

# La cuisine régionale dans les stratégies de développement touristique de Maramureș

SONIA CATRINA

---

*« Nous revenons là  
d'où nous sommes partis,  
ou comme on dit :  
aux origines ».*

---

## Introduction

**E**N « CRISE » de développement à la suite du drame de systématisation communiste et de restructuration économique générale, depuis décembre 1989<sup>1</sup> le Maramureș (région située dans le Nord de la Roumanie) se cherche une voie propre qui lui permette la croissance économique. Cette voie de développement est prioritairement celle du tourisme rural. Considéré comme facteur majeur de développement local, malgré les incertitudes liées à ce phénomène, le tourisme rural de Maramureș met en rapport territoire, culture<sup>2</sup>, tradition<sup>3</sup> et patrimoine<sup>4</sup> à travers les actions créatives des propriétaires de gîtes. Ses caractéristiques sont : la découverte du milieu de vie rural, des villageois et de leur mode de vie, des savoirs et savoir-faire « traditionnels »<sup>5</sup>, la découverte des patrimoines : religieux, architectural, naturel, paysager etc. Les activités reliées au tourisme de Maramureș de type agricole, culturel, pédagogique, sportif, de loisir et de plein air représentent des directions importantes du tourisme rural de cette région. Cela laisse aux propriétaires de pensions touristiques<sup>6</sup> le choix du genre de tourisme à

### **Sonia Catrina**

Socioanthropologue, lecteur associé à la Faculté des Sciences politiques, Université de Bucarest.

pratiquer chez soi. Le tourisme rural de Maramureș combine généralement le tourisme écologique avec le tourisme culturel. L'agrotourisme constitue l'attrait principal de la région et la forme la plus fréquente de tourisme rural dans le Maramureș.

Pendant, les ressources mobilisées dans les entreprises touristiques étant trop diverses<sup>7</sup>, nous limitons notre article à une étude des valorisations de la cuisine dans le contexte créé par le tourisme. L'étude de la spécificité alimentaire conférant à cette région rurale de la notoriété s'avère révélatrice pour aborder la construction de ce territoire et sa touristification. En quoi consistent les stratégies de valorisation de la cuisine locale, intégrées dans un mécanisme de développement touristique territorial ? Comment faire des patrimoines alimentaires et gastronomiques des enjeux touristiques ? Quelles sont les stratégies à promouvoir pour que les pratiques alimentaires soient reconnues comme appartenant à un héritage collectif d'ordre régional ? Il s'agit à travers cette étude de relever la genèse des offres gastronomiques constituées en objet d'action locale, de décliner les pratiques alimentaires des hôtes en présence des touristes, et de comprendre quelles sont les conséquences de la présence d'autrui sur la cuisine, son évolution et ses transformations récentes. Intégrée dans une stratégie de développement à long terme, nous considérons la cuisine comme une construction sociale pour satisfaire les attentes des touristes. Au cœur de notre problématique se trouve donc l'analyse des logiques de développement touristique fondées sur la promotion d'une cuisine locale. L'originalité de notre étude est d'utiliser la géographie des représentations sociales<sup>8</sup> relatives à la cuisine pour appréhender la construction d'un espace et sa touristification. Pour cela faire, nous avons observé à l'échelle du territoire rural de Maramureș la relation organique établie entre cuisine et tourisme.

Notre analyse s'agence autour de plusieurs hypothèses. Une première hypothèse considère que les hôtes donnent forme à leur identité dans les projets de marketing touristique et réfléchissent aux références alimentaires à promouvoir auprès des touristes. Une deuxième hypothèse concerne la manière dont s'effectue la construction sociale et symbolique de la cuisine pour les touristes. Nous supposons que ce processus correspond à des enjeux d'(auto)identification avec une identité collective régionale. Enfin, une troisième hypothèse se réfère aux transformations alimentaires. Les valorisations de la cuisine dans des projets de développement à vocation touristique semblent relever d'une élaboration réfléchie grâce à la présence d'Autrui.

Notre choix concernant la circonscription de l'analyse des enjeux de la cuisine dans la région de Maramureș repose sur plusieurs éléments : premièrement, la qualité de destination privilégiée des touristes due à l'appropriation et la valorisation des ressources très diverses telles que l'appartenance à la région de Maramureș en tant que lieu géographique, ancrage historique, usages locaux, savoirs et pratiques empiriques, attitudes, valeurs et représentations propres aux villageois. De ce fait, notre analyse des pratiques touristiques de Maramureș repose principalement sur le critère de dynamique touristique de Maramureș par rapport aux autres régions du pays ; et deuxièmement, l'offre d'une cuisine territorialisée dans le rural de Maramureș et ancrée dans des savoir-faire propres à cette région prévale sur les offres des autres endroits du pays. La validité de notre choix est due à la valeur de reconnaissance et de légitimation de la cuisine spécifique des habitants de Maramureș au niveau du pays.

Partant de l'idée que la mobilisation de la cuisine, investie symboliquement, transformée en emblème d'identité locale dans des logiques de développement local<sup>9</sup> se fait à l'attention de l'Autre, nous avons pris en compte la question des touristes et la relation de Soi à l'Autre induite par le tourisme. En utilisant l'approche relationnelle de l'interactionnisme de Goffman<sup>10</sup>, nous supposons que la construction sociale de la cuisine réalisée par des hôtes se réalise en relation à Autrui, le touriste, cela pour satisfaire ses attentes, et répondre subséquemment à une demande sociale. En ce sens, la composante identitaire de la cuisine correspond à des représentations sociales construites dans la rencontre avec l'Autre. Analysant la cuisine en tant qu'offre touristique, l'accent de cet article tombe sur le rôle du touriste dans son élaboration consciente. L'approche interprétative<sup>11</sup> est le point d'appui de notre recherche, c'est-à-dire une approche qui met en évidence et analyse le sens des représentations et pratiques des hôtes au sujet de la cuisine. Au niveau épistémologique, l'anthropologie interprétative<sup>12</sup> que nous utilisons pose le problème des connaissances des cultures de l'intérieur des cultures elles-mêmes. La posture méthodologique inductive fait état de différents modes d'enquêtes qualitatives (observation participative et entretiens semi-dirigés, genre de « récit de pratique » auprès des hôtes).

