

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Université Ibn Khaldoun Tiaret

Faculté des lettres et des langues

Département des lettres et des langues étrangères



Mémoire pour l'obtention du diplôme de master

Option : littérature générale et comparée

Thème :

La biculturalité culinaire dans « Le fils du pauvre » de « Mouloud FERAOUN », déculturation ou acculturation ?

Présenté par :  
FILLALI Aissa

Sous la direction de :  
BENSOUKHAL Karim

Membres du jury :

Président : KHAROUBI Siham, MCA, université de Tiaret

Rapporteur : BENSOUKHAL Karim, MAA , université de Tiaret

Examineur : MIHOUB Kheira, MAA ,université de Tiaret

Année universitaire 2019/2020



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Université Ibn Khaldoun Tiaret

Faculté des lettres et des langues

Département des lettres et des langues étrangères



Mémoire pour l'obtention du diplôme de master

Option : littérature générale et comparée

Thème :

La biculturalité culinaire dans « Le fils du pauvre » de « Mouloud FERAOUN », déculturation ou acculturation ?

Présenté par :  
FILLALI Aissa

Sous la direction de :  
BENSOUKHAL Karim

Membres du jury :

Président : KHAROUBI Siham, MCA, université de Tiaret

Rapporteur : BENSOUKHAL Karim, MAA , université de Tiaret

Examineur : MIHOUB Kheira, MAA ,université de Tiaret

Année universitaire 2019/2020

## Remerciements

Nous tenons à glorifier Le tout puissant pour nous avoir donné la force  
d'accomplir ce travail.

Nous tenons ensuite à adresser nos plus vifs remerciements à notre directeur  
de thèse, maitre assistant Karim BENSOUKHAL, qui nous a aidés par ses  
conseils et ses encouragements, nous a soutenu tout au long de notre travail, a  
répondu a nos questions avec patience ,a suivi les nombreuses et nécessaires  
corrections jusqu'à l'achèvement de cet écrit

Nos remerciements s'adressent, aussi à tous nos enseignants de notre  
première et deuxième année Master littérature générale et comparée,  
université In khaldoun, Tiaret . Nous leur disons merci pour vos fructueux  
conseils et l'intérêt que vous nous avez témoigné tout au long de nos études  
pour nous avoir aider à construire notre personnalité littéraire

Nous souhaitons vivement remercier les membres du jury pour l'honneur  
qu'ils nous ont fait en participant à cette soutenance. Nous ne saurions finir,  
sans exprimer nos remerciements les plus chaleureux à tous ceux qui, de près  
ou de loin, ont contribué à la réalisation de notre modeste travail.

*Fillali Aissa*

# Dédicaces

**Je dédie ce travail**

**À mon défunt père,  
À ma très chère mère,  
À mes frères et sœurs**

**A mon conjoint qui a su être patient à mes deux ans de déplacements interminables de la daïra la plus éloignée de Tiaret à mon lieu d'étude.**

**A mes deux garçons Hmida et Ishak qui étaient très enthousiasmés que leur père, un quinquagénaire, suit des études à l'université.**

**Ainsi qu'à mes filles Fatima Zohra, Soundous et Salsabil qui m'ont aidées dans ce travail et qui ont pris l'exemple de la persévérance.**

**Et à Monsieur karim BENSOUKHAL , imminent professeur qui m'a beaucoup soutenu dans la réalisation de ce mémoire.**

**Ainsi que tous les professeurs du département de langue française de l'université Ibn khaldoun de Tiaret.**

***Fillali Aïssa***

## Sommaire

<b>Introduction générale</b> .....	1
<b>Chapitre I : Présentation de l’auteur et du roman</b> .....	7
1. Présentation de l’auteur « Mouloud Feraoun» .....	8
2. Présentation du roman « Le fils du pauvre » .....	13
<b>Chapitre II : Présentation de la culture culinaire algérienne et française</b> .....	21
1. Présentation de la culture culinaire algérienne et française .....	22
2. La présence culinaire : .....	24
3. La symbolique culinaire .....	32
<b>Chapitre III : La biculturalité culinaire acculturation ou déculturation</b> .....	42
1. La biculturalité culinaire .....	44
2. Influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires .....	53
3. L’appétit et les cinq sens dans l’art culinaire .....	57
4. Reconnaissance mondiale des deux cultures culinaires .....	60
<b>Conclusion générale</b> .....	66
<b>Bibliographie</b> .....	
<b>Table des matières</b> .....	
<b>Lexique</b>	
<b>Résumé</b>	

# **Introduction**

## **générale**

## INTRODUCTION GENERALE

La littérature signifie: « ensemble des œuvres écrites ou orales composées dans un souci esthétique et qui permettent d'établir un rapport entre une communauté (ou une société) et sa culture, sa civilisation ». Donc, nous admettons, ici, qu'une littérature, quelle qu'elle soit, est toujours la manifestation d'une culture.

Le terme « *culture* » provient du latin *cultus*. Il désigne l'action d'enrichir, voire de cultiver l'esprit par des exercices intellectuels, mais sa définition a évolué au fil du temps : depuis l'époque de l'illuminisme, la culture est associée à la civilisation et au progrès. On peut en trouver, dans la littérature spécialisée, des centaines de définitions. C'est ainsi qu'on peut distinguer de nombreuses dimensions du concept de culture qui sont cependant étroitement liées entre elles. Nous garderons la dimension sociologique qui étudie les structures sociales en tant que partie de la culture de ce peuple, son identité culturelle son histoire.

Parmi ces cultures ayant une dimension sociologique, nous avons choisi la culture culinaire, celle qui a été traitée par des écrivains célèbres tel que Alexandre Dumas (1802-1870) qui avait une grande réputation culinaire, perçue, à travers son livre « le petit dictionnaire de cuisine », véhiculant un lexique alimentaire ainsi que des plats gastronomiques très enrichissants mijotés au fil des époques. C'est l'évolution du goût. C'est l'art culinaire qui voit le jour. Donc, la littérature française a abordé le domaine culinaire depuis bien longtemps.

Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, un bagage culturel impressionnant sur la cuisine, se trouvait aussi dans plusieurs œuvres françaises comme les premiers livres de cuisine qui furent l'œuvre de médecins, car, dans les ménages les plus modestes, vous pouviez trouver un livre rempli de recettes collectées et récoltées depuis des générations entières et qui étaient utilisées, détournées et adaptées en remèdes par les familles pour éviter certaines maladies à travers des conseils sur la bonne gestion de la nourriture. Mais il est à constater que si ce n'étaient que quelques recettes et des techniques pour découper ou cuire des aliments correctement, elles n'avaient pas toujours quelque chose à voir avec la gastronomie. La nourriture accède au statut d'objet littéraire par le biais de scènes de repas qui sont devenus un motif récurrent ainsi que la description

de l'alimentation participant à l'étude des mœurs contemporaines et permettant de caractériser les personnages sur le plan psychologique comme sur le plan social comme c'est le cas de Marcel Proust (1871-1922,) dans Jean Santeuil où il nous décrivait la scène du « *biscuit rose* » et l'extrait de « *les madeleines* » tiré du "*Du côté de chez Swann.*» ainsi qu'*Emile Zola* décrivant l'énorme Gervaise mangeant les gros morceaux de blanc

Au début du XXème siècle, lire des textes gourmands était devenu l'occasion de savourer le style des écrivains qui cherchaient à faire voir, sentir et même goûter les plats décrits en utilisant toutes les ressources de la langue pour rendre leurs textes savoureux par des énumérations, des superlatifs, des jeux de sonorités. La littérature devient odeur, goût. Capable de nous faire saliver.

Il est à constater que la plupart des auteurs que nous avons cités ci-dessus sont des français, issus de la société française, donc sous la gouvernance de l'état français et c'est justement, c'est cet état qui a colonisé plusieurs pays du Maghreb dont l'Algérie en 1830. Outre la résistance armée contre cet occupant, il y avait une autre façon de montrer aux français que le peuple algérien était cultivé, pouvait écrire et montrer les capacités littéraires à travers ses auteurs qui ont lutté par leurs plumes dans plusieurs thèmes

Comme nous venons de le citer auparavant, le thème culinaire a connu une large part dans la littérature française, alors nous avons voulu savoir si la littérature maghrébine à expression française a connu des écrivains qui ont publié des livres abordant ce domaine . tel que Rachid MIMOUNI dans *L'honneur de la tribu* où il nous décrivait la scène du repas de l'Aïd

Notre choix est tombé sur l'œuvre la plus lue, la plus éditée et ayant obtenue le grand prix littéraire de la ville d'Alger, en 1952, de son écrivain le plus connu des trois écrivains algériens ( Mouloud Feraoun, Mohamed Dib, Mouloud Mameri )<sup>1</sup> .C'est le roman *le fils du pauvre* de Mouloud FERAOUN qui est un auteur algérien à expression française né en 1912 et dans lequel il raconte sa propre enfance, au sein de sa famille et de son village en Kabylie pendant la colonisation française en Algérie . Et du moment qu'il y a colonisation, il y a une éventuelle culture du colon et de ce fait nous avons voulu savoir, si l'écrivain a abordé la biculturalité culinaire dans son livre.

---

<sup>1</sup> Fanny Colonna, *Mouloud Feraoun, ethnologue, chroniqueur, romancier*, mémoire de D.E.S., Alger, 1967.

Une telle question nous a mené à faire une recherche dans ce sens. Etant donné que notre spécialité d'origine était « l'hôtellerie et le tourisme » où la cuisine fait partie du domaine hôtelier, nous avons voulu marier le domaine culinaire avec le domaine littéraire pour faire ressortir la présence culinaire, et sa symbolique; car ce domaine s'est élevé au rang de culture culinaire sous forme d'une identité alimentaire traduisant notre spécificité culturelle, comme l'affirme Jean-Pierre Lemasson, professeur au département d'études urbaines et touristiques, Université du Québec à Montréal. et aussi auteur du « *Mystère insondable du pâté chinois*<sup>2</sup> »

Nous avons été attiré, aussi par celui qu'on a connu au palier du primaire, à travers l'enfant Fouroulou qui représente l'algérien qui lutte et se bat contre la pauvreté et la misère pour vivre ou même survivre dans un pays colonisé, nous avons fait notre lecture de cet ouvrage pour chercher l'art culinaire au sein de la pauvreté des algériens, l'opulence des français, à travers des plats très appréciés par les algériens et les français. Ces plats, s'ils existent devaient représenter la culture algérienne et la culture française après plus de 120 ans de présence coloniale jusqu'à la date de sa parution du « *le fils du pauvre* », en 1950. Pour cette raison, nous avons voulu connaître, à fond, la culture culinaire algérienne et chercher aussi les traces de la culture culinaire française qui est restée ancrée très longtemps, au sein de la société algérienne, a-t-elle influé par sa présence dans le domaine gastronomique ?, .. L'identité algérienne n'est pas à source unique, elle est, comme toute identité, une identification à paramètres divers. Elle est inséparable de la colonisation française. Nous pouvons dire que le côté alimentaire, nutritionnel et surtout gastronomique a joué un rôle fondamental dans notre choix.

Notre étude consiste à interpréter le côté culinaire de la vie de Feraoun et son entourage, le gourmet à travers son œuvre. Notre étude ciblera les plats cités, mais pas seulement ceux-ci, nous y ajouterons aussi quelques denrées entrant dans leurs compositions, qui éclairciront l'analyse.

, On va déterminer, au début, la distance entre le citoyen algérien et sa culture à travers l'approche narratologique. Aussi nous traitons l'écriture de Feraoun et tentons de prouver

---

<sup>2</sup> *Mystère insondable du pâté chinois*, Jean-Pierre Lemasson, édition AMERIK MEDIA, 2009

que quoique ce soit une écriture ethnographique, elle reflète aussi une société et tout un peuple avec ses habitudes culinaires.

Cette approche va répondre aux questions suivantes : Avons-nous perçu une présence culinaire dans l'œuvre ? Est-elle seulement algérienne ou le colon français a laissé aussi sa trace ? Si c'est le cas ? y a-t-il « une biculturalité culinaire » ? y a-t-il une influence de part et d'autre ou d'un seul côté ou elle n'existe même pas ?

Nous pensons que la présence coloniale de plus de cent trente deux ans a engendré, automatiquement une présence culinaire du colonisateur qui ne peut véhiculer qu'une culture différente avec la culture culinaire de l'algérien et dont l'association avec celle-ci crée une biculturalité culinaire.

Nous supposons que l'apport et l'association de cette culture avec la culture mère est une richesse ou une déculturation provoquant une acculturation

Afin vérifier ces hypothèses, nous avons opté pour une méthode comparative et analytique pour étudier les ressemblances et les différences entre les deux cultures pour bien approcher ce thème. Ainsi l'approche sociocritique présente les cultures culinaires dans ce roman et renforce cette étude

Notre présent travail a pour objectifs de montrer, en premier lieu les préparations culinaires dans la société algérienne pendant la période coloniale, qui ont été citées par l'auteur, que ce soit de l'algérien ou du français même du fait que c'était lui l'occupant qui a coexisté avec les algériens.

En deuxième lieu, nous montrerons les points de convergence et divergence entre les deux cultures (algérienne, française). Nous présenterons les différentes images de la cuisine et sa symbolique tout en évoquant son contexte socio-historique de colonisation qui a influencé la culture algérienne et française

Notre plan de recherche nous a mené à partager ce mémoire en trois chapitres dont le premier est réservé à la présentation de l'auteur, sa vie et les œuvres écrites jusqu'à sa mort ainsi que son œuvre « *le fils du pauvre* »<sup>3</sup> un peu plus en détail.

---

<sup>3</sup> Youssef NACIB, *Mouloud FERAOUN*, éditions Fernand Nathan, SNED1982.

Le second s'étalera sur la cuisine coloniale qui n'est d'autre que la cuisine française mais dans le territoire algérien même, chez les pères blancs, donc au sein de la société française en Algérie et aussi à la culture culinaire algérienne, tous ses aspects de présence dans l'œuvre à travers plusieurs situations au sein de la société de l'auteur Mouloud FERAOUN dans la Kabylie en Algérie

Au sein du troisième chapitre, nous allons aborder la thématique de notre travail de recherche : c'est la biculturalité culinaire elle-même. Donc, allons parler de la rencontre de ces deux cultures, ainsi que leurs influences sur les deux sociétés pendant la période coloniale. Une influence ayant provoqué, peut être la disparition de cette culture culinaire algérienne, une déculturation chez les uns et les autres, voire même une acculturation chez une troisième catégorie de la communauté algérienne.

# **Chapitre I**

**Présentation  
de l'auteur  
et du roman**

## Introduction

Dans ce chapitre, nous allons, d'abord, faire la présentation de Mouloud FERAOUN . pour mettre la lumière sur sa vie. Ensuite nous citerons ses œuvres avec un aperçu sur leurs contenus. Enfin, nous passerons à la présentation du roman « le fils du pauvre » qui constitue notre corpus d'étude et ceci à travers un résumé.

### 1– Présentation de l'auteur « Mouloud Feraoun»

#### 1. 1) Biographie

##### 1.1.1) Naissance

Le sort a voulu qu'il naisse et qu'il meure à l'aube de deux printemps. C'est le 08 Mars 1913, en effet à la veille de la première guerre mondiale, que naît Mouloud FERAOUN dans le village Tizi-Hibel (commune mixte de Fort National, actuellement Larbaa nath Irathen) dans la région de Beni Douala située à vingt kilomètres de Tizi Ouzou . Et c'est dans la matinée du 15 Mars 1962, à l'aube de l'indépendance de l'Algérie, que FERAOUN meurt assassiné par un commando de l'OAS. Il reviendra définitivement à son village natal, en 1962 pour y trouver sa dernière demeure<sup>4</sup>

Mouloud FERAOUN dont le vrai nom est Aït CHAABAANE, est issu d'une famille pauvre de paysans comme la majorité des Algériens de l'époque « Son père était véritablement un gueux et avait toujours trimé, écrivait FERAOUN lui même à Roblès en janvier 1953 ». Il s'était déplacé dans plusieurs villes algériennes et tunisiennes, Annaba, Constantine, Gafsa avant de se rendre en France en 1958. Ses aventures et voyages l'ont emmené jusqu'à Tunis l'ont inspiré dans une bonne partie de ses romans notamment « *Le fils du pauvre et La Terre et le sang* » pour relater les conditions de vie des ouvriers immigrés en France, et particulièrement les risques que couraient les mineurs.

Sa mère Fatma a donné naissance à huit enfants cinq sont restés en vie, dont trois filles et deux garçons. Toutes ces conditions de vie d'enfance, FERAOUN les a relatées dans son œuvre autobiographique intitulée « *le Fils du pauvre.* » . Notre auteur a connu une enfance pénible et misérable due à la pauvreté qui a obligé le père, un fellah aussi

---

<sup>4</sup> Youssef Nacib, *Mouloud Feraoun , édition Sned, Fernand Nathan, 1982, page 5*

pauvre que l'indique ce roman, émigrer en France pour assurer la substance des siens et laissant le petit Mouloud apprendre le métier d'homme en jouant sur les deux cordes, celles du travail et de l'étude pour combler en quelque sorte le vide laissé par les longues absences du père.

### 1.1.2) Ses études

Faute d'école dans son village natal, FERAOUN devra être inscrit, à l'âge de sept ans, à l'école de Taourirt-Moussa située à deux kilomètres de Tizi-Hibel<sup>5</sup>. Le jeune pauvre a fait sa première entrée à l'école les pieds nus. Etant d'une intelligence moyenne, mais grâce à son application et son acharnement au travail, ses débuts scolaires étaient bons et il a obtenu le certificat d'études qui était l'ambition de la famille mais le jeune garçon ne s'en contentait pas et le rêve de devenir instituteur ne l'avait pas relâché. L'obtention d'une bourse d'étude, grâce à l'appui de son maître, lui a permis de rejoindre le collège de Tizi-Ouzou, le seul établissement du genre dans toute la région<sup>6</sup>.

FERAOUN a continué à travailler avec la même persévérance et a réussi au brevet en 1932 puis au concours d'entrée à l'Ecole Normale d'Alger-Bouzaréah d'où il sort instituteur et voit, enfin, un premier rêve se réaliser. Un rêve qu'il avait caressé depuis longtemps dans son esprit d'enfant et qui paraissait trop loin : « *il faut dire que la carrière d'instituteur est considérée dans nos villages comme source de bonheur et qu'il ne faut pas chercher autre chose. Je suis de ceux qui ont atteint leur idéal* »<sup>7</sup> déclarait-il dans une lettre à Roblès. Les trois ans de formation au sein de l'Ecole Normale représentent non seulement la qualification au travail mais aussi, le temps et le lieu où FERAOUN a trouvé le moule idéologique dont toute son œuvre se ressentira

Mouloud FERAOUN, textes présentés par Youssef NACIB, édition SNED et fernand nathan, France, 1982, 95 pages

---

<sup>5</sup> Salem Makhoulouf, *L'image de l'enfant dans « Le fils du pauvre » de Mouloud Feraoun et « L'enfant noir » de Camara Laye*, Mémoire présenté pour l'obtention Du diplôme de Master Académique ,université Mohamed Boudhiaf, Msila 2019, in [http : dspace.unvi-msila.dz](http://dspace.unvi-msila.dz)

<sup>6</sup> Youssef Nacib, *Mouloud Feraoun , op.cit, 1982, page 6*

<sup>7</sup> Ibid, page 95

### **1.1.3) Carrière professionnelle**

FERAOUN a eu sa première affectation à l'école de Taourirt-Moussa située à deux kilomètres de son village Tizi-Hibel,, en 1935, où il a commencé l'exercice de son métier d'enseignant. Avec le même acharnement manifesté au temps des études, il a commencé à donner ses premiers cours. Il s'est consacré totalement à son métier en s'y donnant jusqu'au bout. Il consacrait de longues heures aux cours particuliers gratuits pour éclairer ces aveugles qui n'étaient que les enfants de sa patrie. Au cours de cette même année, il s'est marié avec l'une de ses cousines, Dehbia qui lui a donné sept enfants.

