et beaucoup de Français qui ont voyagé en Amérique latine, et des touristes qui sont à Bordeaux qui ont voyagé en Amérique latine et qui connaissent l'arepa (...), et comme le marché des Capucins est très cosmopolite, le bouche-à-oreille a marché. »

Cependant, les manières de consommer et les moments de la consommation peuvent être différents. Alors qu'en Colombie l'arepa se mange le plus souvent au petit déjeuner ou en accompagnement, au Venezuela sa garniture en fait également un repas à part entière. À Bordeaux, Patricia note que les Bordelais la mangent plutôt au déjeuner, tandis que les « Latinos » viennent plutôt pour le petit déjeuner. De même à la Bodeguita Latina : si la panela³ est plus utilisée en Colombie pour faire des boissons comme l'agua de panela (eau, panela et citron), parfois pour

faire du riz à la noix de coco (dans les zones rurales du Magdalena), les Français préfèrent l'utiliser en poudre pour sucrer le café.

Des denrées de substitution sont utilisées pour remplacer des ingrédients difficiles à se procurer (pour des raisons économiques ou d'accessibilité). Ainsi, Patricia sert les arepas avec de l'emmental râpé, qui représente un substitut acceptable au fromage costeño⁴ plus cher et difficile à trouver. À la Bodeguita Latina, on constate la même chose : « Le plus facile à remplacer, c'est le fromage (...). La majorité des Latinos prend soit de la mozzarella soit de la feta pour faire certaines choses plus salées, parce que [le fromage costeño], c'est le plus difficile à trouver. »

Monica propose ce fromage, produit et distribué en France par un Vénézuélien de Nice. Du reste, les produits secs et boissons viennent du pays d'origine (Colombie et Mexique principalement) et les produits congelés viennent d'Espagne pour respecter la chaîne du froid. Son métier étant très différent, tous les matins Patricia se fournit dans le quartier des Capucins : « Je trouve tout au marché, même pour les ingrédients de l'arepa. La farine de pain se trouve chez les Africains et, après, la viande, le poulet, les légumes, j'achète tout ici [au marché]. » (Patricia, L'Arepas).

« La farine de pain [contenant du maïs], on la trouve chez les Africains, mais elle vient des États-Unis (...). Les bananes plantains se trouvent plutôt chez les Asiatiques. Les bananes plantains, le manioc... » (Monica, la Bodeguita Latina).

Enfin, en réponse à la volonté d'allier l'identité « ethnique » de son commerce, la satisfaction de la demande locale et le respect de ses convictions (écologie), Patricia propose des arepas sans gluten et une arepa vegan. Et ce, tout en s'adaptant au contexte national : « Mes arepas sont façon vénézuélienne, mais je m'adapte aussi au style français : parce que les Français par exemple n'aiment pas beaucoup la mayonnaise. Et le poulet par exemple au Venezuela, ils le mélangent directement avec la mayonnaise et l'avocat. Moi je ne le mélange pas. J'adapte mes plats à la culture française. »

Processus complexes de définition de l'identité (familiale, nationale, continentale...), tourisme gastronomique, bricolages culinaires... Ces commerces rendent à nos papilles les délices de l'altérité. —

1 | À titre d'exemple, une ville comme Santa Marta (dont le nombre d'habitants se rapproche de celui de Bordeaux Métropole), accueille divers commerces d'alimentation française. On trouve dans le centre historique : La Creperia (crêperie), Basilea (restaurant de cuisine française et méditerranéenne) ou encore la Canoa (café, restaurant, boulangerie).

2 | La notion de « culture d'origine » est très controversée. Comme l'écrit Denys Cuche (2012 : 49) : « On ne transporte pas une culture comme on transporte une valise. » Ce sont des individus qui se déplacent, et leurs pratiques sont mouvantes, surtout dans un contexte interactionnel différent. Cette notion est sémantiquement floue et ne tient pas compte de la diversité sociale des personnes issues d'une même société. Il est alors pertinent d'analyser les usages qui en sont fait, et non de l'appréhender comme une entité en soi. cf. D. Cuche, « Migrations internationales et transformation des cultures d'origine », *Du point de vue de l'ethnicité. Pratiques françaises*, Armand Colin, 2012.

3 | Sucre non raffiné obtenu à partir de jus de canne à sucre porté à haute température et refroidi ensuite jusqu'à former des blocs.

4 | Fromage frais salé en bloc.