Notre analyse concernant les transformations de la cuisine dans l'espace rural de Maramureș et sa valorisation en présence du touriste s'organise sur trois axes qui correspondent aux trois hypothèses formulées auparavant : un premier axe, plus général, nous indique les modalités d'appropriation du territoire de Maramureș et la construction de l'offre touristique autour de certains éléments domestiques assumés en tant que miroir d'identité ; un deuxième axe nous présente la valorisation de la cuisine régionale appuyée sur un contexte agricole dont le relais n'est possible que par le tourisme ; et un troisième axe nous montre les transformations alimentaires des indigènes par des références au contexte historique antérieur qui semble avoir beaucoup influencé leur mode de consommation, le tourisme pratiqué seulement dans la période d'après 1989 se situant à l'antipode par les mutations induites quant aux valeurs attribuées à la cuisine.

## Appropriation du territoire de Maramureș et constitution de l'offre touristique

**L**E MARAMUREȘ est une région conservant des traits identitaires archaïques tels que la construction de l'habitat<sup>13</sup>, ce qui perdure l'image d'un espace rural « traditionnel ». <sup>14</sup> Cela a permis aux acteurs mobilisés autour de stratégies de développement touristique de constituer leur offre touristique sur cette image. Face à une demande importante des séjours « traditionnels » lors desquels le vacancier peut faire l'expérience des retrouvailles avec ses origines, réelles ou idéelles, par analogie avec un mode de vie « paysan » proposé par des indigènes, de même que la quête de « naturel », d'« archaïque », et d'« originaire », poussent les acteurs locaux à organiser leur stratégie touristique autour d'un mode de vie « traditionnel ». Et d'emblée, les touristes associent la « traditionnalité » avec l'« authenticité » du lieu, des gens et leurs pratiques. Selon les arguments

d'un de nos interlocuteurs, touriste français dont nous avons recueilli les propos ci-dessous, leurs raisons pour s'y rendre renvoient principalement aux éléments évoqués auparavant :

*[Nous y sommes venus] pour une Roumanie qui restait assez authentique et que l'on trouve assez authentique [...] par certains aspects, [...] on considère, par exemple, des gens qu'on a rencontrés cet après-midi, traditionnels. On sent qu'ils ont la culture de leur authenticité. Alors, [...] ceux qui avaient l'initiative du petit musée<sup>15</sup>, par exemple. C'est un bon exemple. On sent que ce sont des gens qui sont fiers de leur culture. Ils veulent se montrer aux autres, ils veulent apprendre aux autres ce de quoi était faite leur autre vie, et ça c'est important !<sup>16</sup>*

À force de convertir certains éléments constituant l'univers domestique de jadis en attraction touristique<sup>17</sup> et les transformer en capital économique à long terme, les propriétaires de pensions touristiques de Maramureș « culturalisent » leurs pratiques. L'identité « paysanne », autrefois ordinaire, devient stratégie privilégiée dans des logiques de développement touristique par une réflexion autour de ses « configurations » les plus suggestives et « capital » à manœuvrer en présence des touristes.

Cependant, nos enquêtes auprès des touristes ont relevé qu'ils désirent non seulement voir de la tradition étalée partout<sup>18</sup>, mais aussi en consommer au sens propre du terme. Conséquemment, le tourisme culturel n'est pas l'unique forme de tourisme rural dans le Maramureș. Il peut avoir beaucoup d'autres facettes, étant un tourisme vert, écologique, d'aventure etc. Le tourisme vert et d'aventure renvoie aux activités de loisir déroulées en plein air à la campagne (tels les promenades à pied, les randonnées en vélo ou à cheval, les circuits en charrette ou en traîneau tirés par des chevaux etc.), alors que l'écologie renvoie aux services agro-touristiques (l'offre d'une cuisine écologique et naturelle, la découverte de produits du terroir<sup>19</sup> ou des activités agricoles telles que la cueillette de fruits et de légumes ou le labour de la terre, le fauchage ou le ratissage, le transport du foin en charrette tirée de chevaux, ou encore la traite des vaches etc.).

L'agrotourisme<sup>20</sup>, un des volets les plus importants du tourisme rural<sup>21</sup> de Maramureș, retenu pour cette analyse, combine l'hébergement chez l'habitant et la restauration. La spécificité de ce service de type familial consiste dans la mise en valeur d'une cuisine fondée sur des produits du terroir et des aliments obtenus à la ferme. Les visites à la bergerie avec dégustation des produits traditionnellement obtenus tels que le fromage, la crème fraîche, le lait caillé, sont hautement valorisées dans le Maramureș touristique. Généralement, la notoriété de la région se construit autour d'une animation touristique avec une thématique agricole à connotation récréative, pédagogique ou culturelle, réalisée par le producteur lui-même offrant de l'hébergement.