En 1952, il a été désigné directeur du cours complémentaire de Fort National, actuellement Larbâa Nath-Irathen .

En 1957, en pleine bataille d'Alger, il devient directeur de l'école du Nador, actuellement El Madania. Il continue d'œuvrer inlassablement au service de l'éducation.

### **1.1.4 L'assassinat de Feraoun <sup>8</sup>**

Le 15 mars 1962, juste avant l'application de l'accord du cessez-le feu entre les forces coloniales et l'Armée de Libération Nationale, au Château-Royal d'El-biar où il était nommé en 1960 en qualité d'inspecteur des centres sociaux créés en 1955 sur l'initiative de Germaine Tilliun, lors d'une réunion de travail tenue en compagnie de deux Algériens, Ali Hamoutene et Saleh Oueld Aoudia, et trois Français, Max Marchand, Marcel Aymard et Marcel Basset, , un groupe appartenant à l'O.A.S les surprit, fit l'appel des six participants et les cribla par craches de fusil mitrailleuse.

Feraoun a été enterré à Tizi-Hibel. Paradoxalement, sa naissance a été à la veille d'une guerre et sa mort à la veille d'une indépendance.

---

<sup>8</sup> Youssef Nacib, *Mouloud Feraoun , op. cit, page 7*

## 1.2. Ses œuvres <sup>9</sup>

### 1.2.1. Le Fils du pauvre

publié en 1950, le premier roman de Mouloud Feraoun est quasiment autobiographique. C'est une sorte de journal où est racontée la vie du jeune Fouroulou Menrad qui, en contournant son destin, opte ainsi pour l'instruction plutôt que de rester berger comme ses semblables. Cet itinéraire est très difficile car il est issu d'une famille pauvre ; il dit dans son Journal qu'il veut écrire. C'est également le vœu de Feraoun : il veut traduire «l'âme kabyle». Ce livre fut publié en 1950 dans une Algérie colonisée

### 1-2-2 - La Terre et le sang

publié en 1953, ce roman est un appel de la terre natale à Amer, qui l'abandonne pendant quinze ans. En revenant, il ramène la Française Marie, probable fille de son oncle Rabah qu'il a tué accidentellement en France. Arrivé au village, Amer tombe amoureux de sa cousine Chabha, épouse de Slimane, qui veut venger la mort de Rabah. Finalement, un coup fatal, à la carrière, emporte le meurtrier Slimane et l'accusé Amer.

### 1-2-3 Les Chemins qui montent

publié en 1957, ce roman est la suite logique de La Terre et le sang. D'ailleurs on y retrouve les mêmes personnages, mais vieilliss. Amer, qui est fils d'Amer de La Terre et le sang, revient de France. Il retrouve sa cousine Dahbia, convertie au christianisme. Celle-ci semble faite pour Amer. L'ayant vu opter pour Mokrane, il se suicide. Mais est-ce un suicide ou un meurtre ?

---

<sup>9</sup> mouloudferaoun.free.fr › oeuvres, site consulté le 27/08/2020 à 21:44

#### **1.2.4. L'Anniversaire**

roman publié à titre posthume en 1972, dix ans après la mort de Feraoun. C'est en fait un roman que l'auteur écrivait lorsque la mort le surprit. C'est aussi une histoire d'amour entre un Algérien et une Française, qui se solde inévitablement par un échec.<sup>10</sup>

#### **1-2-5 Jours de Kabylie**

ou encore Tajmaât (assemblée) : un récit écrit en 1954. C'est un document ethnographique sur la Kabylie de l'époque.

#### **1-2-6 Journal**

publié en 1962, aussi à titre posthume, ce témoignage est une douloureuse chronique de la guerre, vue principalement en Grande Kabylie. En fait, il nous permet de connaître Feraoun durant ces événements. Il disait de lui : « *C'est un brûlot rageur où chacun en a pour son compte.* »

#### **1.2.7 Lettre à ses amis:**

tout comme le Journal, ce témoignage nous apprend beaucoup sur l'auteur et sur son œuvre (1949-1962).

#### **1.2.8 Poèmes de Si Mohand**

Feraaoun a sorti de l'oubli les poèmes de Si Mohand ou Mhand, qu'il rassembla dans un recueil publié en 1960 et complété plus tard par feu Mouloud Mammeri dans Isefra de Si Mohand.

#### **1.2.9 La Cité des Roses :**

En 1958, à la cité des Roses, un Algérien, directeur d'une école s'éprend de Françoise, une institutrice, tous deux mariés par ailleurs. L'amour étouffé et brûlant qui les unit trouvera les chemins de son efflorescence dans le besoin de liberté qu'ils éprouvent profondément.

Mouloud FERAOUN raconte son Algérie celle qui s'affranchit de la France avant de rompre définitivement avec elle. Il dresse ici un tableau sans concession de la passion enivrante qui lia ces deux pays et dont les spectres nous heurtent encore aujourd'hui. Ce sentiment complexe où se mêlent et s'entrechoquent les amours-propres, les préjugés, les traîtrises et les ignorances, conduit invariablement l'humanité à regarder ses propres

---

<sup>10</sup> Voir annexes, entretien de kabyles.com avec Rachid FERAOUN fils de Mouloud FERAOUN au sujet « anniversaire » non achevé

turpitudes.

L'auteur du « *Le Fils du Pauvre* » dira à propos de ce livre :

« Je continue par exemple de penser que si la politique peut donner une certaine teinte à l'amour, elle ne peut ni le nourrir, ni le modifier, ni l'empêcher. C'est la politique, la morale, l'honnêteté, etc. qui recherchent toujours des accommodements avec l'amour. Sauf bien entendu quand on a affaire à des héros ou à un faux amour J'ai cru qu'il était indiqué de faire s'épanouir un tel sentiment au milieu de la haine et qu'il suffisait de rappeler en contre point que cette haine existait, se traduisait par la colère, l'hypocrisie, la souffrance et la mort. Mais de cette situation historique sur laquelle je n'avais pas besoin d'insister, j'ai voulu que les personnages s'évadent en se donnant l'un à l'autre. »

Quarante-cinq ans après son assassinat, ce roman d'amour, d'une assourdissante vérité, vient sans conteste parachever son œuvre.

Son *Journal*, rédigé de 1955 à 1962, est remis au Seuil

en février 1962 et sera publié de manière posthume, de même que deux derniers romans, *L'Anniversaire*, inachevé, et *La Cité des roses*, achevé mais resté longtemps inédit. Mouloud Feraoun écrit comme il parle, décrivant sa Kabylie natale comme un autre l'aurait fait pour sa propre maison. Tout y est : les mœurs et coutumes, les personnages, les costumes et surtout les paysages magnifiques qu'il réussit à rendre anodins avec cette note particulière qui congédie les touristes avec des excuses voulant dire ceci:

« *Là c'est chez moi, rentrez chez vous...* »

## 2- Présentation du roman « Le fils du pauvre »

« *Le fils du pauvre* » est le Premier roman de l'écrivain algérien, *Mouloud Feraoun* publié en 1950 où raconte sa propre enfance : « *Je n'avais fait que raconter mon histoire* »<sup>11</sup>, au sein de son village et de sa famille en Kabylie, sous le nom de Fouroulou Menrad, personnage principal du récit.

De dimension autobiographique, ce livre peint l'enfance et l'adolescence de l'auteur dans un village de cette Kabylie montagnaise où il fut tour à tour berger, élève studieux, puis instituteur. Ce n'est pas une histoire quelconque qui qu'elle retrace une vie très simple des habitants, De parents pauvres, Fouroulou Menrad était tout destiné à être berger mais mu par une

---

<sup>11</sup> Voir annexes, discours de Mouloud FERAOUN lors de la remise du prix littéraire de la ville d'Alger en 1952

forte ambition et des rêves omniprésents, cet homme-enfant luttait sans cesse pour échapper à son destin.

Il était seul à croire en un avenir différent de celui des siens, pourtant très attaché à eux. Il vivait le dur labeur de son père qui subvenait difficilement aux besoins de la famille, la patience à toute épreuve et la générosité de sa mère. Rien ne lui échappait; ni la tendresse d'une de ses tantes, ni la jalousie de l'autre, encore moins l'attachement de ses cousines et le dévouement de ses sœurs.

Cette vie belle et dure à la fois telle que nous la raconte Mouloud Feraoun est imprégnée d'émotions, dans une société où l'on respecte les grands, écoute leurs conseils, où l'on protège inéluctablement les petits et les faibles. L'on est pauvre et l'on vit heureux en se battant pour arracher la joie d'une naissance, d'un retour ou même d'un sourire. Les vieux sont là pour y veiller. On apprend avec Fouroulou et les siens à vivre unis et solidaires, à tout partager.

Il ne tenait même pas rigueur à ses parents de ne pas s'emballer face à ses progrès scolaires. Cette bourse qui tardait à venir, n'était-ce pas une force de son destin lié à ceux de tous les villageois? Mais son but à lui était de réussir et de prouver aux autres qu'il pouvait ne pas rester berger.

## **2.1 Les personnages**

Il a l'occasion d'obtenir une bourse pour accéder au collège, c'est un point de départ qui lui ouvre un nouveau chemin qui va changer complètement sa vie. Comme toute histoire, ce roman comporte d'autres personnages, chacun a un rôle à assumer.

Commençons par le père de Fouroulou, Ramadan, il est généralement plus calme et timide, il remplit la fonction de la source qui fournit à sa famille les besoins de la vie, d'ailleurs il veut s'immigrer en France pour travailler et aider sa famille à lutter contre les difficultés de la vie.

Ce sacrifice ( rester loin de sa famille) ne dure pas car il tombe malade à cause d' un accident de travail, mais malgré ceci il trouve le moyen d'envoyer l'argent à sa famille ; ce moyen consiste de la pension de sa invalidité, après sa guérison il revint à son pays natal Kabylie et à sa famille qui a reçu son retour avec beaucoup de joie. La famille de Fouroulou comporte deux sous famille ; sa famille et la famille de son oncle Lounis, les deux familles partagent le nom de Ait Chabane,

Ils sont sous l'autorité de la grand-mère de Fouroulou, elle avait la responsabilité de gérer la maison et elle aimait Lounis plus que Ramadan mais elle préférait l'épouse de Ramadan plus que celle de Lounis ; cette autorité s'achève avec son décès qui a perturbé l'intérieur la maison en créant un très grand conflit entre les deux épouses. L'oncle Lounis est l'homme le plus âgé dans la famille, sa femme s'appelle Halima, son apparence comme une grande personnalité est moins par rapport aux autres aïeules de Fouroulou : Khalti et Nana ; Fouroulou préfère ses deux tantes plus que Halima.

En effet son enfance était pleine de souvenirs avec ses tantes maternelles qu'avec Halima. Nana est mariée, son mari s'appelle Omar et il travaille en France. Le travail en France était plus accessible et bien payé qu'en Algérie.

La personnalité de Nana était affreuse et terrible à cause de son mari qui l'a abandonnée quelques mois après le mariage. Khalti semble une maman pour Fouroulou, en apparence mais elle a un mauvais caractère, elle est dure et stricte.

Les deux tantes ont comme métier le tissage et la poterie. Tandis que la mère Fatma est très calme et soumise, elle a beaucoup souffert à cause du décès successif des membres de sa famille (son frère, ses sœurs, sa mère, son père). Malgré que l'histoire se passe dans une société musulmane l'auteur n'évoque aucune scène religieuse soit dans sa famille ou en dehors de la famille, sauf qu'il tente de signaler combien il y a de mosquées dans son village ou en citant *marabout* ou *khawni* mais il y a la présence forte d'un missionnaire protestant chez lequel il habitait pendant ses études.

Le roman de Mouloud Feraoun « *le fils du pauvre* » ne manque pas des valeurs et que l'auteur a réussi à nous les montrer : sociales, émotionnelles... ; Fouroulou partage les misères de ses parents, et il a tôt découvert le sens de la responsabilité tel que le sacrifice que faisait son père pour sa famille.

Le roman est plein d'émotions, donc il est subjectif et aussi réel, car il est à la fois autobiographique et il retrace une réalité kabyle, pour cette raison ce roman pour Mouloud FERAOUN est la motivation qui lui a permis de suivre l'écriture des autres romans. Il a écrit *Le Fils du pauvre* pendant les années sombres de la guerre, à la lumière d'une lampe à pétrole. Il y a mis le meilleur de lui-même.

le succès qu'il emporta l'a encouragé à écrire les autres livres<sup>12</sup>. Il faut ajouter ceci : l'idée m'est venue que je pourrai essayer de traduire l'âme kabyle, il est bon que l'on sache que les Kabyles sont des hommes comme les autres. ». Le texte a une lecture aisée sans aucune difficulté de compréhension, il est dénué de toute imagination et de toute complexité, sa structure est linéaire, ses mots et ses expressions sont simples reflétant la vie en sein de la société kabyle, il est dépourvu de toute caractéristique esthétique.

## 2.2. Le roman

Les qualités de l'œuvre, notamment celles de la biographie de Fouroulou, et les conditions de la tragique disparition de l'homme font probablement que Mouloud Feraoun est le plus connu des trois écrivains (Mouloud Feraoun, Mohamed Dib, Mouloud Mammeri)<sup>13</sup>. Le roman « le fils du pauvre » est divisé en deux parties ; la première partie est sous l'intitulé « *la famille* » et l'autre « *le fils du aîné* », ces deux parties sont précédées par un petit texte « préface » comme une introduction proposée par l'auteur. Le narrateur consacre la première partie à nous montrer comment MENRAD Fouroulou a décidé d'écrire pour raconter son histoire. La deuxième partie s'intitule « le fils aîné » dont laquelle un nouveau narrateur termine le passage de Fouroulou, c'est un ami proche de ce dernier et qu'il le permet de terminer son histoire.

Le roman « le fils du pauvre » est un roman autobiographique dont lequel, l'auteur relate une réalité de son peuple kabyle durant le colonialisme. L'histoire relate la vie collective en Kabylie, les traditions, les coutumes, etc. le roman ancré sur la description détaillée du lieu où les événements sont passés : le village, les lieux collectifs (les mosquées, les djemaas...) ; nombre d'habitants, les noms de célèbres familles du village, l'espace géographique (les quartiers, les champs), l'espace familial dont lequel il a vécu. MOULOUD Feraoun a aussi évoqué les misères, les souffrances des gens kabyles notamment sa famille qui était pour lui un vrai exemple qui a une valeur précieuse qui représente la situation algérienne pendant le colonialisme. MOULOUD Feraoun a même donné son point de vue sur son roman, il disait : « Pour moi, le roman est l'instrument le plus complet mis à notre disposition pour communiquer avec son prochain et son registre est sans limite et permet à l'homme de s'adresser aux autres : de leur dire qu'il leur ressemble, qu'il les comprend et qu'il les aime. ».

---

<sup>12</sup> Youssef Nacib, *Mouloud Feraoun*, op.cit, page 29

<sup>13</sup> Fanny Colonna, *Mouloud Feraoun, ethnologue, chroniqueur, romancier*, mémoire de D.E.S., Alger, 1967.

Dns ce roman le personnage principal s'appel MENRAD Fouroulou, c'est le référent de Mouloud FERAOUN, il nous montre à travers le roman sa vie depuis l'enfance jusqu'à sa jeunesse ; en outre Fouroulou se présente sous l'image d'un petit enfant aimable, studieux, c'est le seul fils chez sa famille parmi ses sœurs ; d'un point de vue social cette famille avait la chance car elle comporte au moins un fils grâce aux croyances diffusés en Algérie et qu'il donne une importance beaucoup plus au garçon qui représente le symbole de la force et de fierté chez une famille que la fille. Feroulou a réussi de nous montrer les difficultés rencontrées par sa famille (la misère, la pauvreté ...), il vécu dans un espace familial entouré par des femmes (sa mère, ses tantes, sa grand mère).

### **2.2.1. Les Parties et les chapitres**

Le roman du « le fils du pauvre » est divisé en deux parties. La première partie est intitulée « la famille » et elle est composée de douze chapitres , à la première personne du singulier, donc par l'auteur lui meme et la seconde partie est intitulée « le fils aîné » et se compose de sept chapitres mais elle est à la troisième personne du singulier où il a permet lui à un de ses amis qui a continué l'histoire à sa place. Ces deux parties sont précédés par une présentation faite par « *Farida Boualit* »<sup>14</sup> suivie d'une citation de A.Tchekhov<sup>15</sup> et nous allons, maintenant voir le résumé des deux parties et chaque chapitre à part

#### **2.2.1.1. La première partie**

Le premier chapitre est un genre de prologue présenté par l'éditeur lui-même où il est question de Menrad, le modeste instituteur du bled kabyle qui ne se considère, ni comme un roi , ni comme un génie, mais ayant savourer Ronsard et Pléiade, il dit lui-même que l'examen à affronter devient plus accessible<sup>16</sup> . Il passe cet examen et réussit et le voila instituteur dans son petit village kabyle, mais retenons toujours la fin de la présentation :

« Nul n'est maître de sa destinée, O Dieu clément ! S'il est décidé là-haut que l'histoire de MENRAD Fouroulou sera connue de tous, qui peut enfreindre ta loi ? »<sup>17</sup>

---

<sup>14</sup> Professeur à l'université Abderahmane Mira de Bejaia

<sup>15</sup> Anton Pavlovitch Tchekhov, écrivain russe 1860-1904

<sup>16</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, édition TALANTIKIT , 2015, page11

<sup>17</sup> Ibid, page 13

Dans le deuxième chapitre, l'auteur nous fait la présentation détaillée de son village , premièrement, puis celle de sa propre maison au sein de son pays qui est l'Algérie. Il en est fier, car il dit aux touristes :

« Mille pardons à tous les touristes. C'est parce que vous passez en touristes que vous découvrez ces merveilles et cette poésie. Votre rêve se termine à votre retour chez vous et la banalité vous attend sur le seuil »<sup>18</sup>

Le troisième chapitre nous fait la description des membres de sa famille, le père, la mère, les sœurs, les tantes et les oncles.

Le quatrième chapitre faisait la présentation de Fouroulou ainsi le foyer où il vivait

Le cinquième chapitre se basait sur la querelle entre les deux grandes familles du village ; celle de Fouroulou, les MENRAD et l'autre, la famille N'AMER

Le sixième chapitre nous faisait connaître la description des tantes de Fouroulou et comment elles préparaient la poterie et faisait le tissage

« Je me souviens comme si cela datait d'hier, de mon entrée à l'école »<sup>19</sup>, c'est la première expression du septième chapitre, c'est la période élémentaire de Fouroulou, c'est l'entrée à l'école

C'est la tristesse qui règne dans ce huitième chapitre, « *elle mourut subitement l'année même où j'entrai à l'école* »<sup>20</sup>. C'est la grande mère de Fouroulou qui mourut l'année même de son entrée à l'école et la famille doit faire le partage de l'héritage.

Le neuvième chapitre nous décrivait le travail des femmes de la famille des Menrad aux olivettes

Le dixième chapitre , c'est le mariage de sa tante Nana que , quelques temps après, son mari quitte l'Algérie pour aller travailler en France, et qui meurt pendant l'accouchement.