## Valorisations de la cuisine de Maramureș, référent identitaire du lieu

**L** AGRICULTURE EST utilisée dans le tourisme non seulement comme support des activités à la ferme, mais aussi comme instrument privilégié dans la présentation de la cuisine proposée aux touristes :

*Les produits sont la plupart les nôtres. Nous avons un jardin où nous cultivons toute sorte de légumes : pommes de terre, chou, oignon, haricots. Nous avons tout ça dans nos jardins. [...] Nous achetons seulement du sucre, de l'huile, de la farine de blé. De la farine de maïs [nous en obtenons chez nous] : nous achetons du maïs que nous faisons moudre dans le moulin personnel.<sup>22</sup>*

Dans le cadre de l'agrotourisme, la restauration ne peut pas être imaginée en dehors de l'agriculture qui aide les propriétaires de pensions à créer l'image d'une cuisine traditionnelle, même si, en réalité, celle-là ne peut pas l'être en entier :

*Nous avons des plats traditionnels. Mais, par exemple, s'ils [les touristes] y restent pour quelques cinq jours, je ne peux pas cuisiner seulement des plats traditionnels. Je leur prépare des soupes [ordinaires], mais aussi traditionnelles comme nous en mangeons. Il m'est impossible de tout faire traditionnellement pendant cinq jours.*

La cuisine proposée aux touristes s'agence principalement sur des traits « traditionnels ». Le terme « traditionnel » intervient très souvent dans la dénomination des plats préparés par les hôtes, surtout dans la forme discursive de présentation de la cuisine touristique. Un des propriétaires de pension touristique nous livre une des ses possibles explicitations. Selon lui, une cuisine « traditionnelle » se réfère en premier lieu aux caractéristiques des aliments obtenus chez l'habitant de Maramureș. Une cuisine « traditionnelle » doit nécessairement résulter d'une pratique et d'un savoir-faire « traditionnel ». Les produits achetés dans les supermarchés ou aux marchés, à part ceux qui ne peuvent pas être produits chez eux, ne font pas partie d'une cuisine « traditionnelle ». Une cuisine traditionnelle s'oppose en égale mesure à une cuisine à base de recettes trouvées dans des bouquins spécialisés. De plus, pour qu'elle soit « traditionnelle », les plats doivent être préparés selon des recettes apprises en famille :

*Je crois que faire du « traditionnel » signifie faire du « naturel » avec des produits de notre région : de la viande, du lait, des œufs. [...] Nous n'utilisons pas de recettes lues ailleurs. Au contraire : ce sont des plats de chez nous que ma femme a appris à préparer. [...] Généralement, ce sont des plats traditionnels : des soupes à base de viande ou de légumes. [...] Nous n'achetons pas de produits surgelés. Nous devons tout préparer dans notre propre cuisine : de la viande taillée et hachée, des pommes de terre épluchées et d'autres produits de ce genre.*

Une cuisine traditionnelle est à la fois locale, conçue dans l'enceinte de la collectivité rurale et appropriée par chaque indigène selon les savoir-faire intériorisés dans sa famille. Le local permet à la fois d'inscrire le récit originaire des pratiques alimentaires dans des pratiques anciennes et de circonscrire ce récit à un espace touristifié, le Maramureș, laissant en même temps la porte ouverte à des interprétations personnelles, selon les différentes (dé)formations subies durant la formation du cuisinier, dans ce cas propriétaire de pension touristique :

*[La cuisine] se base sur ce qui est spécifique [du Maramureș]. Nous nous efforçons autant que possible de cuisiner traditionnellement, c'est-à-dire des plats de chez nous, y préparés autrefois. [...] Nous avons des moutons à la bergerie d'où on nous apporte du fromage, nous sacrifions un agneau, et chez nous il y a une foire d'où nous achetons de temps en temps un veau. Dans le jardin, nous avons des pommes de terre et des haricots verts. Donc ce sont [des produits] de chez nous, des produits locaux. [...] Nous avons également du lait et des plantes médicinales pour faire des infusions. Nous n'achetons que du sucre, de l'huile, du riz, du poivre, tout ce que nous ne pouvons pas produire. [...] Il se peut que nous ayons même des œufs de chez nous, sinon nous achetons chez les femmes du village.*

L'usage des recettes anciennes pour la cuisine des touristes légitime le transfert des savoirs empiriques. Passés dans le système de production empirique dont les propriétaires de pensions touristiques de Maramureș sont encore les dépositaires, les techniques de production reposant sur des savoir-faire anciens restituent la « valeur d'authenticité » de cette cuisine :

*Nous préparons des plats spécifiques de la région de Maramureș. Nous faisons de la soupe paysanne, on dit « zamă acnă », sorte de soupe [de jadis] qui est préparée à présent pour les enterrements, les mariages, les baptêmes ou les fêtes les plus importantes. Et on mange avec plaisir ce genre de soupe paysanne préparée à la maison. Comme plat principal, nous préparons du rôti de veau [au four] ou sur le disque, s'ils le veulent bien. Nous avons l'habitude de cuisiner dehors, dans la nature, sur un disque que l'on utilise pour labourer la terre. [...] Ce disque utilisé pour labourer la terre sert quelquefois à cuisiner.*

Nous avons constaté que généralement les habitants de Maramureș, qu'ils possèdent des pensions touristiques ou non, soutiennent ne pas avoir utilisé d'engrais chimiques sur leurs lopins de terre cultivés. Apparemment, les engrais chimiques nuisent aux produits céréaliers, intégrés dans la consommation quotidienne sous forme de farine de blé ou de maïs, ou encore utilisés pour l'élevage des animaux domestiques. Il en est même, pour les légumes utilisées dans la cuisine. Ce genre de produits à composition chimique change non seulement le goût, mais aussi la qualité des plats. Pour cette raison, dans la région on utilise surtout les engrais naturels produits par les animaux, c'est-à-dire le fumier des vaches, des cochons ou des moutons :

*On ne met pas d'engrais chimiques. Nos terres sont riches en fumier provenant des vaches, des cochons ou des moutons. C'est ça qui attire les touristes !*

Les productions agricoles et alimentaires locales reposent donc sur des techniques et pratiques en lien avec l'utilisation du milieu environnant, considéré comme non-pollué. La cuisine « traditionnelle » des ruraux de Maramureș est écologique dans le sens que les aliments sont le résultat de l'agriculture biologique. Les hôtes utilisent pour la cuisine des touristes des produits du terroir, naturels et écologiques, et de la viande fraîche, provenant des animaux élevés en plein air avec des produits céréaliers écologiques :

*[Nous produisons] tout dans notre ferme. Ici, nous obtenons des produits agrobiologiques. Tout est naturel ! On n'utilise pas de substances chimiques. [...] Nous élevons des moutons, des vaches, des cochons, des poules que nous sacrifions. C'est ça l'idée : de mettre en valeur ce qui nous appartient, pas d'en acheter ailleurs !*

Les propriétaires de pensions touristiques savent que les touristes apprécient l'alimentation naturelle, fraîche et biologique produite chez l'habitant à celle achetée aux supermarchés qui ne détient certainement pas les mêmes propriétés. Les produits du terroir que les propriétaires de gîtes ruraux de Maramureș utilisent pour la cuisine des touristes sont le résultat des techniques perpétuées dans l'enceinte domestique de toute une collectivité. Les ruraux de cette région sont habitués à utiliser le fumier à la place des engrais chimiques. Eleveurs importants d'animaux, l'acquisition du fumier ne leur pose aucun problème. Ils le ramassent pendant l'année, ensuite, en automne, ils l'éparpillent sur la terre qui sera cultivée. Le fumier est laissé en maturation pendant l'hiver pour se constituer en engrais naturel pour la nouvelle production. L'usage des engrais naturels de provenance animale, auquel s'ajoute les modalités anciennes de production basées surtout sur la force humaine et animale de travail, ou un ensemble réduit d'outils de travail (parfois rudimentaires), renvoie à une cuisine saine.

Les produits utilisés pour faire de la « cuisine touristique », provenant « d'un territoire délimité et homogène »<sup>23</sup> singularisent la cuisine de Maramureș par rapport aux autres cuisines du pays, tout comme les techniques d'obtention des aliments reposant sur des savoirs anciens. Les espèces d'animaux élevés, la manière de travailler les terres, le genre de produits alimentaires et céréaliers obtenus, ainsi que la façon de préparer les plats, particularise la cuisine de Maramureș. Toutes ces caractéristiques, « [les] particularités du milieu, comme la géologie, le climat ou le relief », [les] « savoir-faire ainsi que [les] savoirs traditionnels ou émergents »<sup>24</sup>, la distinguent de façon significative des autres cuisines d'ici ou d'ailleurs, la constituant en marque identitaire territorialisée.

L'évocation de ces caractéristiques, récurrente en présence de l'allochtone, pose la question des usages des identités. Ayant de la reconnaissance au sein de toute une collectivité dont elle est référent identitaire, la cuisine se constitue en « ressource symbolique » (Rautenberg). Les propriétaires des pensions touristiques rurales dans le Maramureș ont incorporé des savoirs et savoir-faire empiriques, objectivés lors de l'accueil à la ferme. Cela implique en même temps l'exploitation de la cuisine en tant que « ressource cultu-

relle ».<sup>25</sup> De plus, l'agriculture légitimant les produits obtenus à la ferme, base de la cuisine de Maramureș, est non seulement un instrument de construction identitaire autour d'un héritage collectif d'ordre territorial, mais aussi une ressource économique dans des logiques touristiques. La présence des touristes chez les prestataires du tourisme dans la région rurale de Maramureș légitime leurs actions de valorisation et instrumentalisation de la cuisine dans des stratégies de développement local.

La façon dont les hôtes conçoivent leur gastronomie et les modes de sa valorisation en présence des touristes nous ont conduit à prendre en compte la demande sociale. En effet, la qualité des produits alimentaires proposés aux touristes est réponse à une demande des vacanciers à satisfaire dans le cadre d'une restauration en tourisme. Cela impose aux hôtes une certaine conduite au sujet de leur cuisine touristique. Effrayés d'une alimentation nuisible à la santé due au rajout des ingrédients malfaisant à la santé (tels les aditifs alimentaires), les touristes réclament à leurs hôtes des produits de qualité (sains, donc écologiques). Les produits du terroir, naturels et biologiques, satisfont largement la demande de produits dits de qualité. De plus, suite à cette demande, la « tradition »<sup>26</sup> intervient dans la dénomination de la gastronomie. Tout ce qui vient de la tradition est considéré comme « authentique »<sup>27</sup>, et de ce fait intéressant. Ce qui n'est pas ancré dans la tradition, n'est pas authentique, et donc ordinaire pour quelqu'un de l'extérieur de la région.

## La gastronomie – entre transmission et transmutation

**L**A NAISSANCE de la cuisine touristique ne s'est pas produite du jour au lendemain. Il serait d'ailleurs judicieux<sup>28</sup> de parler de « transmission sans faille »<sup>29</sup> d'une cuisine durant des décennies. L'histoire particulière des Roumains d'avant 1989 a influencé le genre d'aliments consommés sur tout le territoire : nous rappelons des processus tels que la collectivisation avec l'instauration des cotes pour de divers produits, production propre, à rendre à l'État, ou la rationalisation des aliments dans les conditions de payement de la dette externe de la Roumanie.