Ce onzième chapitre, Omar, le mari de la défunte Nana se marie de nouveau mais il s'avère que la même année, sa tante Khalti devient folle et disparaît par une nuit où presque tout le village est allé à sa recherche mais sans la trouver

---

<sup>18</sup> Ibid, page 14

<sup>19</sup> Ibid, page 71

<sup>20</sup> , Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page 79

### 2.2.1.2. La deuxième partie

Cette deuxième partie est intitulée « *le fils aîné* »<sup>21</sup>. Elle est contée par un deuxième narrateur. Elle est composée de sept chapitres dont le premier nous apprend, qu'à un moment donné, le père de Fouroulou est tombé malade, mais sitôt guéri, il est parti en France pour travailler et subvenir aux besoins de sa famille.

Le deuxième chapitre a été consacré à la correspondance de Fouroulou avec son père immigré et l'examen de certificat primaire

Le troisième chapitre, le commencement des études de Fouroulou à Tizi-Ouzou et l'annonce de l'hospitalisation de son père

Ce quatrième chapitre, englobe le retour de Ramdane, père de Fouroulou, de la France, sa convalescence après l'accident et l'arrivée de la bourse de Fouroulou

Le cinquième chapitre se tourne autour de l'entrée de Fouroulou au collège et l'internat chez un missionnaire protestant

Sixième chapitre, la vie de Fouroulou et son ami à l'internat

septième chapitre, c'est les préparatifs de l'entrée à l'école normale de Bouzareah

---

<sup>21</sup> Ibid, page127

## **Conclusion**

Quel est donc cet homme dont le portrait figé comme une médaille est pour ses admirateurs symbole de douceur, de bonté et de talent et pour ses détracteurs toute une autre chose mais à la vérité il personnifie la sensibilité et la tendresse.

Quand à son œuvre, elle a obtenu le grand prix littéraire de la ville d'Alger en 1950, donc dès la première parution, ce qui est intéressant à un double point ; politique et littéraire à l'époque. Quoique que l'œuvre du fils du pauvre est autobiographique mais la société algérienne, par ses habitudes et coutumes est elle-même le lieu de chaque personnage de l'œuvre où on voit sa culture à travers sa façon de vivre.

Celle-ci est elle apparente sous forme d'une culture culinaire ? Ou tout simplement, y a-t-il une présence culinaire ? Elle est seulement algérienne, ou il y a aussi des termes culinaires de la société française ? C'est ce que nous allons voir dans le chapitre suivant ?

# CHAPITRE II

La culture culinaire  
Algérienne  
et  
Française

## 1. Présentation de la culture culinaire algérienne et française

### 1.1 . Présentation de la culture culinaire algérienne

. Pour présenter la culture culinaire algérienne, dans le roman « *le fils du pauvre* » de Mouloud FERAOUN, nous devons en donner un petit aperçu historique avant de passer au corpus.

La cuisine algérienne se caractérise par une richesse tirée de la production terrestre et marine. C'est une cuisine méditerranéenne et nord-africaine . Elle offre une composante de mets variés selon les régions et selon les saisons, ce qui donne une palette culinaire très diversifiée. Cette cuisine qui fait appel à une multitude de produits, reste tout de même celle des légumes et céréales qui, depuis toujours, sont produites avec abondance en Algérie. De plus, le passé riche de l'Algérie a contribué à l'acheminement d'une abondance de mets originaires de différentes périodes et régions du monde .

En effet, les conquêtes ou les déplacements démographiques vers le territoire algérien ont été l'un des principaux facteurs d'échanges entre les différents peuples tels que les Turcs et les Français qui représentent aussi l'origine de cette cuisine diversifiée dont parle Mouloud FERAOUN. leurs traces sont dans quelques situations et dénominations(kahouaji qui veut dire propriétaire d'un café en turque) les préparations culinaires, plats cités servis aux membres de la famille, la gestion de la nourriture, la prévoyance alimentaire, la nature féminine des cuisiniers et la nature masculine de ceux qui partagent la denrée rare qui est la viande et sa symbolique, la réconciliation entre familles à table, la convivialité, ustensiles ou matériel de cuisine , légumes et fruits , les gourmands et les gourmets et surtout la générosité du peuple algérien à travers les kabyles et pour parvenir à trouver cette culture , il faut se poser une question :

Y a t-il une présence culinaire algérienne dans ce roman ?

Ici, le tissu social est celui de l'Algérie avec sa position géographique , premièrement au sein du Maghreb et deuxièmement en Afrique et enfin la méditerranée es caractéristiques renforcent cette culture et lui donnent l'avantage de l'ouverture aux autres cultures, la douceur méditerranéenne . Celui-ci est l'adjectif du nom « *cuisine* » qui doit être étudiée du point de vue culturel que nous allons voir au sein de l'Algérie.

## 1 .2. Présentation de la culture culinaire française

Mouloud Feraoun a présenté la culture culinaire française, seulement dans quelques scènes que nous allons vous montrer ici, mais avant ceci, nous allons faire un petit aperçu sur la naissance de cet art, ainsi que son évolution à travers le temps.

La cuisine française fait référence à divers styles gastronomiques dérivés de la tradition française. Elle a évolué au cours des siècles, suivant ainsi les changements sociaux et politiques du pays. Le Moyen Âge a vu le développement de somptueux banquets qui ont porté la gastronomie française à un niveau supérieur, avec une nourriture décorée et fortement assaisonnée par des chefs tel Guillaume Tirel. Au XVII<sup>e</sup> siècle, les habitudes ont changé, avec une utilisation moins systématique des épices et avec le développement de l'utilisation des herbes aromatiques et de techniques raffinées, initiées par François Pierre de La Varenne et par d'autres dignitaires de Napoléon Bonaparte, comme Marie-Antoine Carême.

La cuisine française n'a été codifiée qu'au XX<sup>e</sup> siècle, par Auguste Escoffier, pour devenir la référence moderne en matière de grande cuisine. Elle est aujourd'hui encore considérée comme une référence dans le monde en raison de son aspect culturel. L'œuvre d'Escoffier a toutefois laissé de côté une grande partie du caractère régional que l'on peut trouver dans les provinces françaises. L'essor du tourisme gastronomique, avec l'aide notamment du Guide Michelin, a contribué à un certain retour aux sources des gens vers la campagne au cours du XX<sup>e</sup> siècle et au-delà.

La diversité des traditions régionales rend la cuisine française multiple plutôt qu'unifiée. De nombreux plats régionaux se sont développés au point d'être connus et reconnus au niveau national, donnant parfois naissance à des variations d'une région à l'autre. Les produits agricoles comme le fromage et les viandes, occupent une place d'exception dans la cuisine française

Le « *Repas gastronomique des Français* », suivant la proposition faite par l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, a été ajouté à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO le 16 novembre 2010. Avec la cuisine mexicaine et la diète méditerranéenne, inscrites le même jour, c'est la première fois que des traditions culinaires sont enregistrées dans cette liste.

## 2 – La présence culinaire

Nous allons voir, ici, la présence culinaire dans le fils du pauvre, des deux cultures française et algérienne et nous allons commencer par celle-ci

### 2.1 - présence culinaire algérienne

On constate, après avoir lu le roman « *le fils du pauvre* », qu'un grand nombre de scènes sont consacrées à la nourriture et les termes culinaires qui y sont cités sont des noms de denrées alimentaires ( les légumes, céréales, viandes, ...etc.), préparations culinaires, fruits, arbres fruitiers, noms d'animaux comestibles, adjectifs ou expressions, ainsi que tout ce qui a une relation directe ou indirecte avec notre thème tel que les ustensiles de cuisine , matériel de conservation :

Par le biais de ces noms, l'auteur montre un intérêt pour la table. Il décrit, parfois humoristiquement la scène quand la petite de ses sœurs Titi, disait :

« *C'est mon frère, que dieu me le garde, qui a mangé ma part de viande* »<sup>22</sup>

L'action et les plaisir humains les plus importants, à savoir manger et boire à l'époque où la gourmandise humaine est liée naturellement à l'appétit mais aussi à la pauvreté, et est prêchée par le colonialisme français. Nous avons recensé tous les termes qui sont en relation avec le thème et le nombre de fois utilisés pour avoir une idée sur l'importance de la scène et la qualité de la nourriture et nous allons étudier les termes culinaires les plus importants dans ce roman

#### 2.1.1. Les préparations culinaires

##### 2.1.1.1. le couscous

Ce nom est le plus cité dans le roman. « *En dehors du couscous, elle ne savait rien préparer* »<sup>23</sup> Il est presque dans tous les chapitres, du début à la fin. Pourquoi est-il si important ? Et c'est quoi ce couscous ? Le mot est connu sous le nom de *seksou en Kabylie*<sup>24</sup>. Le couscous est d'une part une semoule de blé dur préparée parfois à l'huile d'olive et d'autre part, une spécialité culinaire issue de la cuisine du grand Maghreb, à base de couscous, de légumes, d'épices, d'huile d'olive, et de viande (mammifère ou volaille) ou

---

<sup>22</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page36

<sup>23</sup> Ibid, page31

<sup>24</sup> Mohand Akli Haddadou, *Le Vocabulaire berbère commun suivi de Glossaire des racines berbères communes*, Idlisen, 2012, p234.

de poisson. Son mode de préparation reste constant : composé de semoule roulée cuite à la vapeur et assaisonnée d'un bouillon, seuls les agréments diffèrent. Il est le véritable plat national. Il est un des plats emblématiques de la cuisine traditionnelle. Il existe mille et une façons de le préparer. À chaque région, ville, village et Oasis sa préparation. Selon les régions, le couscous est servi avec du poulet, du mouton, du chameau ou du poisson, garni de navets, carottes, haricots verts, courgettes, fèves et potiron. Une fois dans l'assiette, le couscous est arrosé d'un bouillon épicé, rouge, jaune ou blanc et accompagné des différents légumes et viandes. Ainsi, dans les régions isolées et même dans des foyers citadins dans le nord du pays, on retrouve des couscous rustiques à base de viande séchée, des couscous relevés dans le sud à base de nombreuses épices et d'herbes, des couscous doux et raffinés dans les villes du nord, des couscous aux produits de la mer dans les petites villes du littoral et des couscous à base prédominante de plantes dans les régions berbères. On retrouve aussi des couscous sucrés-salés qui se nomment *seffa*, mais aussi totalement sucrés que l'on nomme *mesfouf*,

Les plus anciennes traces connues de couscoussiers sont retrouvées dans des sépultures du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., de l'époque du roi berbère Massinissa de Numidie (dans l'actuel nord de l'Algérie), un des berceaux de la culture du blé. Connu en France depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, il est intégré dans la cuisine française au début du XX<sup>e</sup> siècle, via l'Empire colonial français et les pieds-noirs d'Algérie.

#### **2.1.1.2. La viande**

ce nom vient en deuxième position après le couscous. L'auteur l'a citée, aussi, à maintes fois. Nous devons avant le définir La viande est l'aliment tiré du muscle des animaux.

On distingue trois sortes de viandes : la viande rouge qui comprend le bœuf, le mouton, le chameau et le cheval ; la viande blanche qui comprend seulement les volailles telles que la dinde et le poulet; la viande noire qui est issue du gibier.

Cet aliment est très important dans la cuisine algérienne et pour donner de l'énergie et construire les corps des enfants et l'aliment essentiel dans les fêtes, « *la viande de mouton de l'Aïd dont la graisse prendra l'âcreté du hareng fumé* »<sup>25</sup>. Comme on trouve, cette denrée alimentaire très importante dans d'autres occasions comme la réconciliation entre ceux qui sont en litige, comme c'est le cas des deux grandes familles du village de

---

<sup>25</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page21

Fouroulou, à l'occasion de la blessure de celui-ci, accidentellement par Boussaad « **Un grand chapelet de viande acheté par mon père** »<sup>26</sup>

*La viande* est précieuse et très aimées mais elle est chère et les fellahs se la permettent facilement et ne peuvent pas abattre une brebis, ni une vache, ils préfèrent les garder pour leur lait. Donc, seuls les riches se permettent de manger la viande car elle représente un luxe :

« **La viande est une denrée très rare dans nos foyers** »<sup>27</sup>

### 2.1.1.3. Figues

les figues est un terme désignant un aliment dont parle beaucoup Mouloud FERAOUN dans son roman et que les kabyles consomment en grandes quantités, fraîches et séchées. Il est à remarquer que le radical de ce nom a été cité bien plus que le couscous, si on lui ajoute, figueraie :

« **Les familles ont plusieurs figueraies, quelques olivettes, un hectare de terre à semer, parfois une source dans l'un de leurs champs** »<sup>28</sup>

Les arbres portant ce fruit ont été cités par l'auteur à trois reprises pour indiquer l'amour que porte l'algérien et plus spécialement le kabyle à la culture de ces arbres par la plupart des montagnards. Nous allons, vous citer un passage très important, quand la grand'mère de *Fouroulou* est morte et que ses enfants devaient faire le partage de l'héritage :

« **Ensuite, on partagea un champ de figuier, puis un champ d'olivier, le plus équitablement possible...[]... , les bêtes et les dettes** »<sup>29</sup>

Il est à noter que la figue n'est pas un aliment qui n'entre pas dans les préparations culinaires salées, mais plutôt dans le sucré, tel que Tadjine Lahlou avec les pruneaux. Mais, comment les figues sont-elles si aimées en Kabylie ? Pour ses bienfaits énergétiques car elles contiennent beaucoup de glucides bénéfiques au corps et surtout mélangées à l'huile d'olive et nous allons vous donner une idée sur la meilleure manière de manger les figues :

« **Après, il y a distribution non moins hâtive de figues** », c'était à l'occasion d'aller à l'école qu'on donne à Fouroulou pour les manger pendant la récréation, nature, sans leur ajouter quelque chose

---

<sup>26</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page52

<sup>27</sup> Ibid, page85

<sup>28</sup> Ibid, page19

<sup>29</sup> Ibid, page81

#### 2.1.1.4. L'huile

L'huile est une matière grasse qui sert normalement à démarrer les plats culinaires, elle est utilisée dans la cuisine.

« *Elle y grimpeait pour prendre les rations de figues, emplir un tamis d'orge ou servir l'huile et la graisse* »<sup>30</sup>

En tout, comme vous l'avez constaté ci-dessus, Mouloud FERAOUN n'a pas seulement cité des noms de plats culinaires, mais aussi quelques légumes, viande, céréales, fruits, ustensiles de cuisine et même des préparations culinaires et cela sous forme de noms, verbes, adjectifs et même des expressions

#### 2.1.1.5. La tradition du pain en Algérie

Le pain est un aliment indispensable en Algérie. On le retrouve sur toutes les tables algériennes lors des repas. Au côté de l'eau, le pain est un symbole de la vie et est considéré tel un don d'Allah comme tous les mets à base de blé en Algérie, que l'on nomme en arabe algérien na'mat rabbi se traduisant par « bénédiction de Dieu ». Jouer avec du pain ou le jeter est considéré comme un sacrilège dans la croyance populaire algérienne et peut même déboucher sur un conflit s'il est jeté en pleine rue. Ainsi, des marchands ambulants dans certaines villes du pays récupèrent à la criée le pain rassis avec leurs charrettes pour le revendre aux éleveurs de bétail. En Algérie, la confection du pain par les femmes algériennes pendant le mois du ramadan est une tradition séculaire qui est ancrée dans la vie d'une Algérienne. Rares sont les ménages en Algérie à acheter du pain pétri par le boulanger durant cette période religieuse

Mouloud FERAOUN a cité « *le pain* » à plusieurs reprises avec ce qualifiant où : il traduit la réconciliation et évite la trahison dans la société algérienne avec cette convivialité qui ne quitte pas les kabyles malgré leur pauvreté :

« *...Il sait que lorsqu'on a goûté chez quelqu'un au pain et au sel, il est difficile de le trahir* »<sup>31</sup>

Dans une autre citation, un peu plus loin, et cette fois ci, pas dans son petit village mais plutôt dans une grande ville, c'est à « Tizi Ouzou », chez les missionnaires protestants de l'époque coloniale pour indiquer une autre fois de plus, la pauvreté qui sévit :

<sup>30</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page 31

<sup>31</sup> Ibid, page 54

« ...Mon père n'est pas assez riche pour me payer l'internat. Il y a, à Tizi-Ouzou, un missionnaire protestant qui loge les élèves venant de la montagne. J'habite chez lui. Nous sommes une trentaine. J'ai déjà parlé de toi. Nous aurons une chambre, l'électricité, une table, des chaises, deux lits. Le matin, on nous donne du café et du pain. Et tout cela pour rien. La mission se trouve à deux pas du collège »<sup>32</sup>

Cette fois-ci, les collégiens prenaient des repas froids : et avec leurs propres moyens,

« ...Quelques fois, pour changer, ils prenaient à la hâte, vers onze heures, un repas froid : un demi-pain pour deux, un pot de confiture à soixante-dix centimes et c'est tout »<sup>33</sup>

#### **2.1.1.6. Soupes**

Le terme « soupe » a été cité trois fois dans tout le roman, les pages 86, 88, et 165 dont nous allons vous donner seulement celui-ci du fait qu'il est accompagné avec les composants des autres services de repas. L'auteur, ici, insiste sur une qualité qui est restée ancrée dans la mentalité des algériens « la générosité »

« ...Mais le patron est généreux. Il nous ordonne de nous asseoir et nous mangeons, la tête basse. Nous mangeons quand même. D'abord une bonne soupe avec des pommes de terre, et nous recevons chacun un gros morceau de galette levée ... »<sup>34</sup>

Sauf qu'il faut admettre une chose et ce qui est remarquable, c'est que la soupe est consommée même le matin, c'est-à-dire même en pleine journée

« à onze heures, avec son ami, il déjeune à la gargote d'une soupe, d'un plat de pomme de terre avec de la viande et de la salade. C'est un festin ! Mais il goûte à tout du bout des dents ; il n'a pas faim ; son estomac est contracté »<sup>35</sup>

#### **2.1.1.7. Condiments et épices**

Les épices jouent un rôle prépondérant dans la cuisine algérienne. Rares sont les plats qui n'en utilisent pas. Mouloud FERAOUN a cité « le sel » à deux reprises : la première fois, dans le chapitre V, à l'occasion du problème qui a été causé par Fouroulou (la blessure causée par N'amer Boussad) qui a failli créer un très grand problème entre les deux familles du village Le safran,

---

<sup>32</sup> Ibid, 163

<sup>33</sup> Ibid, 171

<sup>34</sup> Ibid, p86

<sup>35</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page 165

le clou de girofle, la coriandre, le gingembre, le paprika, le cumin, le poivre, le curcuma sont très utilisés tout comme l'ail ou les graines de nigelle (cultivées en Algérie). Les mélanges communs d'épices comme le *zahhtar* ou le ras-el-hanout (que l'on trouve partout en Algérie aussi bien dans les épiceries que dans les souks) sont extrêmement importants dans cette cuisine. Les piments forts, eux aussi, sont très appréciés, de même que les olives.

Les herbes aromatiques sont utilisées en abondance pour rehausser le goût des mets et pour les parfumer ; le persil, le romarin, l'origan, le fenouil, le thym, l'anis, les feuilles de laurier, le basilic en sont les exemples les plus connus. La cannelle est très populaire tout comme le fenugrec et la verveine (en infusion) aux propriétés médicinales reconnues ainsi que l'iris et la fleur de lavande (que l'on retrouve dans le mélange des épices ). L'eau de rose ou l'eau de fleur d'oranger servent à la fois à agrémenter les plats mais entrent aussi dans la composition de certaines pâtisseries. D'autres ingrédients comme la menthe servent à la préparation du célèbre thé à la menthe.

#### **2.1.1.8. Les boissons**

##### **2.1.1.8.1. Le café**

L'Algérie possède une grande diversité de cafés traditionnels qui restent un élément indispensable dans la vie sociale des Algériens. On peut retrouver le café turc, très répandu, qui porte différentes appellations : *kahwa zazwa* à Annaba, *qahwet el djezoua* dans l'Algérois et *kahwa djezvé* dans le Constantinois. Toutes ces appellations, originaires de la langue turque, désignent l'ustensile traditionnel dans lequel le café est préparé : le *djezvé*<sup>35</sup>. Ce café est surtout consommé depuis 500 ans dans les villes du nord ayant subi une forte influence culinaire des Ottomans.

Il subsiste plusieurs cafés populaires traditionnels en Algérie, dont le café *noss-noss*<sup>36</sup> également appelé *naqos*, termes signifiant respectivement « moitié-moitié » et « cloche » et qui est l'équivalent du café noisette consommé durant le petit déjeuner et au goûter mais aussi le café algérois typique de la capitale parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

On retrouve de même des cafés plus typiques préparés dans certaines régions du pays, c'est le cas du café *naïli* de la tribu des Ouled Naïl, consommé dans les régions de Bou Saâda et Djelfa, un peu plus épicé et qui contient de l'armoise, du piment noir et de l'écorce de cannelle.

*« Bon couscous, bonne viande, les cheikhs généreusement reçus, un bon café en perspective, après le discours »*

### 2.1.1.8.2. Le lait

Le lait est une denrée alimentaire très importante, rappelée à cinq reprises dans le roman

### 2.1.2. Présence connotative

La présence culinaire abstraite était sous plusieurs formes littéraires comme les noms des animaux comestibles tel que ( étourneaux, , bouc, pigeonier, mouton, chevreau), les légumes (courgettes, pomme de terre, fèves), les fruits (raisins, prunes, pommes, poires ), les céréales ( pois chiche ), les pâtes (galettes, semoule orge), matières grasses (huile, graisse), ustensiles et matériel de cuisine ( kanoun, Ikoufanes, louche, Ioulas de provisions, , jarre à huile), autres denrées ( œufs, bouillon, tripes, olives, confiture), mesures et proportions ( mottes ,pincée, tronçons, mesure, une bouchée) noms et adjectifs à connotation culinaire (Baraka, , , déjeuner, , appétit, , , nourriture, , crépitant, fumant, gloutonnement, un festin), sans oublier le célèbre *belboul* sur lequel nous allons nous approfondir au troisième chapitre. Et concernant les groupe de mots, et expressions culinaires et plats à manger, tels que : ration de figue, feuilles de laurier, la saison des figues, une grappe d'hommes, un chapelet de viande, viande fraîche, repas plantureux de chaque repas, casserole de lait, couscous au lait, la viande sèche, grosse tranche, couscous blanc de semoule, couscous d'orge, sacrée soupe,

En tout, comme vous l'avez constaté ci-dessus, Mouloud FERAOUN n'a pas seulement cité des noms de plats culinaires, mais aussi quelques légumes, viande, céréales, fruits, ustensiles de cuisine et même des préparations culinaires et cela sous forme de noms, verbes, adjectifs et même des expressions

## 2. 2 - présence culinaire française

### 2.2. 1 – Hareng fumé

Le « *Hareng fumé* » est une préparation culinaire française à base de poisson pêché au large de l'océan qui a été traité avec le mode de cuisson « fumé ». *le* fumage était principalement utilisé, autrefois, pour la conservation des denrées alimentaires, à l'instar du salage car il n'y avait ni réfrigération, ni congélation . Aujourd'hui, le fumage est essentiellement utilisé pour donner de nouvelles saveurs aux aliments. La fumaison est l'une des techniques de cuisson les plus naturelles et les plus saines qui existe, notamment

car elle ne nécessite aucune matière grasse. Cette technique de cuisson dégage une chaleur résultant de l'inflammation de copeaux ou sciure de bois ayant diverses origines : hêtre, cerisier, noyer ou même olivier. Chaque espèce possède ses particularités aromatiques et apportera un goût plus ou moins prononcé aux aliments (une saveur forte ou douce )

Ce plat a été cité par Mouloud Feraoun, dans le deuxième chapitre de son roman « *le fils du pauvre* », où il faisait la description du village du petit *Fouroulou*, suivie de la présentation des membres de sa famille, jusqu'à ce qu'il arrive au gros propriétaire kabyle, citoyen simple et modeste mais possédant de grandes pièces. Dans l'une de ces pièces, qui fait office de cuisine, il décrit tout ce qu'il y a dedans :

« Ces poutres supportent différentes choses : en hiver des claies remplies de glands que la fumée du kanoun permettra de conserver, du bois vert qui pourra sécher tranquillement à deux mètres au dessus du feu, la viande du mouton de l'aïd dont la graisse prendra l'âcreté du hareng fumé »<sup>36</sup>

L'auteur ne parle pas de la consommation du *hareng fumé*, certes, mais à voir la nature de cette viande (poisson), son lieu de pêche (océan), sa cuisson (fumé) avec même un combustible aromatique, cela indique la culture culinaire ouverte sur le monde extérieur de celui qui l'a évoqué.

### **2.1.2. La salade**

Pour avoir une idée précise sur la diversité des plats culinaires et surtout s'ils sont très consommés, dans « le fils du pauvre » avons trouvé que le terme « salade » n'a été cité qu'une seule fois dans tout le roman, et cela au cinquième chapitre de la deuxième partie, quand il s'est inscrit au collège de Tizi-Ouzou mais comme il ne pouvait pas être interne car c'était chère et il devait prendre ses repas à l'extérieur.

ce terme a été évoqué dans cette œuvre pour indiquer qu'on ne parle pas de la salade qui est une préparation culinaire complète qui peut être composée de plusieurs ingrédients de base existant dans la société algérienne pour apprêter un plat entrant dans le

---

<sup>36</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, page 21

service hors d'œuvre ou entrée . On parle de toute une autre, elle est différente comme nous allons voir :

« à onze heures, avec son ami , il déjeune à la gargote d'une soupe , d'un plat de pomme de terre avec de la viande et de la salade. C'est un festin ! Mais il goute à tout du bout des dents ; il n'a pas faim ; son estomac est contracté »<sup>37</sup>

Le collégien **Fouroulou** prit ce jour là, un menu se composant seulement d'une soupe et d'un plat de résistance, appelé ainsi car il contient des protéines donnant de l'énergie et apportant une grande résistance au corps humain. Il se compose de pomme de terre, viande et salade. C'est celle-ci dont on parle, c'est tout simplement la salade verte (laitue, fraisée ou romaine). Elle n'est pas un légume d'accompagnement, mais plutôt un lit sur lequel on pose la viande. C'est un plat typiquement français, car à l'époque où FERAOUN écrivait ce roman (entre 1939 et 1950) connaissaient la préparation des pates et les plats cités ci-dessus

### **2.1.3. Cuisine française implicite**

En s'inscrivant au collège de Tizi-ouzou, Fouroulou s'y installe et commence une vie de grande ville où le système alimentaire est plus développé, où le commerce gastronomique prospère et surtout où les clients sont ouverts sur l'art culinaire étranger et on sous-entend, ici, la culture du colon, la cuisine française qui peut être préparée à l'époque par des français ayant exercé ce métier dans des restaurants ou des gargotes :

«...couchant pour la première fois de sa vie dans un vrai lit, après avoir mangé des choses que ni sa mère, ni ses sœurs ne pouvaient même imaginer »<sup>38</sup>

## **3 - Symbolique culinaire**

La cuisine tend, bien entendu, à satisfaire des besoins biologiques mais aussi à créer un lien social et à procurer du plaisir. .... En ce sens, la cuisine est une activité éminemment culturelle, liée aux traditions, aux savoir-faire locaux et permettant les échanges et le partage. En effet chaque pays a sa propre culture culinaire. Par exemple, en

---

<sup>37</sup> Ibid , page165

<sup>38</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page 161

Algérie on mange avec des cuillères en bois, parfois avec les doigts, les français eux, mangent avec des cuillères en acier et des fourchettes. Cette différence montre qu'il y a beaucoup de choses à comprendre, à découvrir et à partager. Cuisiner c'est offrir un peu de sa culture et tisser des liens. Entrer en contact avec la nourriture, transformer un aliment, le toucher, le humer, le goûter, nous permet d'explorer nos sens et stimule de façon simple notre créativité. Cuisiner est ainsi un outil d'épanouissement personnel.

Lorsque la littérature aborde la question de la nourriture bien sûr elle met en avant son essentialité, la nécessité sinequanone qu'elle représente pour le genre humain. Cependant, elle joue sur cette essentialité pour aborder d'autres sujets et d'autres problèmes communs au genre humain en prenant pour acquis le point de départ que représente la nourriture. On peut donc voir dans certaines œuvres littéraires l'apparition de métaphores pour traiter de la beauté ou de l'âge, qui partent de fruit ou de légumes....

La cuisine évoque également la générosité, l'intimité, la convivialité, la chaleur familiale, la modestie, et la commensalité .

### **3.1. Modestie**

Dans le deuxième chapitre où Mouloud FERAOUN faisait la description des algériens et plus spécialement des habitants de son village kabyle. Il affirme qu'il n'y a pas de différence entre le riche et le pauvre:

« En plus de cette origine commune ou identique, nous sommes de la même condition parce que tous les kabyles de la montagne vivent uniformément de la même manière. Il n'y a ni pauvre ni riche »<sup>39</sup>

Sauf qu'il est à noter, dans la citation ci-dessus, que les habitants vivaient uniformément de la même manière, quoique le gros propriétaire parle fort à la « djemaa » et est maître absolu chez lui, n'empêche que pour conserver l'autorité, ils travaillent avec ses ouvriers et pour bien présenter l'image de la modestie, l'auteur nous ajoute ceci :

*« Pour conserver l'autorité et l'admiration qui sont les seuls avantages visibles de sa fortune, il trime plus que celui qui ne possède*

---

<sup>39</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, 2025,p18

rien, travaille avec ses ouvriers pour leur donner l'exemple, mange et s'habille comme eux <sup>40</sup>

Ici le riche mange avec le pauvre des plats simples, peut être qu'il ne mange pas chez lui, du fait qu'il est plus aisé qu'eux, peut-être seulement pour leur donner l'exemple comme l'a déclaré lui-même, ce qui montre la simplicité et surtout la modestie des algériens

Comme nous pouvons aussi citer la scène où le père de Fouroulou est arrivé sain et sauf du marché de Tizi-ouzou, la nuit tombante. Il ne savait pas que les Ait-Chabane et les Ait Amer ont fait presque une bataille à cause de la blessure causée par Boussad. Ce jour là, les Ait Amer ne lui ont pas tendu un guet-apens :

« Lorsque mon père arriva sain et sauf à la maison, on se rendit compte, avec une joie mêlée d'un peu de dépit, que ces précautions étaient inutiles. Heureusement ! Dans la modestie de leur cœur, les Ait Amer, ayant jugé qu'ils avaient battu les Menrad, étaient restés prudemment chez eux »<sup>41</sup>

### 3.2. Générosité

Selon le dictionnaire Larousse, la générosité est la qualité de quelqu'un, de son action, qui se montre bienveillant, clément, indulgent ; magnanimité, grandeur d'âme : Avoir la générosité de ne pas profiter de ses avantages. Disposition à donner avec libéralité ; qualité du don, du geste ainsi fait ; largesse, libéralité. Toujours à l'occasion de la querelle des deux grandes familles du village causée par l'incident de la blessure, l'amin, deux tamens et deux marabouts devaient venir chez les Ait Chanane pour faire la réconciliation et dans une telle situation on devait bien les accueillir et surtout être généreux :

« Sous la direction de ma grand'mère, les femmes se disposaient immédiatement à préparer un grand couscous. La vieille tire non sans orgueil, du chouari qui avait emporté le raisin à la ville, un grand chapelet de viande acheté par mon père »<sup>42</sup>

Nous avons vu le sens de cette générosité à plusieurs occasions, et toujours à l'occasion de la réconciliation des deux familles, mais cette fois-ci, nous allons la voir au moment du départ des deux marabouts :

---

<sup>40</sup> Ibid, p18

<sup>41</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, 2015, p 51

<sup>42</sup> Ibid, p52

« Pour achever d'attirer sur nous la baraka, il donne à chacun des deux marabouts vingt-cinq francs. Tout le produit du malheureux chouari y passe. Cela ne fait rien Tout le monde est à l'aise. Bon couscous, bonne viande, les cheikhs généreusement reçus »<sup>43</sup>

### 3.3. La pauvreté

Le régime nutritionnel de Mouloud FERAOUN au collège était très dur car il était pauvre et il ne s'est pas inscrit comme interne pour cette même raison qui exige de payer l'internat comme dans un hôtel, alors il préparait ses repas, dans sa chambre, à l'aide d'un matériel qu'il s'est procuré lui-même avec son compagnon de chambre . Ses repas étaient simples ou plutôt maigres car ils se composaient d'une seule denrée qui se répétait beaucoup , ou peut-être parce qu'elle avait un bas prix qu'il pouvait se permettre facilement vu sa pauvreté :

« En plus de cet effort auquel ils s'astreignaient, ils se privaient le plus qu'ils pouvaient. Les livres d'histoire naturelle avaient beau leur parler de calories, de ration d'entretien et de croissance, ils n'en croyaient rien. Ils avaient acheté un réchaud et préparaient eux même dans leurs chambres. Des pommes de terre, toujours des pommes de terre ! »<sup>44</sup>

Le plat de pomme de terre était facile à préparer et bon à manger, comme nous allons le voir un peu plus bas, mais malgré cela l'auteur a changé ses habitudes culinaires comme il l'a déclaré lui-même, en atteignant la moitié de la durée de son internat, il n'en pouvait plus, il a changé de régime, et avec des frais en plus, en mangeant à l'extérieur :

« ...C'était facile à préparer, bon à manger. Pour Menrad surtout, elles évoquaient de savoureux souvenirs. Mais au bout de deux de ce régime, il se brouilla sincèrement avec elles.[ ]. Quelques fois pour changer, ils prenaient à la hâte, vers onze heures, un repas

---

<sup>43</sup>Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, p54

<sup>44</sup>, Ibid, p 171

froid : un demi-pain pour deux, un pot de confiture pour à soixante-dix centimes et c'est tout »<sup>45</sup>

« Mais seules leurs études avaient de l'importance à leurs yeux. S'ils habitaient chez le missionnaire c'était pour pouvoir mieux travailler »

Nous ajoutons à tous ceci ce qu'elle a dit Rosalia Bivona Dans *Le Fils du pauvre* le couscous véhicule le concept de pauvreté/dignité, d'où toute une analyse qui permet de démêler les différentes valeurs qui font de l'acte de manger un mécanisme complexe. La nourriture au sens large, donc, et le couscous en particulier, reviennent à plusieurs reprises tout au long du roman, l'auteur puise dans l'histoire une matière narrative et en extrait ses contradictions, certaines valeurs familiales et sociales dépendent de la possibilité d'accéder ou non à une table dressée. Voilà pourquoi la nourriture est un pré-texte narratif « Pour un plat de couscous : nourriture et diégèse dans *Le Fils du pauvre* de Mouloud Feraoun » est l'intitulé du premier chapitre, du premier acte de cette exquise mise en scène narrative et maghrébine. Si a bien justement choisi d'ouvrir son succulent essai avec cet auteur, c'est parce que :

« Le Fils du pauvre est sans doute un 'roman fondateur', une œuvre importante, inaugurale, non seulement parce qu'elle enregistre, interprète, traduit une identité, un espace et un temps, non seulement parce qu'elle représente la volonté de se faire entendre, accepter et comprendre, affirmant un Moi en réponse aux images stéréotypées et caricaturales fournies par le colonisateur, mais parce qu'il est habité par l'imbrication des langues et des imaginaires qu'il continuera inlassablement à faire évoluer (...) une radiographie poétiquement cristalline d'un milieu rural »<sup>46</sup>

### 3. 4. Opulence

Nous devons avant tout donner une définition au terme « opulence ». Selon Larousse il veut dire grande richesse, extrême abondance de biens matériels et dont les synonymes sont . aisance - fortune - luxe - richesse. Est-ce que ce sont les algériens dont parle

---

Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, p 171

<sup>46</sup> Bivona Rosalia, *La mensa in scena magrebina, ovvero il cibo come pre-testo narrativo*, , Arte Tipografica Editrice, Lo specchio del Mediterraneo, Napoli 2005

Mouloud FERAOUN dans « le fils du pauvre » ? Est-ce qu'ils étaient des riches, aisés qui avaient des fortunes et vivaient le luxe ? C'est ce que nous allons découvrir :

Nous avons trouvé les traces de l'opulence dans la deuxième partie de l'œuvre qui était consacrée à l'enfant aîné et plus spécialement dans son quatrième chapitre réservé au retour du père de Fouroulou de la France, nous nous sommes trouvés devant la scène de l'entrée du père à la maison où tout le monde l'attendait. Une vieille femme lui avait dit :

« Toi ? Tu es plus solide qu'avant ! »<sup>47</sup>

Une question se pose : pourquoi cette femme lui a parlé ainsi ? C'est parce qu'il a répondu à celui qui a dit que son fils est un homme à présent et qu'il a grandi :

« Que dieu te donne la paix ! Oui, il a grandi. Il en est temps je suis usé »<sup>48</sup>

Nous comprenons par ce qu'il a dit qu'il a vieilli et qu'il est temps que son fils le remplace, mais la réponse de la vieille femme laisse comprendre qu'il est plus fort qu'avant et là nous arrivons, un peu plus bas, à la déclaration de sa femme Fatma :

Notre déduction est la suivante, quoique Ramdane a fait un accident en France et qu'il a passé un long séjour à l'hôpital car il était malade et en période de convalescence, il est revenu à son pays en bonne santé et plus solide qu'avant et cela n'indique qu'une seule chose : c'est qu'il mangeait bien en France et quelqu'un des présents qui lui déclara :

« y a pas de comparaison à faire entre la France et nous »<sup>49</sup>

Il voulait dire, peut-être qu'il n'y a pas de comparaison à faire entre le riche et le pauvre et que l'Algérie était pauvre et la France riche. Mais quel est le domaine de comparaison dont parle les présents ce jour là? Ce ne peut-être que le domaine nutritionnel, puisque Fatma a dit : « *Et pourtant, il mangeait bien, même ici ; vous savez toutes, dieu merci, que nous nous privons de rien* ». <sup>50</sup>

Mais est-ce le fait de manger bien, voulait dire, que les algériens nageaient dans l'opulence?

---

<sup>47</sup>, Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, 2015, p 151

<sup>48</sup> Ibid, p151

<sup>49</sup> Ibid, 151

<sup>50</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, 151

Ainsi, l'auteur affirme que le régime alimentaire accordé au citoyen français est plus nutritif, peut-être par le fait qu'elle donne beaucoup d'importance au régime alimentaire ou que tout simplement la France était plus riche que l'Algérie car celle-ci était pauvre à cause de la colonisation. La richesse de la France et surtout le fait que c'est un pays libre qui lui a permis d'évoluer dans le domaine culinaire et gastronomique.

### **3. 5. La commensalité**

La commensalité a été attestée dès 1549, elle dérive du terme commensal, lui-même issu du latin médiéval *commensalis* (compagnon de table). La commensalité décrit l'acte de manger ensemble. C'est le fait humain de partager le repas avec un ou plusieurs commensaux habituels à la même table;

La commensalité est particulièrement importante dans la plupart des cultures. Manger seul peut être déplaisant, voire stigmatisant. Symboliquement, celui qui mange seul est perçu comme exclu ou solitaire. Cependant, manger ensemble peut aussi être contraignant, par exemple pour les personnes âgées en institution où le repas collectif peut être vécu difficilement.