La collectivisation des terres<sup>30</sup> a affamé les paysans. Pour supplémer leurs « de quoi vivre », la plupart partait dans d'autres villes à la recherche du travail saisonnier, soit dans des CAP (Coopérative Agricole de Production) où selon les saisons agricoles la force de travail manquait, soit dans des magasins de la Coopérative de vente de biens et de services, soit sur des chantiers<sup>31</sup> : « *J'ai parcouru tout ce pays à la recherche du travail. J'ai travaillé sur des chantiers, dans des magasins communistes, dans des CAP, à la fauchaison, là où je pouvais gagner de l'argent.* » Les cotes à rendre à l'État ont eu un effet similaire. Les communistes prenaient aux gens tout afin de couvrir leurs dettes, au point que les villageois arrivaient parfois à ne plus avoir de quoi manger ou se vêtir :

*Il y avait une sorte d'impôt, la « portion » comme on dit, la dette envers l'État. C'était un impôt sur la terre, sur la maison, sur l'étable, sur les moutons, sur les vaches, sur ce que tu avais. Si tu avais des moutons, il fallait rendre de la laine. [...] Si on ne payait pas à temps, on nous arrachait les vêtements pour ne plus avoir de quoi nous vêtir. [...]*

*On nous prenait ce que nous avions dans la maison. À la mairie, on nous rédigeait un papier de séquestre. D'habitude, le recenseur (« portieș ») parcourait les villages en hiver, au mois de décembre. [...] Ils nous ont fait tellement souffrir !*

Les contraintes alimentaires des années 1970-1980 et la crise économique généralisée de la fin des années 1980 ont aggravé la situation des gens. La politique alimentaire communiste de rationalisation des aliments (le pain, le lait, le sucre, la viande et les produits carnés), selon laquelle les gens ne devaient pas consommer plus qu'ils ne recevaient de la part de l'État sous la forme des tickets et le programme d'« alimentation rationnelle » fixant la quantité de calories à consommer (2800-3000 calories journalièrement) ont limité l'accès aux services, tel l'approvisionnement avec des aliments ou biens de large consommation. Néanmoins, l'accentuation des répressions de la politique économique de Ceaușescu a poussé les gens à trouver des soupapes afin de survivre : faire des stocks<sup>32</sup> ou échanger<sup>33</sup> des produits obtenus sur le marché noir.

L'insuffisance des moyens financiers pour se procurer des aliments rajoutée aux contraintes imposées par le régime autoritaire a tourné les gens plutôt vers l'autoconsommation. Cela n'a pas permis une généralisation trop élevée de la marchandisation des produits. Les villageois ont continué à manger de la « mămăliga », bouillie de maïs, ou plutôt du « păsat », bouillie de maïs pas très épais, avec de l'oignon, du lard ou du lait. De plus, le manque d'aliments dans les foyers paysans les ont poussés à manger des choses que l'on ne mange pas ordinairement : les gens se servaient d'une tige de maïs pour moudre du bois d'hêtre après avoir enlevé son écorce. La farine résultée était utilisée à faire du « pain ». Pourtant, les légumes les plus consommés à l'époque restent les pommes de terre et les haricots (utilisés soit verts pour la soupe, soit secs pour le plat principal). Les éleveurs de la volaille et du bétail se permettaient de manger des produits laitiers et des produits carnés, en se fournissant ainsi une nourriture assez riche et diversifiée. Par conséquent, l'alimentation des habitants de Maramureș n'était pas tellement diversifiée à l'époque. Certains aliments étaient considérés comme marque statuaire, tel le pain à base de farine de maïs consommé par les gens des couches pauvres, inférieur au pain à base de farine de blé, tout comme la lentille. Les villageois plus aisés ayant pris contact avec le monde urbain de consommation mangeaient du pain de blé (noir au début, et vers les années 1980 a été introduit le pain blanc), de l'huile végétale (plutôt que le saindoux utilisé dans les foyers paysans), de la soupe aux vermicelles, « zamă cu tăiței », ou même de la soupe à la viande.

Néanmoins, beaucoup de choses ont changé après la Révolution de décembre 1989, notamment les pratiques et le mode de consommation, par la pénétration d'un marché non-contrôlé. La cuisine commence à se diversifier par rapport à la période d'avant. À présent, la nourriture carnée est fournie par le bœuf, le cochon ou les volailles de basse-cour. Les légumes cultivées en plus grand nombre qu'auparavant ont entraîné la diversification de la cuisine locale. Le pain de blé est pétri et cuit dans un four en briques, tout comme jadis, soit chez soi-même, soit chez quelqu'un d'autre du village, car la cuisine « traditionnelle » va parfois de pair avec la réactivation ou le maintien de la sociabilité communautaire.<sup>34</sup> La cuisine des touristes est préparée à la maison :

*[Nous préparons la nourriture] généralement à la maison, car nous avons nos produits : nous avons des pommes de terre, de l'oignon, surtout des pommes de terre. Nous n'avons pas besoin d'en acheter ailleurs, car ils mettent des engrais, pas nous. [...] Pendant l'hiver, nous préparons beaucoup de viande en conserve : on prend un gros cochon pour le sacrifier et immédiatement voilà de la viande : nous faisons de la saucisse qui est incroyablement bonne ! [...] [Pour un plat] nous prenons un morceau de viande conservée que nous jetons dans la marmite pour le faire réchauffer un peu, et, si nous le voulons bien, nous y ajoutons une mousse d'ail. Nous faisons de la polenta, on dit « coleșă » [...]. Pour eux, nous assaisonnons la nourriture de chez nous, de Botiza, de Maramureș, avec de la choucroute.*