De plus, au travers des normes qu'elle peut imposer, la commensalité représente une forme puissante de régulation sociale. On ne mange pas la même chose, ni de la même manière, ni dans les mêmes quantités, en fonction des personnes qui partagent le même repas et du degré de connaissance entre elles. Aussi, le repas pris en commun permet d'observer le statut social d'un individu et son niveau d'intégration dans un groupe.

La forme circulaire de la table ou la disposition des convives jouent un rôle important dans la commensalité, car dans un cercle il y a toujours de la place pour un nouvel arrivant. En France, où la commensalité est presque une norme, manger dans un espace séparé, même pour des raisons médicales (allergies alimentaires par exemple), serait perçu comme une véritable discrimination, avec des risques d'exclusion sociale, voire de perte d'identité.

Or, si manger ensemble revient à manger la même chose et, par extrapolation, à « être semblable », ce qui est consommé par l'un est exclu de la consommation de l'autre. La commensalité permet à la coopération de l'emporter graduellement sur la compétition. Mais dans les sociétés occidentales, dans un contexte d'individualisation croissante et d'émergence de nouveaux régimes, où les individus mangent ensemble sans manger les mêmes plats, peut-on encore parler de commensalité ?

Du point de vue littéraire ; le Commensal est une personne qui mange habituellement à la même table qu'une autre ; compagnon de table ; hôte.

La commensalité se trouve la plupart du temps dans la société française, car comme nous l'avons précisé auparavant le commensal c'est le compagnon qui peut ne pas manger la même chose avec toi, sur la même table et sans être de la même famille

Ce qu'a traduit, ici, l'auteur la scène de la gargote veut dire beaucoup de choses :

« A onze heures, avec son ami, il déjeune à la gargote.[.]C'est un festin ! »

Car et pour dire que c'est un festin, elle représente une joie qui issue du maigre repas de la salade avec les pommes de terre, mais plutôt de la compagnie de son ami Azir qui ne le quitte presque pas. Nous sommes passé, dans cette scène de la commensalité à la convivialité comme nous l'avons expliqué auparavant.

Dans la société algérienne, on connaît ceux qui vont manger avec nous. Ils sont de la même famille ou ils sont venus pour quelque chose de bien, comme c'est le cas de réconciliation entre les deux grandes familles du village de Fouroulou

### **3.6. L'amour**

Nous avons senti l'amour émaner de plusieurs scènes où les plats culinaires ont été cités, tel que « le couscous » :

« J'allais à l'école sans arrière pensée. Simplement parce que tous les enfants y aller. Le meilleur moment de la journée était sans conteste, onze heures, lorsque nous remontions essoufflés vers le couscous qui nous attendait chez nous »<sup>51</sup>

Le fait que Fouroulou arrive essoufflé à la maison pour manger le couscous, c'est qu'il a couru pour consommer ce plat tant attendu, à un moment tant attendu, avec joie et amour, onze heures

### **3.7. La gourmandise**

Nous avons retrouvé les traces de la gourmandise dans le roman du « le fils du pauvre » de Mouloud FERAOUN dans une scène où la mère a servi la nourriture aux

---

<sup>51</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, 2015,p74

enfants en grande quantité que l'enfant Fouroulou a dit :

« ...Ce qui aurait obligé ma mère à augmenter la dose commune ou à exciter notre gourmandise »<sup>52</sup>

Ça se passe en Algérie , à l'époque coloniale au sein des montagnes de la Djurdjura où un citoyen algérien pouvait se permettre de manger beaucoup de nourriture en une seule fois et dans le même repas, ce qui laisse à se demander comment ? la raison est simple et elle est affirmée par l'enfant lui-même :

« Je dois préciser , d'ailleurs que pareil déjeuner ne m'étais accordé qu'exceptionnellement .»<sup>53</sup> et l'exception résidait dans son entrée à l'école

Alors que la gourmandise dans la société a d'autres raison et surtout une toute autre définition comme l'a précisé Guy DE MAUPASSANT :

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise. »<sup>54</sup>

Pour Guy DE MAUPASSANT , la gourmandise est une passion alors que pour Fouroulou ,c'est un besoin sous forme d'une donation qui n'est satisfaite complètement qu'exceptionnellement .

### 3. 8. La vie

La vie est représentée, dans ce roman à plusieurs reprises et surtout lorsque nous sommes devant une denrée alimentaire dont les villageois ne peuvent pas se passer, « le pain ». Au côté de l'eau, le pain est un symbole de la vie et est considéré tel un don d'Allah comme tous les mets à base de blé en Algérie, que l'on nomme en arabe algérien *na'mat rabbi* se traduisant par bénédiction de Dieu ;

« Il leur permet ainsi de digérer d'abord notre repas avant d'en prendre un second. Mon père de son côté, a jugé la situation : Il sait que lorsqu'on a goûté chez quelqu'un au pain et au sel, il est difficile de le trahir »<sup>55</sup>

---

<sup>52</sup> Ibid,p71

<sup>53</sup> Ibid71

<sup>54</sup> *Amoureux et primeurs*, in le Gaulois, GUY DE MAUPASSANT (château de Miromesnil, Tourville-sur-Arques, 1850-Paris 1893)

<sup>55</sup> FERAOUN Mouloud, *Le fils du pauvre*, op .cit, page 54

## Conclusion

La présentation de la culture culinaire algérienne et française ne peut être suffisante sans passer par sa présence à travers des préparations culinaires, Condiments et épices, boissons, légumes, céréales, fruits, et même sa présence forme abstraite tel que adjectif qualifiant tel ou tel aliment pour arriver à la symbolique de l'art culinaire. La vie, l'amour, la convivialité, la modestie et beaucoup d'autres symboles jaillissent de la gastronomie pour dire aux gourmets et surtout aux littéraires qu'il ne suffit pas de manger un plat déjà préparé mais de connaître sa composition, sa technique de cuisson pour le savourer et l'apprécier et cela peut devenir un peu difficile, surtout si on est en présence de plus d'une culture culinaire comme c'est le cas de notre mémoire.

Du moment que nous sommes entrain d'étudier deux cultures différentes se trouvant dans le même cadre spatiotemporel, donc il y a automatiquement une influence qui peut être d'un seul coté ou peut être des deux cotés. A ce sujet, nous nous posons la question suivante :

Cette biculturalité culinaire dans le roman, le fils du pauvre, de Mouloud Feraoun a-t-elle engendré une influence dans l'une ou l'autre société ?

Pour connaître la réponse à la question précédente, nous devons, alors, entamer le troisième chapitre intitulé La bi-culturalité culinaire, déculturation ou acculturation ? Dans lequel nous allons voir l'Influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires :

La Bi-culturalité est-elle une pauvreté ou une richesse ? A-t-elle engendré une déculturation ou une acculturation? Et enfin, nous allons voir la reconnaissance mondiale de ces deux cultures.

# **CHAPITRE III**

## **La biculturalité culinaire**

**Acculturation**

**Ou**

**Déculturation**

## Introduction

Nous avons, auparavant, donné la définition de la culture, en général comme étant l'action d'enrichir, voire de cultiver l'esprit par des exercices intellectuels<sup>56</sup> mais en évoluant, la culture a été associée à la civilisation et au progrès. Et selon l'UNESCO, la culture à un sens plus large avec des centaines de définitions.

Nous en avons gardé la dimension sociologique qui étudie les structures sociales en tant que partie de la culture qui est la culture et l'identité culturelle de ce peuple, reliée à une histoire, à un art parfaitement inséré dans la collectivité. En effet, Jean François Chassay affirme dans le Dictionnaire du littéraire, publié aux éditions PUF, sous la direction de Paul Aron, en 2004, que : « l'interrogation sur les liens entre littérature et société est aussi constante au long de l'histoire que complexe dans ses données ».

Ainsi, quiconque désire endosser une approche sociohistorique de la littérature n'a d'autres choix, que de définir exactement les paramètres principaux de sa recherche, de crainte de se perdre dans une multitude de notions et de théories.<sup>57</sup>

Le deuxième concept « culinaire », selon le dictionnaire Robert, est tout ce qui a trait à la cuisine et la gastronomie. Donc, tout ce qui a trait à la technique de préparation de la denrée alimentaire, son nettoyage et lavage préliminaire pour arriver à la bonne présentation finale tout en passant par un mode de cuisson adéquat qui est du domaine culinaire

Donc, la culture culinaire n'est pas seulement un art culinaire mais l'ensemble des habitudes, traditions, techniques et symboles qui font de cet art un patrimoine culturel immatériel ayant les dispositions d'être reconnu mondialement

Et du moment que nous sommes entrain d'étudier « la biculturalité », donc nous sommes, en présence de deux cultures (algérienne et française), et de ce fait, nous sommes, automatiquement, en présence de deux modes de vie dans la culture culinaire que nous allons voir, cette fois-ci, pas séparément, mais les voir ensemble. Voir la culture culinaire française s'intégrer dans la cuisine culinaire algérienne et vis-versa pour créer une troisième culture à travers les transformations selon les habitudes et les goûts de la

---

<sup>56</sup> Selon le dictionnaire Larousse

<sup>57</sup> Foudi ALI, *Analyse sociocritique du roman Les Vigiles de Tahar Djaout*, mémoire de fin de master option littérature et civilisation, université de Bouira, 2019

nouvelle société ou tout simplement, la garder comme telle quelle mais avec l’empreinte du nouveau traiteur.

Autrement dit, ce qu’on vient de dire, un peu plus haut, et ce qu’on va voir un peu plus profondément au cours de ce troisième chapitre, n’est d’autre que l’influence de la rencontre de ces deux cultures dans le même cadre spatiotemporel

## **1. La biculturalité culinaire**

De la biculturalité culinaire découle de deux concepts , la biculturalité et la biculturalité culinaire, deux appellations qui se ressemblent dans notre thème, quoique la première est générale et la deuxième est orientée vers une spécialité. Nous devons définir ces concepts séparément, pour les différencier et les comprendre dans leurs sens les plus larges.

### **1.1. La biculturalité**

La biculturalité est l’association de deux culture, selon le dictionnaire Robert, alors qu’un site internet la définit comme étant la « *Possession d’une culture double* »<sup>58</sup>. En d’autres termes et en associant ces deux définitions, on obtient une troisième définition plus large et surtout plus précise qui est la suivante : La biculturalité est l’association de deux cultures chez une même personne, ou dans la même société. Cette société dont on parle a été au centre des discussions pour écarter la confusion disant que la sociocritique n’est d’autre qu’une sociologie de la littérature, nous nous appuyons sur ce qui a poussé des théoriciens de la sociocritique, à l’instar de Claude Duchet en 2005, dans un entretien avec Ruth Amossy , publié dans le numéro 140 de la revue littérature, qui souligne, que : « *la sociocritique n’est pas une sociologie de la littérature* ». Cette caractéristique mène George Lukacs à admettre la notion Hégélienne de Totalité, qui prévoit que les phénomènes individuels ne peuvent être compris de façon concrète que dans le cadre d’une cohérence globale. Ceci va dans le sens qu’une œuvre littéraire ne se comprend que dans sa totalité, et sa corrélation avec la réalité sociale qu’elle représente. Cependant, Lucien Goldmann, le disciple de G. Lukacs, dans sa théorie, le Structuralisme génétique, remet partiellement en cause ce postulat, en supposant que le détail, (l’élément individuel), peut refléter la totalité. Ainsi, il suppose que l’œuvre littéraire

---

<sup>58</sup> <http://drouviolet.net/dictionnaire> consulté le 11/09/2020 à 21:00

n'est pas le produit d'un auteur en tant qu'individu, mais, elle relève de la conscience collective d'un groupe ou d'une classe. Et de ce fait, nous dirons que la biculturalité de l'œuvre littéraire, le fils du pauvre, n'est pas son produit à lui tout seul, l'auteur, mais elle relève de la conscience kabyle, en particulier et de toute l'Algérie en général, le Professeur François Grosjean, psycholinguiste français né en 1946 et professeur à l'université de Paris, soulève la problématique avec clarté: « la personne biculturelle est une savante combinaison de deux univers, elle en devient, de ce fait, inclassable . »<sup>59</sup>.

Que ce soit une personne ou une société, on est en présence de deux cultures, de deux univers.

Une personne biculturelle est une personne en possession de deux cultures, la première est issue de ses origines et la seconde est un ajout qui est du à la colonisation, à l'immigration ou tout simplement aux voyages effectués par les personnes pour les affaires, les cures, la religion tel que le pèlerinage. La biculturalité de cette personne peut être du point de vue linguistique tel que le bilinguisme

## **1. 2. La biculturalité culinaire**

Ayant su la définition de la biculturalité, un peu plus haut comme étant l'association de deux cultures chez la même personne ou dans la même société et ayant connu le sens du terme culinaire comme étant tout ce qui a trait à la cuisine, nous concluons que la biculturalité culinaire est l'association de deux cultures culinaires possédées par la même personne ou la même société

Le thème de la biculturalité culinaire nous renvoie à la transmission des cultures. Autrement dit, pour qu'il y ait une biculturalité, c'est-à-dire une double culture chez un personne ou une société, donc il y a eu transmission de la seconde culture à la culture d'origine de cette personne ou de cette société sous forme d'une description réaliste mélangée sous l'aspect d'un témoignage ethnographique thème caractérisant une des premières œuvres de la littérature maghrébine, chez Mouloud Feraoun pour dire, en fin de compte, quelle est votre culture culinaire?

Notre culture culinaire est, selon le thème abordé dans notre mémoire, une biculturalité culinaire. C'est une biculture de deux sociétés, la France et l'Algérie dans le

---

<sup>59</sup> fr.wikipedia.org › wiki › François\_Grosjean

domaine de la cuisine. Donc, nous allons étudier la biculturalité de l'Algérie vers la France ainsi que la biculturalité de la France vers l'Algérie et les deux se passent sur le sol algérien de 1830 à 1950, date de parution de ce roman, *Le fils du pauvre*, de Mouloud Feraoun. On se demande quelle importance a cette cuisine pour le peuple algérien et le monde entier ?

«Qu'est-ce que la culture culinaire algérienne?» et qu'est-ce que la culture culinaire française ? Et qu'arrive-t-il lorsqu'elles sont toutes les deux dans le même sol? Quelle est la place de leurs cuisines du terroir dans nos assiettes ? A travers ces questions, nous sommes à la recherche de l'identité de la cuisine algérienne, plutôt cette nouvelle cuisine composée des deux cultures.

Nous allons commencer par étudier l'influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires dans les deux sociétés, la société algérienne et la société française

### **1.3. La Bi-culturalité culinaire entre pauvreté et richesse**

Est-ce que la biculturalité, en tant qu'association de deux cultures chez la même personne ou dans la même société est une richesse ou une pauvreté en elle-même ? Nous nous parlons pas, ici, de la richesse des biens matériels et concrets, mais plutôt abstraits, celles des sensations dans la personnalité, autrement dit, un ajout dans la dite identité

#### **1.3.1. Bi-culturalité culinaire et pauvreté**

Il est à signaler que le terme « pauvreté » n'est pas pris dans le sens de symbole de nourriture, mais dans une autre dimension qui ne peut être comprise que par ce que dit Mouloud Feraoun dans la citation suivante :

« il ressemblait d'ailleurs en cela à la plupart des fellahs . La viande est une denrée très rare dans nos foyers. Ou plutôt non ! Le couscous est la seule nourriture des gens de chez nous. On ne peut, en effet compter ni la louche de pois chiches ou de fèves qu'on met dans la marmite avec un rien de graisse et trois litres d'eau pour faire le bouillon, ni la cuillerée d'huile qu'on ajoute à chaque repas »<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> Mouloud FERAOUN, « *Le Fils du pauvre* », op.cit, P 85

Dans l'objectif de comprendre la société pauvre de notre corpus, et d'en déduire ses premières caractéristiques. Nous devons nous interroger sur les spécificités du tissu familial qui la compose. Un père pauvre n'arrive pas à subvenir aux besoins de sa famille à cause de la pauvreté. Cette pauvreté réside dans le fait qu'il ne peut pas acheter les denrées citées pour faire le couscous, vu sa situation. C'est une pauvreté due au manque matériel pour préparer ce plat. La cuisinière aurait pu faire une autre préparation culinaire, à défaut d'ingrédients. Mais elle était à défaut d'idées, car le couscous était la seule nourriture des gens de chez nous, comme il l'affirme lui-même. Le manque d'idée dans le domaine culinaire, pour parvenir à créer la diversité et la variété des mets à manger, n'est pas en lui-même une pauvreté ?

### **1.3.2. Biculturalité et richesse**

Nous devons, premièrement, connaître le sens profond du terme « richesse ». Qu'est-ce que la richesse en général, et aussi dans le contexte culinaire. La richesse, est selon wikipédia, la valeur de l'ensemble des biens détenus par un agent économique pouvant être soit produite par un revenu ou une plus-value, soit acquise par un legs ou une donation. Un individu, communauté ou pays qui possède une abondance de biens et d'actifs possédés .Celle-ci est la richesse vue sous le coté matériel acquis ou légué. Voyons, maintenant, le coté immatériel du sens La biculturalité c'est une richesse car, seulement le fait de jouir de deux cultures riches, est en lui-même un atout,

La biculturalité est riche , du fait seulement qu'il y a association de deux cultures qui s'interagissent pour créer une opinion ouverte sur la culture culinaire quoiqu'elle soit et que son peuple aura la possibilité d'affirmer son identité

La question est complexe, mais vaut tellement la peine qu'on y réfléchisse parce que, selon Jean-Pierre Lemasson, professeur et auteur du *Mystère insondable du pâté chinois*, «se doter d'une identité alimentaire est un besoin aussi important que celui de s'approprier les arts qui sont propres à notre peuple, parce que la cuisine met en jeu des combinaisons infinies qui nous définissent et qui traduisent notre spécificité culturelle. Cette identité créée par nous et qui nous raconte est une nécessité qui nous distingue de l'animal». Rien de moins.

J'ajouterais aussi une phrase de Michel Lambert, auteur des cinq (!) imposants tomes de son *Histoire de la cuisine familiale du Québec*, qui vous dirait que: «Les liens qui unissent les Québécois et qui leur procurent une identité ne sont pas qu'une affaire de langue, mais

aussi de cuisine» et FERAOUN a dit, à ce sujet, ce qui suit : « ... *On sait que les kabyles ne nagent pas dans l'opulence.* »<sup>61</sup>

Mouloud Feraoun a admis que les kabyles vivent dans la pauvreté ou peut être même, dans la misère

#### **1.4. La Bi-culturalité culinaire entre déculturation et acculturation**

Déculturation et acculturation sont deux phénomènes sociaux résultant de la rencontre des habitudes et modes de vie de deux sociétés différentes et agissant dans le domaine culturel.

Et chacun des deux phénomènes a sa spécificité que nous allons voir différemment et séparément..

##### **1. 4.1. Bi-culturalité culinaire et acculturation**

Selon le dictionnaire Larousse, la définition du terme « acculturation » est la « Modification des modèles culturels de base de deux ou plusieurs groupes d'individus, de deux ou plusieurs ethnies distinctes, résultant du contact direct et continu de leurs cultures différentes ».