Les villageois de Maramureș déclarent avoir appris les recettes en famille, alors que la cuisine paysanne pendant le communisme n'était pas très diversifiée. La soupe à la crème fraîche est présentée comme « traditionnelle » :

*Aujourd'hui, une soupe aux haricots verts à la crème fraîche. Je vous dis : on cuisine traditionnellement, telle cette soupe. Ensuite, de la purée de pommes de terre avec du rôti de porc et un gâteau. [...] Un autre jour, des « sarmale ». <sup>35</sup> Tous les plats sont traditionnels ! Ils [les touristes] les aiment beaucoup car ils n'en trouvent pas chez eux. Je leur prépare de la polenta, « coleșă », des plats de chez nous. »,*

même si les villageois l'assaisonnaient avec du vinaigre obtenu selon une recette propre :

*Les vieillards disaient que jadis ils ne préparaient pas les plats comme nous : avec de la crème fraîche. Ils disaient faire du vinaigre, mais pas comme aujourd'hui. Ils mettaient des pommes dans un grand tonneau en acier. Ils y rajoutaient de l'eau et laissaient deux ou trois semaines à macérer. Ils buvaient ce vinaigre pendant tout l'hiver, pas d'eau. Ce genre de jus était très sain ! Le vinaigre que nous achetons n'est pas aussi bon que celui à base de pommes. Les femmes conservaient les cornichons avec du sel, « slatină », elles mettaient des rameaux de griottier, des raisins verts du jardin, et c'était très bon et sain ! Maintenant, les femmes font bouillir les cornichons !*

Après 1989, de nouvelles recettes ont envahi la cuisine « traditionnelle » qui commence à être réappropriée quelquefois même dans les pratiques touristiques, si ce n'est pas pour un usage propre : « Maintenant, il y a trop de recettes, mais on reprend celles de jadis. On revient à ce qui était jadis. [...] Nous revenons là d'où nous sommes partis, ou comme on dit : aux origines. » Pour les gâteaux-maison, les villageoises de Maramureș se sont beaucoup inspirées à la télé, aux bouquins, ou chez d'autres femmes du village : « [La recette], nous l'avons notée dans un cahier. » Dans ces conditions, on peut parler d'un renouveau de la cuisine, alors que les réflexions autour de la cuisine sont redevables à la période qui suit au communisme, le relais se réalisant par le biais du tourisme.

## Conclusions

L'ÉTUDE DE la cuisine dans la période de l'après-communisme nous conduit à l'idée que vraisemblablement nous assistons actuellement à une transmutation profonde des valeurs qui lui sont attribuées. Deux directions semblent caractériser la cuisine des indigènes de Maramureș : une direction qui tend vers un renouvellement continu sous la pression d'une consommation généralisée disséminée par une multitude de moyens (bouquins, télé, Internet etc.) ; l'échange des savoirs culinaires au niveau local favorise le renouvellement de la cuisine. La seconde direction vient contrecarrer la première par un retour des villageois aux origines paysannes. Cette origine construite sur des savoir-faire traditionnels est de plus en plus réappropriée dans des logiques touristiques. Quelque pauvre que parût la cuisine paysanne de jadis, elle semble être la base de la nouvelle cuisine et contribuer « à la spécification de ces communautés rurales » (J. Bessière), certes en mutation.<sup>36</sup> Le poids de la tradition ne laisse pas changer totalement l'univers des indigènes puisque le nouveau se construit sur le « traditionnel ».

La cuisine de Maramureș, intégrée dans une offre touristique, est transformée en objet d'action personnelle représentatif pour toute une région, étant donné sa construction en tant que référent identitaire collectif d'un lieu. Les réflexions autour de ses propriétés (savoir-faire « traditionnel » en liaison avec un milieu non-pollué) sont menées à l'attention de l'Autre pour des logiques marchandes. De ce point de vue, la cuisine de la région de Maramureș élaborée par relais social permet aux hôtes de gérer la rencontre avec Autrui (le touriste) et d'asseoir devant lui une identité régionale incontestable. □

## Notes

1. Moment marquant la chute du Mur de Berlin et entraînant dans le contexte politique roumain l'effondrement du régime communiste, socialiste ou totalitaire, selon les différentes dénominations.
2. On utilise ce terme dans l'acception des « productions culturelles ». Maria Gravari-Barbas et Philippe Violier, *Lieux de culture, culture des lieux. Production(s) culturelle(s) locale(s) et émergence des lieux : dynamiques, acteurs, enjeux*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, p. 9 expliquent que ces vocables impliquent une approche téléologique de la culture qui met l'accent sur son aspect dynamique en contraste avec une vision ethnologique de la culture selon laquelle la « culture représente un ensemble de traditions résistantes dans le temps ».
3. Suivant l'approche constructiviste, nous considérons que la « tradition » s'inscrit dans une dynamique qui relève d'une élaboration sociale. Loin d'être une « vérité qui s'impose aux gens », elle est, selon les termes de Gérard Lenclud (qui reprend dans son analyse sur la tradition les propos de J. Pouillon), « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain : Habiter la maison*, n° 9, Carnets du patrimoine ethnologique, Paris, Mission du patrimoine ethnologique, 1987, p. 118, « un point de vue » que « les hommes du présent développent sur ce qui les a précédés, une interprétation du passé [...], une rétro-projection ».
4. Partant des réflexions d'Isac Chiva concernant le « patrimoine », nous faisons référence au « patrimoine ethnologique ou social ». Selon Michel Rautenberg, « L'émergence patrimoniale

de l'ethnologie : entre mémoire et politiques publiques », in Dominique Poulot (dir.), *Patrimoine et modernité*, Paris, Harmattan, 1998, p. 288, cette conception du patrimoine place au centre de la démarche scientifique « le sens que donne les gens aux objets appropriées dans le cadre des pratiques sociales », l'approche anthropologique du concept privilégiant les relations que les individus entretiennent avec le temps et l'espace.