On comprend que c'est tout simplement l'adaptation d'un individu ou d'un groupe à la culture environnante et qui n'est d'autre que la culture du colon, la France ne s'est pas très bien manifestée dans la culture culinaire si ce n'est le seul plat qu'il a cité, le hareng fumé « ...*Ces poutres supportent différentes choses...[]du hareng fumé* »<sup>62</sup>

Mais il y a beaucoup de signes d'acculturation dans notre roman, dans l'école française, chez les missionnaires de tizi ouzou et les études de Mouloud Feraoun :

Le premier roman de Feraoun est étroitement lié au thème de l'école. En effet, l'auteur présente le parcours scolaire d'un enfant issu d'une famille kabyle modeste. Ce lien a fait dire, à des critiques de l'après indépendance, que l'auteur démontrait comment est-ce que l'école de la République a permis à Fouroulou Menrad de sauver sa famille de la misère. Ainsi, la thématique de l'école coloniale et de ses bienfaits reste très problématique même après l'indépendance de l'Algérie. L'école est, pour chacun d'entre nous, un lieu de

---

<sup>61</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », op.cit, P 30

<sup>62</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre op.cit, P 21

savoir par excellence. Elle est loin de dispenser le Savoir, son souci est d'inculquer un certain savoir admis par le politique.. Son efficacité lui vient de son caractère inoffensif. Et pourtant, elle est une arme, d'une puissance illimitée, a été utilisée lors de la colonisation de l'Algérie pour inculquer aux Algériens deux principes essentiels à la domination française : la grandeur de la France et la passivité atavique des peuples conquis. C'est cette idée qui est exprimée dans cet extrait

« Ayant sacrifié ces plaisirs pour l'étude, il ne lui restait plus qu'à réussir au concours. C'est ce qu'il fait brillamment. Le sujet de la rédaction lui allait bien : Votre père, ouvrier en France, est ignorant. Il vous parle des difficultés qu'y rencontrent ceux qui ne savent ni lire, ni écrire, de ses regrets de n'être pas instruit, de l'utilité de l'instruction ». Son père étant justement dans ce cas, il put imaginer son embarras quand il faisait son marché, quand il cherchait du travail, quand un contremaître lui donnait un ordre. Il put le supposer s'égarant dans un métro ou une rue. Il lui reconnut l'impossibilité de garder les secrets de famille puisqu'il devait faire écrire ses lettres par d'autres ». <sup>63</sup>

Cet extrait nous permet de comprendre comment l'école coloniale va bouleverser les valeurs algériennes. En Algérie, le père est considéré comme un initiateur. Son rôle est d'inculquer les principes de base de la société à son enfant, de l'introduire dans la société et de défendre sa culture. L'école française va bouleverser cette réalité sociale en faisant du père un ignorant et en dévalorisant son enseignement. C'est dans cette optique, que la rédaction (dans l'extrait) proposé au concours dénigre le père en le traitant d'ignorant lui déniait ainsi toute connaissance. Analphabète, le père n'en est pas pour autant inculte. Considéré comme inoffensif, le discours scolaire est absorbé sans réserve par les autochtones. Observons, par exemple, la réaction de Fouroulou devant cette affirmation injurieuse. Le jeune garçon confirme la validité de ce jugement péjoratif « Son père étant justement dans ce cas, il put imaginer son embarras » et va jusqu'à accuser son père de trahir les secrets de sa famille. Cette remise en question de la valeur du Pater, dans le Fils du pauvre, est d'autant plus tragique que le fils au début du roman a une admiration sans limite pour son père. Souvent présenté comme le roman de le l'encensement de l'école française, le Fils du pauvre présente une vision très critique de l'institution scolaire coloniale. Le second extrait, nous présente l'école comme le lieu de la rêverie

« Il voyait s'ouvrir devant lui des horizons auxquels il n'avait pas songé ; il se voyait devenir fellah, il voyait grâce à lui le bien-être pénétrer chez eux. Mais il était un peu

---

<sup>63</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », op.cit, P 146

sceptique. Il avait un autre rêve, lui. Il s'était toujours imaginé étudiant, pauvre mais brillant. (...) Et voilà que son père, en quelques minutes, par de solides raisons, avait réussi à la comme un fantôme. Pourtant, il murmura, par acquit de conscience : — Et si on m'accorde la bourse ? je pourrai continuer mes études sans t'occasionner de frais. Le maître me l'a dit ! — D'abord on ne t'a rien accordé du tout, puisque les vacances sont terminées et qu'on ne t'a pas écrit. Ensuite, même si l'argent arrive, crois-tu que nous sommes fait pour les études ? Nous sommes pauvres. Les études, c'est réservé aux riches. Eux peuvent se permettre de perdre plusieurs années, puis échouer à la fin pour revenir faire les paresseux au *village*. »<sup>64</sup>.

Vivant une situation économique difficile, le jeune Fouroulou Menrad rêve à des horizons plus prestigieux. L'école n'est pas le lieu de l'ambition sociale. Devenir fellah, après le retour de son père de France, aurait fait pénétrer, « le bien-être chez eux ». Mais être fellah n'a jamais été glorifié par l'école française. C'est pour cette raison, qu'il lui préfère la carrière d'étudiant pauvre. L'opposition entre le père et le fils est présentée avec beaucoup de subtilité par l'auteur. En effet, nous avons, d'un côté, un choix pragmatique qui s'appuie sur de « solides raisons », celui du père, et, de l'autre, un désir bâti sur des songes, celui du fils. Le plus grand forfait de l'école coloniale n'est pourtant pas là. Détruisant la structure sociale maghrébine, elle va isoler les individus en les séparant des leurs. Ainsi isolé, esseulé, ils sont la proie de toutes les tentatives d'acculturation. Ils sont, d'abord, géographiquement déplacés puis mis entre les mains de missionnaires

« C'était vraiment incroyable. Azir expliqua qu'un missionnaire est un homme de bien, fait pour aider les pauvres, à peu près dans le genre des Pères Blancs. En plus de tous les services qu'il rendait aux malheureux montagnards, chaque soir, il les réunissait dans la grande salle pour leur parler de religion, les conseiller, les éduquer. C'est admirable. Fouroulou fut très content. Il accepta d'emblée. (...) Le jeune homme rêve-t-il ou non ? Entré au collège avant même de voir M. Lambert, le missionnaire. Fouroulou se sent perdu dans la foule d'élèves. Il ne se reconnaît plus. Il est en costume européen comme les autres. Azir, avant d'entrer, lui a noué soigneusement sa cravate, en connaisseur. Personne ne fait attention à lui, il marche dans l'ombre d'Azir, rougit à chaque instant, sans motif. Il a peur d'ouvrir la bouche »<sup>65</sup>

Qui leur inculquent les principes de la religion chrétienne. Puis, ils sont physiquement travestis. Dépouillés de leurs gandouras, de leur algérianité, ils doivent s'occidentaliser dans un costume qui les dénature. Fouroulou ne se reconnaît d'ailleurs plus. Même la réussite est isolante car elle demande beaucoup de sacrifices, allant jusqu'à l'épuisement. Isolés, dénaturés, épuisés, les jeunes algériens acquièrent la certitude de ne pouvoir

---

<sup>64</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », op.cit, P 157  
<sup>65</sup>ibid, P 163

compter que sur eux-mêmes. L'école va individualiser l'échec ou la réussite dans une société fortement collective. Devant l'épreuve du concours d'entrée à l'Ecole Normale, Fouroulou à la certitude de ne pouvoir compter que sur son effort personnel.

#### **1.4.2. Bi-culturalité culinaire et déculturation**

Nom féminin, selon Larousse, disparition d'une culture propre. Et selon le dictionnaire « La Toupie », La déculturation est la perte ou l'altération de l'identité culturelle d'un peuple au profit d'une nouvelle culture ou de celle d'un individu de ce peuple ayant émigré dans un autre pays. Antonymes : acculturation, assimilation<sup>66</sup>

*La grande déculturation* est le titre d'un ouvrage publié en 2008 par Renaud Camus à Paris, édition Fayard. qui dit bien son enjeu : « L'université fait le travail des lycées, les lycées celui des écoles primaires, les classes maternelles celui que les parents ne font pas[] Tout a baissé d'un cran. C'est la grande déculturation. »

Comme on ne peut pas oublier ce qu'a dit, à ce sujet, Youcef NACIB :

« Les hauts plateaux algériens ont culturellement résister devant une tentative acharnée de déculturation »<sup>67</sup>

#### **1.5. Gourmands et gourmets dans la biculturalité culinaire**

Nous devons avant tout définir les deux termes. Selon le dictionnaire Larousse , Gourmet est une personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine alors que gourmand est une personne qui aime manger en quantité les bonnes choses : Être gourmand comme un chat. A laquelle est ajoutée ce qui est amateur, friand de quelque chose : Être gourmand de fruits. Une troisième définition s'ajoute, c'est celui qui est avide, passionné de quelque chose : Je suis gourmand de romans policiers. 68

On constate que les deux mots, gourmand et gourmet sont des termes indiquant des personnes qui aiment manger les bonnes choses, sauf que le premier aime manger en grande quantité Alors que la dernière définition nous fait pénétrer dans notre domaine de lecture , car « je suis gourmand de romans policiers » renvoie à « j'aime beaucoup lire les

---

<sup>66</sup> [www.toupie.org](http://www.toupie.org) › Dictionnaire

<sup>67</sup> NACIB youcef, *Autour de la culture algérienne*, édition Voltaire, Alger 1972, volume II

<sup>68</sup> Dictionnaire Larousse

romans policiers » ;Donc, les deux nourritures sont présentes, physique et intellectuelle. Donc, elles sont inséparables.

### 1.5.1. Gourmand

Gourmand de gourmandise, nom féminin qui veut dire Avidité. Caractère, défaut de celui qui est gourmand, est le fait de manger ou d'avoir envie de manger plus que de raison, plus que de besoin et dont les synonymes sont gloutonnerie, goinfrerie, appétit

Voyons maintenant, ce que dit Marcel PROUST de la gourmandise :

« Après avoir mangé un biscuit rose, Jean écrasait des fraises dans un fromage à la crème jusqu'à ce que la couleur lui fit toutes les promesses que traduirait dans un instant le goût rêvé et obtenu. En attendant, il remettait des fraises et de temps en temps un peu de crème, dans des proportions définies, avec des regards mêlés d'attention et de plaisir, toute l'expérience d'un coloriste et la divination d'un gourmand. »<sup>69</sup>

L'envie de manger plus que de raison et plus que de besoin est, pour BRILLAT-SAVARIN EST, une gourmandise qui possédant beaucoup d'avantages, que nous allons voir dans sa citation passion à laquelle il porte un grand respect.

« La gourmandise est un des principaux liens de la société; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle. »<sup>70</sup>

### 1.5.2. Gourmet

Nous avons dit, un peu plus haut que le gourmet est une personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine. Anthelme BRILLAT SAVARIN nous définit le gourmet comme étant l'homme d'esprit qui sait manger : « *Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger* »<sup>71</sup>. Les bonnes choses que donne la grande

---

<sup>69</sup> La nourriture chez Marcel PROUST, thèse de doctorat de J.MEGURO, soutenue le 19 juin 2015

<sup>70</sup> Anthelme BRILLAT SAVARIN, *physiologie du gout*,

<sup>71</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, op.cit, p. 147

mère à Fouroulou, ne sont –ils pas le fruit de la bonne cuisine et de quelqu’un qui sait manger ? Car, si c’est sa grande mère qui le gava, c’est qu’elle lui a donné beaucoup à manger de tout ce qui est délicieux et très apprécié comme il le précise lui-même par « bonnes choses ». Et nous allons voir maintenant, le héros de notre corpus, Fouroulou le gourmet :

« Ma grand’mère, qui était la sage femme du village, me gavait de toutes les bonnes choses qu’on lui donnait, au grand dépit de Helima »<sup>72</sup>.

Nous admettons ici, que c’est plutôt sa mère qui est gourmet . Mais enfin de compte, les parents ne sont-ils pas, eux qui éduquent leurs enfants dans tous les domaines dont le domaine culinaire, à travers ces bonnes choses qui ont créé par la suite son goût pour la cuisine française à travers le hareng, comme nous l’avons cité auparavant.

## **2. Influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires**

L’alimentation est influencée par de nombreux facteurs, dont des facteurs d’ordre économique et social. Nous écartons le premier, car l’Algérie , à l’époque était colonisée et pauvre avec un faible pouvoir d’achat. retenons, seulement ce dernier car il est en relation avec les habiletés culinaires.

Les facteurs sociaux( Les habitudes familiales, le milieu social, conditions de vie et de travail et les religions ) guident fortement les habitudes alimentaires qui deviennent par le temps un comportement alimentaire.

Les habitudes naissent souvent en famille, évoluent plus tard par des influences diverses pratiques alimentaires et compétences pratiques appartenant à un milieu social et à une culture précise.

### **2.1. De la France vers l’Algérie**

L’influence culinaire du côté de l’Algérie vers la France, elle est implicite dans cette citation :

---

<sup>72</sup> Ibid , , page 34

« ...Couchant pour la première de sa vie dans un vrai lit, après avoir mangé des choses que ni sa mère, ni ses sœurs ne pouvaient même imaginer »<sup>73</sup>

C'était à l'occasion de son inscription au collège de tizi-ouzou, une grande ville où grouille la vie, et où il y a beaucoup de restaurants et de gargottes qui servaient des repas différents avec ceux qu'ils mangeait dans son petit village. Cela ne veut pas qu'il a mangé des plats algériens car ils n'étaient pas commercialisés et se mangeaient seulement à la maison

### 2.1.1. Nouveaux repas

**Le Brunch** est un repas à mi-chemin entre le petit-déjeuner et le déjeuner et composé de quelques mets du premier et d'une partie du deuxième ; ce nom de repas est en fait la composition de deux autres nom anglais et qui sont « *Breakfast* » et « *Lunch* ». Ce repas est à ce jour , pris par quelques communautés algériennes telles que « *les Chaambas* » au sud de l'Algérie ( au environs de *Ghardaia* ) pour compenser l'énergie dépensée dans le travail depuis l'aube .

Quoique la dénomination de ce repas est anglaise et que ce dernier est pris, souvent dans les établissements hôteliers européens et surtout français, et spécialement de nos jours, n'empêche que les algériens aussi le consommaient pour compenser l'énergie dépensée dans le travail pénible de l'aube jusqu'à une heure tardive de la journée, comme nous venons de le citer un peu plus haut. Notre héros Fouroulou, aussi raffole et s'enthousiasme, non seulement de la qualité de la denrée alimentaire servie dans ce repas, mais aussi du moment de son service, comme il l'affirme lui-même :

« J'allais à l'école sans arrière pensée. Simplement parce que tous les enfants y aller. Le meilleur moment de la journée était sans conteste, onze heures, lorsque nous remontions essoufflés vers le couscous qui nous attendait chez nous »<sup>74</sup>

Cette citation a été évoquée dans le deuxième chapitre, dans la symbolique culinaire pour démontrer l'intensité de l'amour de Fouroulou pour le couscous, mais elle est citée ici pour parler du moment de son service, onze heures, à mi-chemin entre

---

<sup>73</sup> Mouloud FERAOUN, le fils du pauvre, op.cit, page 161

<sup>74</sup> Ibid, p74

le petit déjeuner et le déjeuner. N'est-ce pas le moment du brunch, pour un fils de felleh qui fait la garde des moutons et les travaux du champ .

Le souper Repas pris après le diner , à une heure tardive de la nuit . Nous vous évoquons, ici , la première scène, à table après le départ du nouveau collégien à Tizi ouzou :

*« Fouroulou, en partant, laissa sa famille dans la tristesse. Tous le regrettaient . La maison, elle-même, paraît plus triste. Le soir, lorsqu'on se rassembla pour souper, chacun s'aperçut du vide »<sup>75</sup>*

par la tribu des ouled Nail pour la simple raison qu'ils attendent des invités qui arrivent tard dans la nuit, mais il ya une autre raison, et elle est peut être la plus plausible, c'était de nourrir les moudjahidines, à l'époque de la guerre de libération nationale contre le colon français.

### **2.1.2. L'ajout de service dans les repas**

La plupart des repas sont composés de trois services ( l'hors-d'œuvre , le plat de résistance et le dessert ). La fonction du premier est d'ouvrir l'appétit du consommateur , le second est lui de donner la force par l'apport d'énergie sous forme de protéines, et lipides contenus dans les viandes et le dernier est de fermer le repas par un entremet doux et sucré qui renferme les glucides nécessaires à l'organisme pendant toute la journée . Actuellement le repas est composé de quatre services.

*« A onze heures, avec son ami, il déjeune à la gargote d'une soupe, d'un plat de pomme de terre avec de la viande et de la salade. C'est un festin ! »<sup>76</sup>*

Le repas présenté a ces deux collégiens est composé de deux services : une soupe et un plat de résistance ou plat principale. Fouroulou est, ici, dans un restaurant assis à une table avec son ami entrain de déguster un plat presque complet

---

<sup>75</sup> Ibid,161

<sup>76</sup> Mouloud FERAOUN, *le fils du pauvre*, édition TALANTIKIT, Op.Cit.,P165

## 2. 2. De l'Algérie vers la France

### 2.2.1. La cuisine du terroir dans la Kabylie et l'algérois, identité sociale

Parmi toutes les spécialités dont dispose l'Algérie, les plus fameuses sont le couscous, le plat traditionnel le plus cité dans notre corpus, reconnu comme plat national, et le voila évoqué en accompagnement avec un autre plat du terroir qui a une grande histoire « *chaque matin, avant le départ, le repas du jour, moitié couscous-moitié belboul* »<sup>77</sup> . Ce plat s'appelle Belboul , c'est un des plats du terroir à base de pate d'une semoule issue de blé facilement possédé par la société algérienne pendant la période coloniale et selon une autre source , c'est un plat préparé lors des journées hivernales marquées le grand froid (Titri –Médéa et la Kabylie). Durant l'époque coloniale et surtout pendant la guerre, nos aïeux préparaient belboul avec les restes de pain et des plantes pour les moudjahidines afin de les rassasier et les tenir au chaud . N'est-il pas l'ancêtre de Thikervevine, ce plat très ancien du terroir composé lui aussi de blé roulé, comme son nom l'indique en kabyle , les roulées ou les boules roulées . Bien qu'historiquement transmise de façon orale, de génération en génération,

### 2.2.2. Ikoufanes ou la prévoyance alimentaire

Ikoufanes est le pluriel de « Akoufi. Terme kabyle voulant dire une jarre en terre cuite là où nos ancêtres conservaient leurs aliments. Celui-ci est utilisé par la grande mere de Fouroulou, comme nous allons le voir dans cette citation :

« Chez les Menrad, c'était ma grand'mère qui était chargée de la substance. Elle seule ouvrait et fermait les ikoufanes »<sup>78</sup> .

Ikoufanes ou Akoufi n'indique pas seulement que c'est un ustensile où les familles kabyles conservaient leurs aliments mais aussi un symbole de prévoyance alimentaire car les denrées alimentaires sont conservées pour une longue durée allant à la saison de l'année prochaine .

---

<sup>77</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », Op.cit, P 95

<sup>78</sup> Ibid, P 31

De tels instruments ou appareils sont aussi un symbole de clairvoyance qui nous évite le gaspillage

« On sait, en effet, que les gens de chez nous sont disciplinés, tout au moins dans leur familiale. Nous sommes tous d'accord pour blâmer le gaspillage. C'est pourquoi chaque famille se soumet à un responsable. Le responsable dispose de provisions, fixe les rations à son gré, décide de l'utilisation de l'économie, des achats ou des ventes à effectuer. »<sup>79</sup>

### **3. L'appétit et les cinq sens dans l'art culinaire**

Examinons d'abord le rapport qu'entretient l'art culinaire avec les cinq sens. La culture culinaire créée ne peut évoluer sans la médiation de la sensation.

#### **3.1. Les cinq sens**

Nous allons nous limiter aux seuls sens cités dans cette œuvre et sans oublier ce que Paul Aschkenasy-Lelu rappelle au début de son article, Les sens mineurs chez Proust

« S'il est vrai que les Beaux-Arts ont leur origine dans l'intellectualisation de sensations visuelles ou auditives, il apparaît qu'aucun art, en revanche, n'est issu de sensations aussi profondément enracinées dans la matière que les sensations olfactives ou gustatives »<sup>80</sup>

Comme nous le savons tous, les 5 *sens* sont, par ordre alphabétique : le goût, l'odorat, l'ouïe, le toucher, la vue.

La vue, celle par laquelle nous allons commençons, nous fait retourner à la scène de la querelle entre les Ait chabane et les N'aamer a cause de la blessure faite par Boussad à Fouroulou.

Cette fois ci, c'est le tour des femmes d'entrer en scène et de faire la bagarre . Feraoun à décrit ce qu'il a vu, couleurs et comparaisons :

---

<sup>79</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », Op.cit, page 30

<sup>80</sup> Thèse de Junko Meguro. La nourriture chez Marcel Proust. Littératures. Université Sorbonne Paris Cité, 2015. In Paul Aschkenasy-Lelu, « Les sens mineurs chez Proust », in BMP, n° 9, 1959, p. 44

« A une dizaine de mètres plus loin, dans une ruelle sans issue, se déroule la bataille des femmes, bruyante et grotesque réplique. Elles forment, elles aussi, une grappe tumultueuse et multicolore où dominant le noir des chignons et le rouge des foutas. »<sup>81</sup>

L'auteur a utilisé ce premier sens qui est la vue pour nous dire que les couleurs ont une très grande importance pour détailler les choses mais tout en lui ajoutant cette comparaison des chignons en grappe, pense-t-il à la grappe de raisin ou à un autre fruit ?

« Une grappe de raisin ? Tu voudrais plutôt un peu de couscous avec du lait bien aigre ? Cela réveille. »<sup>82</sup>

**Le gout**, Feraoun a évoqué le gout dans le cinquième chapitre de la deuxième partie de l'œuvre dans la scène où il est sorti avec son ami Azir pour déjeuner dans une gargote à Tizi-ouzou :

« ...mais il goute à tout du bout des dents ; il n'a pas faim ; son estomac est contracté »<sup>83</sup>

Fouroulou a goûté quoiqu'il n'avait pas faim, son estomac était contracté à cause de son long voyage du village à Tizi-ouzou où il devait rejoindre son collègue, ce qu'il a fait et ce qui l'a fatigué. Nous ajoutons à cela, le gout de Mouloud Feraoun au *Hareng fumé*<sup>84</sup>, qui est une préparation culinaire typiquement française, à base de poisson d'à peu près 25 cm citée qui ne se pêche que dans l'océan<sup>85</sup>, et en certaines saisons de l'année, évoqué dans notre corpus. Feraoun ne l'a pas cité pour dire que les algériens l'ont consommé en Algérie ou ailleurs, mais pour donner une idée sur son gout acre. Mais une chose est certaine, c'est que l'auteur connaît ce plat. Ce qui indique qu'il a été influencé par la cuisine française .. Notez bien que la définition de ce poisson nous informe sur le lieu de la pêche, l'océan. Donc, ce genre de poisson qui ne se trouve pas dans notre mer, la méditerranée, peut être qu'il a été consommé par l'auteur à l'étranger, ou en Algérie s'il a

été importé et si ce n'est pas le cas, alors Feraoun possédait une vaste culture culinaire qu'il n'a pas montré dans son œuvre.

---

<sup>81</sup> Mouloud FERAOUN, « *Le Fils du pauvre* », Op.cit, P 47

<sup>82</sup> Ibid, P 133

<sup>83</sup> Ibid t, page165

<sup>84</sup> Ibid, page 21

<sup>85</sup> <https://fr.wiktionary.org/wiki/>

L'olfaction ou l'odorat est le sens qui permet d'analyser les substances chimiques volatiles présentes dans l'air. Le nerf olfactif , Son rôle, uniquement sensoriel, est de véhiculer l'odorat.

« Mais on y sent une douce chaleur d'intimité discrète et tranquille »<sup>86</sup>

Cette citation est du sixième chapitre de la première partie de notre corpus, là où Fouroulou nous décrivait ses tantes, le tissage et la poterie. Il en a profité pour parler des sensations pour dire que quoique la maison, laissée par mon grand père Ahmed à mes tantes paternelles, était petite, mais il y sentait l'intimité et la tranquillité et qu'au contraire , elle n'avait rien de triste, la chère maison de mon enfance

### 3.2. L'appétit

Au septième chapitre de la première partie, Mouloud Feraoun a évoqué un terme représentant une très grande qualité car elle prépare le consommateur des plats culinaires à manger pour donner à son corps la santé et l'énergie, ce concept est « l'appétit ». Mais avant de s'élargir dans ce mot, nous devons connaître son sens. Selon Larousse : L'appétit est le désir de manger.

« Hélas ! Il était écrit, sans doute que, que j'apprendrais de bonne heure que certaines choses coupent l'appétit. En effet, lorsque mon père parla, l'envie de manger s'envola en même temps que le sommeil. Mon père n'avait pas son pareil pour effrayer les gens. »<sup>87</sup>

L'appétit a été cité encore une autre fois, dans le troisième chapitre de la deuxième partie

« Pendant les jours de congé, Fouroulou a connu , lui aussi, ces attentes palpitantes et pleines d'espoir, les gamins en perdent l'appétit et ne sentent ni le froid, ni la pluie, ni les épines. »<sup>88</sup>

C'était à l'occasion de l'entrée de Fouroulou à l'école, c'était un fête pour tous les membres de la famille à la maison. Alors, pour cette heureuse occasion, sa mère allait lui préparer un copieux petit déjeuner composé du célèbre couscous au lait, et voila que son père entre à la hâte pour mettre fin à la joie du nouveau écolier :

« Vite, vite, dit-il à ma mère, lave-le entièrement, les mains, la figure, le cou, les pieds. Crois-tu que le cheikh acceptera un singe pareil ? »<sup>89</sup>

---

<sup>86</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », Op.cit, P 57

<sup>87</sup> Ibid ,P 71

<sup>88</sup> Ibid, P 145

<sup>89</sup> Mouloud FERAOUN, « Le Fils du pauvre », Op.cit, page 7

## **4. Reconnaissance mondiale des deux cultures culinaires**

### **4.1. Reconnaissance mondiale de la cuisine algérienne**

L'un des plats le plus cité dans le roman est « le couscous », comme nous l'avons cité dans le deuxième chapitre, sera classé patrimoine mondial par des experts de l'Unesco

Des réunions sont programmées prochainement entre experts issus des pays d'Afrique du Nord dans le cadre du projet de classement de leur patrimoine culinaire commun, le couscous<sup>90</sup>, comme patrimoine commun de l'humanité par l'Organisation des Nations-unies pour l'Education, la Science et la Culture (Unesco), a annoncé le Directeur du Centre national de Recherches préhistoriques, anthropologiques et historiques (CNRPAH), Slimane Hachi.

"Le dossier du classement du couscous en tant que patrimoine universel est un projet commun aux pays d'Afrique du nord. Son montage est en cours et des réunions d'experts de ces pays se tiendront prochainement ", a déclaré à l'APS, M. Hachi.

"Ce classement ferait la lumière sur l'ancestralité de ce plat plusieurs fois millénaire et sur sa trans-culturalité car il appartient à plusieurs peuples. Il a résisté au temps et au changement et est demeuré authentique sans être figé", a commenté, de son côté, la chercheuse au dit centre, Ouiza Gallèze.

Le classement "éventuel" de ce patrimoine sur la liste universelle, lequel "doit intégrer au moins les pays du Maghreb", sera, en outre, "une reconnaissance et un moyen de raffermir les liens solides entre les peuples, dans le sens où ils répondent aux mêmes traditions par les mêmes expressions culinaires. Car comme tout élément culturel, le couscous est un moyen de rapprochement entre les peuples", a ajouté cette spécialiste en patrimoine culturel.

Elle explique que "l'exigence de l'Unesco est l'appropriation et le sentiment d'appartenance que les communautés doivent exprimer envers l'élément", objet de classement, avant de relever que le couscous représente "un composant de l'identité culturelle, symbolisant l'offrande et marquant les grands événements heureux ou tragiques, aux niveaux familial et communautaire".

Pour ces peuples, le couscous est "un moyen d'exprimer leur solidarité, mais aussi leur rapport à la nature", a-t-elle poursuivi, considérant que les Etats maghrébins "gagneraient à lancer en commun une étude de grande envergure pour cerner tous les contours" de ce

---

<sup>90</sup> A.P.S du 22 Janvier 2018

patrimoine commun. Jusque-là, a-t-elle regretté, celui-ci a seulement constitué le thème partiel ou total de plusieurs écrits.

Interpellée, par ailleurs, sur la valeur économique de cet héritage ancestral, Mme Gallèze considère que le couscous "est, dans son étendue, plus important que le pétrole, qu'il a dépassé les limites frontalières et revêtant une reconnaissance internationale, dans la mesure où il est présent sur les cinq continents".

Au fur et à mesure de son développement, ce plat "s'est industrialisé et s'est enrichi" dès lors qu'on le retrouve associé à toutes les viandes. Ce pourquoi, a-t-elle fait remarquer, "le distinguo entre le couscous plat, à la mode, et l'originel, le végétarien ou avec peu de viande, est nécessaire, étant donné qu'il ne s'agit pas de chercher le meilleur ou le plus cher plat mais celui auquel le génie humain a donné de la saveur".

Un couscous auquel, également, "la tradition donne du sens et l'histoire une raison d'être", a-t-elle poursuivi, insistant sur le rôle essentiellement féminin quant à la perpétuité de ce précieux legs.

A la question de savoir comment les Etats concernés peuvent en tirer des dividendes économiques, elle a souligné la nécessité d'une "volonté politique" pour ce faire, tout en notant que le couscous peut être "propulsé" en Algérie dans le cadre du secteur touristique. A ce propos, elle a déploré l'absence de grands restaurants "spécialisés" dans les variétés de couscous, qui soient dotés d'une notoriété internationale et qu'un touriste étranger "intégrerait dans son itinéraire". Pis, il n'existe même pas encore "un guide" des différents restaurants versés dans cette spécialité, a-t-elle déploré.

Le couscous, ce mets conçu à base de semoule de blé et accessoirement d'orge, est très apprécié de par le monde. Il est "un des plus importants plats dans les habitudes alimentaires du Maghreb et est une tradition très ancienne", explique Mme Gallèze, s'agissant de son origine, notant que le célèbre historien Ibn Khaldoun l'a cité comme "composant essentiel dans la définition du berbère ou de l'amazigh".

Décliné sous diverses appellations en Algérie, en fonction de la région (Sekssou, Ksekssou, Berboucha, T'aâm etc), le couscous remonterait, selon la spécialiste, à l'antiquité en raison de découvertes archéologiques attestant que "des ustensiles proches des outils de fabrication du couscous ont été retrouvés dans des tombes remontant au règne du roi Massinissa". En outre, des fouilles, dans la région de Tiaret, ont permis la découverte de pareils ustensiles, datant du IX<sup>ème</sup> siècle, notamment le couscoussier".

"Le centre de l'Afrique du Nord était alors particulièrement prospère et était considéré comme le grenier de Rome", a-t-elle rappelé, avant de faire remarquer que les Arabes, "qui ne connaissaient pas la semoule", l'ont découvert lors de leur conquête de cette région pour l'adopter ensuite.

"Une légende, située entre l'Algérie et la Tunisie, raconte qu'un chef de tribu menaçait sa femme étrangère, nouvellement convertie à l'islam, de la tuer si elle ne lui préparait pas un couscous", a-t-elle raconté la chercheuse.

L'introduction de cet ingrédient dans la péninsule Ibérique daterait, quant à elle, du règne de la dynastie berbère des Almohades, au XIII<sup>ème</sup> siècle, a encore fait savoir Mme Galléze, relevant que "sa popularité s'est propagée rapidement" en Espagne et au Portugal. "Bien avant la colonisation de l'Algérie par la France, l'auteur Rabelais l'a évoqué dans *Pantagruel* (1532) en l'appelant "Couscoussou", alors que son concitoyen Alexandre Dumas, l'a dénommé "Coussou Coussou" dans son "Grand Dictionnaire de cuisine", a-t-elle détaillé.

La consommation de cette succulente préparation se répand "réellement" sur la rive nord de la Méditerranée au XX<sup>ème</sup> siècle, avec l'émigration de familles algériennes lors de la première guerre mondiale, a affirmé la chercheuse, précisant que les "Pieds noirs" l'ont également emporté dans leurs bagages après l'indépendance de l'Algérie pour devenir enfin, le troisième plat préféré des Français, selon une étude réalisée en 2014.<sup>91</sup>

"Le couscous, nord-africain, antique et ayant acquis ses lettres de noblesse, demeure le plat copié et imité en dehors de ses frontières originelles, sans jamais être égalé, néanmoins", a conclu la spécialiste du CNRPAH.

#### **4.2. Reconnaissance mondiale de la cuisine française<sup>92</sup>**

Le « repas gastronomique des Français » est inscrit au Patrimoine immatériel de l'humanité. Ce classement concerne un patrimoine et une culture.

---

<sup>91</sup> *Auteur /Matin d'Algérie du 22/01/2018*

<sup>92</sup> <https://www.sudouest.fr/2010/11/17> consulté le 29/09/2020 à 16:00

Le souhait émis par Nicolas Sarkozy le 23 février 2008 au Salon de l'agriculture, à Paris, est exaucé. Hier, à Nairobi, la demande d'inscription de la gastronomie française au Patrimoine immatériel de l'humanité a été satisfaite. Mais il ne faut pas se méprendre sur le sens de cette inscription, le président français ayant lui-même créé à l'époque le malentendu en déclarant : « Nous avons la meilleure gastronomie du monde. Enfin, de notre point de vue. »

Le fond de la question, en effet, n'était pas de savoir si la France a ou non la meilleure gastronomie du monde. Le comité intergouvernemental de l'Unesco, réuni hier à Nairobi, n'avait pas à arbitrer une compétition, pas plus qu'à recenser le nombre de chefs étoilés dans l'Hexagone. Il avait à dire, en revanche, si la demande française était légitime au regard de la convention pour la sauvegarde du Patrimoine culturel immatériel, ou « patrimoine vivant », adoptée par l'Unesco le 17 octobre 2003.

Cette convention étendait la préoccupation de l'organisation, qui agit depuis longtemps pour la sauvegarde du patrimoine architectural et paysager, au Patrimoine immatériel de l'humanité, défini ainsi : « Les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire que les communautés reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité. »

On ne peut nier que la cuisine en France « est un élément que toutes les composantes de la société française s'approprient et dans lequel ils se reconnaissent sans réserve », comme le souligne Julia Csergo, maître de conférences à Lyon 2. La reconnaissance du « repas gastronomique des Français », pour reprendre le terme de l'inscription annoncée hier à Nairobi, renvoie à un patrimoine culturel, à une pratique sociale de la table, à des savoirs, à

des pratiques, à des représentations, à des instruments techniques, à des livres de recettes, à des discours, à des objets de la table, à des lieux (le mot « restaurant » a été créé par les Français au XVIII<sup>e</sup> siècle). Autant que la « haute cuisine » (la dimension élitiste) et les chefs-d'œuvre culinaires, ce sont les arts et les traditions populaires qui sont reconnus (des

familles aux grands chefs), c'est l'expression d'un rapport de la communauté française au manger et au boire. Que l'Unesco distingue ce patrimoine français, qui permet de retisser un lien et de se fabriquer un héritage, ne peut que le dynamiser et le préserver.

## Conclusion

Finalement et en conclusion, une société développée et ouverte sur le monde moderne doit posséder une cuisine qui soit le reflet de toutes les cultures appréhendées au fil de tous les temps et symbolisant l'offrande et marquant les grands événements heureux ou tragiques, aux niveaux familial et communautaire".

La biculturalité est-elle un processus dangereux ? Elle a créé une déculturation .Elle a créé, aussi une acculturation . Elle est une richesse ? Est-elle une pauvreté

N'empêche que nous avons dit, peu plus haut que la biculturalité est en elle-même une richesse car l'ajout d'une deuxième culture à la culture mère d'une société est une richesse ? quoique c'est relatif à la personnalité ? caractéristiques de chaque personne.

Nous en déduisons et en réponse aux questions ci-dessus que la biculturalité n'est pas un processus dangereux et qu'au contraire, elle est une richesse et qu'elle ne peut être vue comme acculturation ou déculturation que relativement et pour être prise comme biculturalité, la personne culturelle doit, participer, au moins en partie, à la vie de deux cultures et ceci de manière régulière et doit adapter, partiellement ou de façon plus étendue, son comportement, ses habitudes, son langage (s'il y a lieu) à un environnement culturel donné et enfin, elle combine et synthétise des traits de chacune des deux cultures. Certains traits (attitudes, croyances, valeurs, comportements, etc.) proviennent de l'une ou l'autre culture (c'est la partie combinaison) tandis que d'autres n'appartiennent plus ni à l'une ni à l'autre mais en sont une synthèse<sup>93</sup>.

---

<sup>93</sup> Par François Grosjean, *Professeur émérite à l'Université de Neuchâtel en Suisse, psycholinguiste, 11/02/2013 07:08 CET | Actualisé octobre 5, 2016, consulté Le 29/09/2020 à 16 ;10*

# **Conclusion générale**

## Conclusion générale

La biculturalité culinaire dans le roman, *le fils du pauvre* de Mouloud FERAOUN, qui a été écrit et édité pendant la colonisation française en Algérie a-t-elle été abordée ? Pour parvenir à donner une réponse à notre question dans notre mémoire, il nous a fallu en premier lieu faire un plan de travail que nous devons suivre pour bien cerner cette recherche

Nous avons commencé par faire la présentation de cet auteur, sa vie et les œuvres écrites jusqu'à sa mort ainsi que son œuvre « le fils du pauvre »<sup>94</sup> un peu plus en détail. Pour nous approfondir dans le vif du sujet, nous devons définir la culture culinaire algérienne et la culture culinaire française où nous avons fait ressortir la présence culinaire des deux sociétés, quelles soient explicites ou implicites, plats préparés, denrées alimentaires ou épices, ou même ustensiles de cuisine ou matériel de conservation. La symbolique culinaire des deux pays a eu sa part, tel que la convivialité, l'opulence, la pauvreté, la générosité, la modestie et la vie et la mort. Nous avons abouti, en fin de compte à la biculturalité culinaire que nous avons défini et nous éclairci la question de pauvreté et richesse, déculturation et acculturation, Gourmands et gourmets et que nous avons achevé par l'Influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires et cela des deux cotés de la France vers l'Algérie et vis-versa ainsi que la reconnaissance mondiale des deux cultures culinaires

De notre recherche à découlé que la biculturalité culinaire a été abordée, dans notre corpus, par une présence culinaire des deux cotés, connotative et dénotative, certes, explicite du coté algérien mais implicite du coté colon si ce n'est pas un plat français que l'auteur a cité, non pas pour dire que les algériens l'ont consommé mais juste pour ressortir une de ses qualité et la comparer à une denrée alimentaire prise à une fête.

---

<sup>94</sup> Youssef NACIB, *Mouloud FERAOUNop.cit,p 85*.