5. Il s'agit des pratiques émanant d'une communauté culturelle, transmises principalement d'une façon orale.
6. Les pensions touristiques rurales sont des structures d'accueil touristique (dont la capacité de logement ne dépasse pas dix chambres) dans le milieu rural, qui fonctionnent chez l'habitant (même logement ou un autre indépendant). Pour ceux qui pratiquent l'agrotourisme, l'alimentation des touristes peut être assurée avec des produits obtenus chez soi (conformément à HG n° 1328/2001 et OMT n° 510/2002, articles publiés dans *Monitorul oficial* 582 bis/2002).
7. L'habitat qui refait le mode de vie de jadis à l'allure des écomusées paysans en miniature, l'agriculture biologique et les produits du terroir-source pour une alimentation saine, les fêtes religieuses-transgression des coutumes en présence des touristes, le costume populaire enfilé pour leur vue, le patrimoine naturel et paysager à l'opposition des bétons en villes etc., autant de « messages culturels » mouvementés dans les pratiques touristiques de Maramureș.
8. Les représentations sociales, dont on doit l'étude à Serge Moscovici, *La psychanalyse, son image et son public*, Paris, PUF, 1961, rassemblent des éléments divers: attitudes, opinions, croyances, valeurs, idées. La définition des représentations sociales de Denise Jodelet, *Les représentations sociales*, Paris, PUF, 1993, « la représentation sociale est une forme de connaissance socialement élaborée et partagée, ayant une visée pratique et concourant à la construction d'une réalité commune à un ensemble social », guide notre analyse centrée sur la construction de la cuisine par relais social.
9. L'étude du phénomène identitaire dans le contexte des pratiques entreprises en présence du touriste, par la théâtralisation de la figure du « paysan traditionnel », autrement dit par la récupération d'une identité mythologisée, et sa présentation mimétique devant les touristes, a fait l'objet de notre thèse : Sonia Catrina, « *Nouveaux paysans* » et pratiques touristiques dans des communautés rurales de Maramureș. *Enjeux identitaires*, thèse de doctorat soutenue en 2008, coordonnateurs Ioan Mihăilescu et Maria Voinea, Faculté de Sociologie et d'Assistance Sociale de l'Université de Bucarest, coordonnateur Pierre Bidart, École doctorale en sciences humaines et sociales de l'Université Victor Segalen de Bordeaux II.
10. Erving Goffman, *La mise en scène de la vie quotidienne*, 2 vols., trad., Paris, Éditions de Minuit, 1973 ; *Les rites d'interaction*, Paris, Éditions de Minuit, 1974.
11. Dont l'affirmation en Amérique appartient à Clifford Geertz : *The Interpretation of Cultures*, New York, Basic Books, 2000 [1973] ; *Work and Lives : The Anthropologist as Author*, Stanford, Stanford University Press, 1990.
12. Cette approche prend ses distances par rapport à une anthropologie dite positiviste, soucieuse de modélisation et pour laquelle la réalité s'offre directement au chercheur et doit être recueillie plutôt que construite. Contre une approche structuraliste, nous ne considérons pas les représentations et pratiques comme ayant un statut originaire dans la constitution des rapports sociaux, l'orientation des comportements et la transformation du monde social. Les représentations ne préexistent pas à toute réalité, mais au contraire, elles sont construites.
13. Référence aux maisonnettes « paysannes » en bois à une ou deux chambres avec de grands portails ornés avec des motifs phytomorphes, zoomorphes ou anthropomorphes, tels la corde tressée, le soleil en mouvement ou statique, l'arbre de la vie, la roue, la croix, le serpent. Les indigènes embellissent leur habitat avec des tissus faits à la main ou au métier à tisser, des icônes sous verre et des assiettes en céramique etc.
14. Le terme correspond à ce qui est reconnu comme venant du passé.

15. Les micro-musées relevant de la sphère privée, réunissant principalement des collections ethnographiques, sont des constructions identitaires individuelles autour d'un patrimoine matériel « paysan ». On considère leurs propriétaires comme de véritables muséographes qui donnent forme à la mémoire personnelle afin de construire du « patrimoine ethnologique ou social » à « manœuvrer » dans les projets de marketing touristique. Nous avons analysé certaines formes de cette mémoire de l'individu dans une étude des micro-musées relevant de la sphère privée ; v. le chapitre consacré au paysan muséographe, intégré dans l'article Sonia Catrina, « Les Musées : alternative démocratique à l'intolérance culturelle », in Georgeta Ghebrea (dir.), *Șantier de cercetare în științele politice*, Bucarest, Ed. Universității din București, 2010, p. 11-48. Cette problématique a récemment fait l'objet de la journée d'étude « Communication et identités : (en)jeux des représentations » organisée le 7 mai 2010 au sein de la Fondation Maison Scientifique de l'Homme d'Aquitaine, où nous avons présenté la communication: « Le "Paysan"-muséographe : le cas des micro-musées ».
16. Extrait d'un entretien personnel.
17. Les propriétaires de pensions touristiques se sont adonnés à la collecte de divers éléments issus de leur culture matérielle (maintenant presque disparus) : objets domestiques, tissus, vêtements, éléments de parure et d'ornement, meubles etc., qu'ils ont exposés dans des micro-musées.
18. Référence aux micro-musées privés ou chambres-expositions, endroits privilégiés de culture.
19. Selon nous, un produit du terroir se rattache à un producteur et est circonscrit à un territoire particulier. Un produit du terroir doit nécessairement conjuguer des procédés de fabrication singuliers et mettre en valeur un savoir-faire traditionnel.
20. On considère l'agrotourisme un sous-produit du tourisme rural, notion « englobante » qui peut faire référence à l'écotourisme, au tourisme vert, à l'environnementalisme, au tourisme du pays, au tourisme d'aventure, à l'agrotourisme etc., car les termes peuvent se multiplier au gré des nouvelles orientations des activités touristiques et selon les différents espaces.
21. Selon Laurent Bourdeau, Pascale Marcotte et Maurice Doyon, « Les définitions de l'agrotourisme », in *Saige*, 2002, consulté le 15 janvier 2004, p. 17-18), le tourisme rural est : « La pratique de toutes les formes touristiques en milieu rural », alors que l'agrotourisme « se rapporte à des activités spécifiquement rattachées au contexte agricole ». Le tourisme rural, outre l'agrotourisme, « inclut un large spectre d'activités qui n'ont en commun que le lieu où elles se déroulent, soit le milieu rural. De son côté, l'agrotourisme n'est restreint qu'à la sphère de l'agriculture : la ferme est son lieu de production, et ses acteurs, les productrices et producteurs agricoles ».
22. Notre texte contient de nombreux extraits des entretiens personnels avec des propriétaires de pensions touristiques de la région de Maramureș. Pour des raisons objectives, nous avons choisi de ne pas donner des indications concernant l'identité des personnes interviewées. Pour alléger notre texte, nous refusons également de noter à chaque fois qu'il s'agit d'un extrait de nos entretiens personnels, car cette chose est marquée d'évidence.
23. Solidarité rurale du Québec, *La mise en marché des produits du terroir. Stratégies et défis*, Québec, Nicolet, coll. « Études rurales », 2003, p. 6.
24. *Ibid.*
25. Le « jeu de se représenter » (Goffman, *La mise en scène*, op. cit., 1973 ; id., *Les rites d'interaction*, op. cit., 1974) devant l'Autre, le touriste, implique la « markétisation des traditions » à travers l'usage des « ressources/productions culturelles » pendant les animations des hôtes en présence des touristes.
26. Ces aspects de la cuisine, qualité et « tradition », sont ponctués par tous les prestataires touristiques, qu'ils soient hôtes, agences de tourisme ou ONG chargés à promouvoir cette forme de tourisme, tel ANTREC et OVR, et en égale mesure par le Ministère du tourisme dans le cadre législatif mis en place pour les propriétaires des structures d'accueil en milieu rural.

27. L'« authenticité » de cette cuisine, en tant que singularité, recouvre donc des connotations complexes dues aux références aux savoir-faire anciens transmis de génération en génération.
28. Nous rappelons que notre analyse se situe au niveau des représentations socialement élaborées autour d'une cuisine touristique.
29. André Micoud, « Des patrimoines aux territoires durables, in *Ethnologie française : Territoires en questions* », janvier-mars, Paris, PUF, 2004, p. 20.
30. La forme spécifique de la collectivité dans le Maramureș a été la « fraternité » (« *tovărășie* »).
31. Les constructions étaient en plein élan à l'époque de Ceaușescu qui avait entamé le plan de systématisation et reconstruction du pays. Référence aux blocs communistes (à plusieurs étages) qui devaient remplacer les foyers traditionnels.
32. Anticipant cette situation, le régime totalitaire a promulgué des décrets relatifs à l'alimentation tels le décret de 9 octobre 1981 définissant comme infraction le troc avec des aliments sur le marché noir. De plus, l'achat d'aliments basiques en grandes quantités ne devait pas dépasser la consommation familiale d'un mois, sinon les gens découverts les avoir stockés pouvaient faire l'objet d'une enquête judiciaire.
33. Un autre décret de 17 octobre 1981 interdisait l'obtention des aliments en dehors du domicile ou du lieu de travail.
34. Plus restreinte maintenant que dans le passé, mais encore active au niveau des communautés rurales de Maramureș.
35. Boulettes de viande hachée enveloppées dans des feuilles de vigne ou de chou.
36. Surtout à la suite de la Révolution de 1989 avec la chute du communisme et l'ouverture que ce moment historique a entraînée dans toutes les sphères de la vie politique, économique, sociale, culturelle. Étant une région frontalière où le phénomène migratoire est très prégnant, le Maramureș a du connaître des bouleversements divers.

## Abstract

### Valorizations and Changes in Regional Cuisine through the Tourism Development Strategies of Maramureș

This article focuses on the practices and social representations to be found in a Romanian rural region whose reputation and tourist attractiveness was built on the local cuisine. We assess the tourism development strategies of the Maramureș region starting from the valorization of local cuisine as a regional heritage shared by all the inhabitants of this territory. How do the rural guest-houses build the reputation of their region through the cuisine? What is the place of the local cuisine in the tourism strategies of regional development? We therefore analyze the valorization of the local cuisine and its metamorphosis through an empirical study of the roles of different actors (locals and tourists) in the reconstitution of the cuisine starting from the premise that cuisine is a social construct for the tourists hosted by the tourism entrepreneurs of rural Maramureș who provide family-type lodging and boarding.

## Keywords

cuisine, valorization, changes, tourism development strategies, Maramureș