De ce fait , on se demande pourquoi la culture culinaire française n'a pas été suffisamment abordée dans cette œuvre, surtout lorsqu'on sait que l'Algérie est restée cent vingt ans, à la date de parution de ce livre. Nous avons pensé que les algériens de la période coloniale étaient des pauvres qui vivaient dans la misère et qui ne pouvaient même pas se permettre un autre plat différent du couscous dans un repas à acquérir facilement en Algérie qu'un plat français difficile à obtenir à cause, premièrement, de la non ouverture des algériens au domaine culinaire étranger, du moment qu'ils étaient occupés par les travaux pénibles pour subvenir à leur besoins pour passer au luxe de manger étranger et perdre son identité ou tout simplement à résister à l'assimilation, la déculturation et de possédait de l'acculturation car la notre est teintée de nos origines autochtones, algérienne et françaises et des habitudes de chaque région et famille, qu'elle est en perpétuel mouvement, qu'elle est influencée par nos quatre saisons et qu'elle est faite des traditions et des artisans qui font notre cuisine

. L'identité s'élabore à partir des multiples facteurs constitutifs et de la culture et de l'individu dont l'insertion, dans l'histoire propre de chacun, constitue la personnalité. Si le biculturalisme renvoie à la situation d'assimilation et appelle en réponse le concept d'une démarche identitaire , la cuisine biculturelle a sans nul doute comme point commun de s'épanouir au sein d'une sphère de mixité. La diversité fait partie du quotidien, apportant une vraie richesse au cœur de la gastronomie. Mais face aux différences culturelles de religion ou d'éducation et surtout culinaires, des adaptations sont nécessaires pour construire la relation. Si les différences culturelles dans une société sont enrichissantes, elles ne sont pas toujours faciles à accepter au quotidien. Cet héritage culturel qui est la biculturalité culinaire améliorée par le nouvel apport de la culture culinaire française.

L'Algérie doit valoriser sa vocation culinaire, pour que cet atout devient un secteur stratégique pour le développement du pays et dans le but de diversifier et d'améliorer qualitativement et quantitativement l'offre culinaire améliorée, le patrimoine gastronomique le tourisme culinaire pour conserver afin de les transmettre aux générations futures, et tout ceci se fait par des auteurs tel que Mouloud FERAOUN comme il a parlé

de la viande qu'on donnait gratuitement aux pauvres dans « *Timchret* »<sup>95</sup> cette fête où on récoltait de l'argent pour acheter des veaux, quatre ans après, dans son troisième roman « *Jours de Kabylie* ».

Vivre avec deux cultures n'est pas un frein au quotidien, bien qu'il y ait des différences cela ne pose pas de problème, il suffit seulement de comprendre la culture de l'autre et de s'y adapter et dans cette perspective, la biculturalité culinaire ne déstabilise pas la culture culinaire mère, elle la reformule. Pour donner une réponse, nous pensons que c'est tout simplement une autre forme de transculturalité

Donc, Mouloud FERAOUN, en évoquant la culture culinaire algérienne dans son roman *Le fils du pauvre*, il est entrain de la lancer dans la transculturalité évoquée un peu plus haut. Et en l'associant à une autre culture culinaire, dans cette même œuvre, et qui est la culture culinaire française, l'auteur appelle ainsi à la multiculturalité culinaire qui ouvre les voies de la concurrence pour faire évoluer notre culture et la classer au patrimoine mondial par des experts de l'Unesco. Ce sera un moyen efficace de raffermir les liens solides entre les peuples, dans le sens où ils répondent aux mêmes traditions par les mêmes expressions culinaires et sont un moyen de rapprochement entre les peuples

---

<sup>95</sup> Youcf NACIB, *Mouloud FERAOUN*, Op.cit, p64

## Bibliographie

### ❖ Format papier

**FERAOUN** Mouloud, *la terre et le sang*, édition TALANTIKIT, Bejaia 2015, 270 pages

**FERAOUN** Mouloud, *le fils du pauvre*, édition TALANTIKIT, Bejaia 2015, 179 pages

**MIMOUNI** RachidI, *L'honneur de la tribu*, édition Laphomic, Alger 1989, 216 pages

**NACIB** Youcef, *Autour de la culture algérienne*, édition Voltaire, Alger 1972, volume II

**NACIB** Youcef, *Mouloud Feraoun*, édition SNED et Fernand Nathan, France 1982, 96 pages.

**ZOLA** Emille, *Germinal*, édition TALANTIKIT, Bejaia 2016, 477 pages.

### ❖ Format électronique

#### ➤ Ouvrages

**BRILLAT SAVARIN** Anthelme, *physiologie du gout*, 1825

**BIVONA** Rosalia, *La mensa in scena magrebina, ovvero il cibo come pre-testo narrativo*, , Arte Tipografica Editrice, Lo specchio del Mediterraneo, Napoli 2005, 288 p

**DUMAS** Alexandre, *le petit dictionnaire de cuisine*, Payot, 1994, 383 pages

**LEMASSON** Jean-Pierre, *Mystère insondable du pâté chinois*, édition AMERIK MEDIA,2009

**HADDADOU** Mohand Akli , *Le Vocabulaire berbère commun suivi de Glossaire des racines berbères communes*, Idlisen, 2012, 234 p

➤ **Articles périodiques :**

**BMP**, bulletin annuel sur Marcel PROUST, n° 9, 1959

**Journal du Master2**, Management Interculturel et International (M2i) m2i.u-paris10.fr

*Matin d'Algérie*, quotidien du 22/01/2018

➤ **Les mémoires :**

**Atig Dounia**. Être au carrefour de deux langues et de deux cultures : le possible impact sur le parcours scolaire de Français issus de l'immigration maghrébine des 2èmes et 3èmes générations. Linguistique. Université de Strasbourg, 2013.

**Coulombe Caroline**, *Un siècle de prescription culinaire : continuités et changements dans la cuisine au Québec*, Université des trois rivières, Québec 2002

**Fanny Colonna**, *Mouloud Feraoun, ethnologue, chroniqueur, romancier*, mémoire de D.E.S., Alger, 1967.

**Foudi Ali**, *Analyse sociocritique du roman Les Vigiles de Tahar Djaout*, mémoire de fin de master option littérature et civilisation, université de Bouira, 2019

**Makhlouf Salem**, *L'image de l'enfant dans « Le fils du pauvre » de Mouloud Feraoun et « L'enfant noir » de Camara Laye*, Mémoire présenté pour l'obtention Du diplôme de Master Académique à l' université Mohamed Boudhiaf, Msila 2019.

**Meguro Junko**, *La nourriture chez Marcel Proust*, mémoire

**Ouksel seif Eddine**, *Humanisme, idéologie et engagement politique chez Mouloud Feraoun*, dans « La Terre et le sang », Université Larbi Ben M'hidi – Oum El Bouaghi-

➤ **Pages web :**

**mouloudferaoun.free.fr** > oeuvres, site consulté le 27/08/2020 à 21:44

➤ **Sites web :**

**decitre.fr**

**drouviot.net**

**dspace.univ-msila.dz**

**fabula.org/**

**fr.wikipedia.org**

**Mouloud Feraoun .Free .Fr**

**sudouest.fr**

**tel.archives-ouvertes.fr**

**Thèse . fr ,**

**Toupie. Org**

## Annexes

Lettre de Mouloud Feraoun, à l'occasion de la remise du prix du meilleur livre en 1950 :

Monsieur le Maire,  
Monsieur le Président du Jury,  
Messieurs les Membres du Jury,  
Mesdames et Messieurs,

**legrain**  
**magique**.com

Je ne saurais dire à quel point je suis heureux d'avoir obtenu le prix de littérature française décerné par la ville d'Alger en décembre dernier.

J'en suis heureux et j'en suis fier pour plusieurs raisons.

C'est d'abord un hommage à tous ceux qui me firent la classe, depuis mon vénéré maître de l'Ecole primaire qui fit de moi un boursier, jusqu'à mes professeurs d'Ecole Normale qui m'apprirent beaucoup de choses, certes. Ces choses que l'on se hâte d'oublier après les examens. Mais de ces Maîtres, ce que chacun de nous ne saurait perdre, c'est le souvenir de leur droiture et de leur compétence. Ils surent donner à leurs élèves l'image exacte de l'éducateur, l'envie de leur ressembler et la crainte de ne pas y parvenir.

Votre choix est aussi un hommage à mon vieux père ignorant et pauvre. Son mérite est bien grand de m'avoir fait confiance, d'avoir eu confiance en l'école. Il s'est passé de moi au moment où je pouvais l'aider et qu'il en avait besoin. Il fut récompensé comme le sont toujours les gens simples qui ont foi.

Il ignore que j'ai écrit un livre. Si on le lui expliquait il trouverait cela tout naturel. Comment s'en étonnerait-il du moment que j'enseigne à lire ? Ne m'a-t-il pas fait atteindre le sommet ? N'a-t-il pas refusé, il y a vingt ans, de faire de moi un berger comme le lui conseillaient les gens sensés ?

Votre choix enfin est un hommage à l'Ecole primaire puisque l'un de ses enfants, l'un des plus humbles sans doute, et qui n'a appris le français que sur ses bancs, est reconnu digne aujourd'hui de recevoir un prix littéraire. Un prix décerné par un Jury compétent : le Jury de la capitale africaine.

Je mesure toute la portée de cette distinction, Messieurs. J'avais osé espérer, je l'avoue, un tel succès, car l'espoir n'a pas de limites. Mais je n'y croyais pas trop. Me voilà aujourd'hui couronné. L'honneur est grand et redoutable. Je n'avais fait que raconter mon histoire. Travail facile malgré tout, puisque je n'avais qu'à m'adresser à ma mémoire et à mon cœur.

Or, la tâche d'un écrivain n'est pas de raconter sa vie, mais bien de dire ce qu'il sent, ce qu'il voit, ce qu'il pense. Pour tendre vers l'humaine vérité si difficile à atteindre, il lui faut des qualités de cœur et des qualités d'esprit. Il lui faut beaucoup de science et beaucoup d'honnêteté, parce que les honnêtes gens peuvent lui faire crédit ; ce serait cruel de les tromper et triste de se tromper.

Voilà pourquoi, Messieurs, j'éprouve une certaine crainte, une grande crainte à m'engager résolument dans la voie où vous avez daigné marquer ma petite place.

Si pourtant je parvenais à m'exprimer encore, soyez assurés que je le ferais en toute sincérité, avec mon cœur de fils de pauvre et mon bon sens de maître d'école.

Quoi qu'il en soit, j'aimerais vous redire ma fierté, ma joie et mon émotion. Le lauréat, Messieurs, n'est pas l'instituteur du bled qui a retenu vos suffrages, mais l'Ecole française d'Algérie dont il est un produit authentique. Et c'est en son nom que je vous remercie.

*Mouloud Feraoun, le 05 avril 1952*

## Un entretien avec Rachid Feraoun, fils de Mouloud FERAOUN

*Cet entretien a été réalisé par Djammel Beggaz Pour le site Kabyle. Com , il est disponible sur le net : file:///G:/Kabyle.com%20archives.html, Kabyle.com Archives, consulté Le 05/04/2015. Dans cet entretien Rachid met en relief l'attitude de son père pendant la guerre de l'Algérie, et explique la formation de son dernier roman « L'anniversaire », qui se compose de lettres, roman inachevé, et la continuité de Le Fils du pauvre.*

**Kabyle.com** : Cette même œuvre avait été proposée, par l'auteur lui-même, à son éditeur de l'époque, expliquez-nous les raisons qui ont fait qu'elle ne soit pas éditée ? Rachid

**FERAOUN** : Il était difficile, en 1958, pour les Français de comprendre ce qui se passait en Algérie. Les manifestations du 13 mai 1958 qui ont permis aux gaullistes de prendre le pouvoir ont été considérées comme une victoire des pieds-noirs. Pour eux et pour beaucoup de Français en métropole, l'Algérie resterait Française. Un roman traitant d'un divorce des communautés, de la fin d'une « aventure » entre la France et l'Algérie, ne pouvait être d'à-propos. Soucieux des attentes de son lectorat son éditeur lui a suggéré d'en faire plutôt une grande histoire d'amour, « dans le style du film : « Brève rencontre »,

« une princesse de Clèves » kabyle dans une situation que n'avait pas prévu Mme de Lafayette », lui écrit son éditeur.

**Kabyle.com** : Pourquoi, de votre côté, avez-vous attendu tout ce temps pour entamer enfin cette édition ?

**Rachid FERAOUN** : Après la mort de mon père les éditions du « Seuil » ont continué à éditer ses ouvrages. D'abord, « Le Journal » en 1962, puis une réédition de « Jours de Kabylie », édité tout d'abord par « Baconnier », suivi de « Lettres à ses amis » en 1969. Quand, en 1972, elles éditèrent un livre qu'elles intitulèrent : « L'anniversaire » c'était, pour nous, un peu comme si elles avaient passé au pilori ce roman. Il faut aussi se rappeler qu'à l'époque, dans les universités algériennes, des « professeurs », certainement beaucoup moins nationalistes que lui, « enseignaient », aux étudiants en Lettres, qu'il avait produit une littérature « assimilationniste » et « pro coloniale » ou s'en prenait à son écriture qu'ils jugeaient trop scolaire. Dans ce climat, éditer ce livre aurait été perçu comme une justification. Nous avons préféré alors éviter toute polémique. Il faut dire qu'il n'y avait aucune voix, à l'époque, pour rappeler qu'il avait subi la censure et qu'il avait été persécuté que ce soit en Kabylie ou à Alger. Il a fallu attendre les années 1990 pour que des lectures plus objectives soient enfin faites de ses œuvres. Si, aujourd'hui, nous avons enfin décidé de faire paraître ce roman, c'est d'une part parce qu'il est plus facile, pour le public algérien, qui a subi bien des malheurs ces dernières décennies, de mieux le comprendre, d'autre part parce qu'il est un témoignage qui peut aider les plus jeunes d'entre nous à estimer le prix qu'il a fallu payer pour bénéficier de ce qu'on se complait ailleurs à appeler « les bienfaits de la colonisation », et, enfin, pour qu'il prenne

naturellement sa place auprès des autres romans qu'il a écrits afin que son œuvre soit aussi complète que possible.

**Kabyle.com** : Est-ce le dernier manuscrit existant de Mouloud FERAOUN où existet-il d'autres ?

**Rachid FERAOUN** : C'est le dernier et le seul roman inédit qu'a laissé mon père. Il y a bien un cahier journal, celui qu'il a écrit juste avant sa mort qui, alors que tous les autres cahiers avaient été scrupuleusement transcrit, n'a pas été complètement édité dans « Le Journal ».

**Kabyle.com** : Quand pensez-vous l'éditer et parler en nous ?

**Rachid FERAOUN** : Je souhaiterais rééditer « Le Journal » pour y inclure le dernier cahier dans son intégralité afin que l'œuvre de Mouloud FERAOUN soit aussi fidèle que complète.

**Kabyle.com** : Le roman a été édité par « YamCom », une maison d'édition que vous avez fondée, pensez-vous que les existantes n'auraient pas transmis le message ?

**Rachid FERAOUN** : Elles auraient certainement pu le faire, mais je tenais à vivre l'édition de ce roman, depuis la frappe jusqu'à la mise en page et la conception de la couverture, quand à la correction je l'ai confié à mes sœurs.

**Kabyle.com** : Allez-vous travailler, dans ce sillage, à la récupération des droits sur toutes les œuvres de votre père pour, ainsi, les rééditer librement ?

**Rachid FERAOUN** : Avant d'envisager la réédition de ses œuvres, je pense commencer déjà par mettre un peu d'ordre dans la reproduction des romans qui sont édités sans aucune autorisation par des maisons d'édition peu scrupuleuses.

**Kabyle.com** : Certaines œuvres ont fait l'objet de reproductions médiocres, une maison d'édition locale commercialise une version du « Fils du pauvre » pleine d'erreurs d'orthographe, que pensez-vous de cela ?

**Rachid FERAOUN** : Sachez que toutes les œuvres éditées, en Algérie, sont toutes des éditions pirates.

**Kabyle.com** : Quelques jours nous séparent de la commémoration du 45ème anniversaire de l'assassinat de Mouloud FERAOUN, qu'est-il prévu cette année ?

**Rachid FERAOUN** : Il y a déjà la parution de ce roman. Différentes autres manifestations sont prévues, que ça soit à Alger comme, entre autres, la rencontre littéraire qui a été organisée par la Bibliothèque Nationale d'Algérie le 4 mars dernier.

## Lexique

**Accompagnement:** plat qui accompagne le plat principale qui se sert en même temps, comme il peut être un légume d'accompagnement d'une viande

**Acculturation :** l'adaptation d'un individu ou d'un groupe d'individu à la culture environnante

**Acreté :** qualité de ce qui est aigre et acide

**Algérianité :** le fait d'être algérien

**Amine :** chef du village kabyle en Algérie.

**Aromate:** Substance végétale (herbe ou épice) aromatique employée comme condiment en cuisine

**Baraka :**chance ou bénédiction

**Belboul:** préparation culinaire à base de semoule roulée, différent avec le couscous

**Bled:** ville ou pays

**Breakfast:** petit déjeuner

**Brunch:** repas à mi-chemin entre le petit déjeuner et le déjeuner

**Chaambas :** tribu arabe de la ville de Ghardaia

**Chouari :** panier double que portent les bêtes de somme

**Commensalité :** est : la qualité de commensal ; le fait humain de partager le repas avec un ou plusieurs commensaux habituels, compagnons de table

**Condiments:** Toute substance alimentaire employée pour relever le goût des aliments ou comme garniture (herbes, épices, acides, essences, sauces diverses)

**Convivialité:** atmosphère des repas pris en commun

**Déculturation:** disparition d'une culture propre

**Desserte:** D'abord le meuble sur lequel on met les couverts qui ont été desservis. Dans le cas présent, reste de nourriture d'un repas

**Patrimoine culturel immatériel :** On entend par patrimoine culturel immatériel les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les

communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.

**Ecole normale :** actuellement l'école normale supérieure de Bouzareah

**Entremets:** Traditionnellement, plat que l'on sert entre le rôti et le dessert (entremets salés: de légumes, de poissons, omelettes, etc.). Plus récemment, plat sucré généralement servi après le plat principal et avant le fromage, mais de plus en plus souvent comme dessert (crèmes, sorbets, poudings, beignets, soufflés, etc.)

**Fellah :** mot arabe dont le sens est paysan

**Fouta :** bout de tissu que les femmes kabyles portent au dessus de la robe en dessous de la ceinture

**Frisée :** Variété de salade verte à peau mince et à feuilles frisées.

**Fumage :** Action de soumettre les viandes et les poissons, préalablement salés, à l'action de la fumée de bois en vue d'assurer leur conservation et leur aromatisation et cuisson

**Gastronomie :** ensemble de connaissances et de pratiques concernant l'alimentation, lorsqu'il n'est plus indispensable d'avoir faim pour manger.

**Gloutonnerie :** Avidité pour des nourritures parfois inhabituelles, ingérées de façon insatiable et déréglée.

**Glucides :** élément énergétique contenu dans les aliments sucrés

**Guet-apens :** Embuscade préparée contre quelqu'un pour l'assassiner ou exercer sur lui des actes de violence

**Gueux :** personne très pauvre, contrainte à la mendicité

**Hareng fumé :** est une préparation culinaire française à base de poisson pêché au large de l'océan qui a été traité avec le mode de cuisson « fumé ».

**Hédonisme :** c'est une doctrine philosophique attribuée à Aristippe de Cyrène selon laquelle la recherche de plaisirs et l'évitement de souffrances constituent le but de l'existence humaine.

**Hors-d'œuvre :** le premier plat du repas

**Hôtellerie :** branche touristique contenant plusieurs spécialités telles que restauration cuisine et accueil

**Ikoufanes :** singulier akoufi, grande jarre en terre cuite pour recevoir les céréales ou figues

**Illuminisme :** philosophique et religieux qui se développe au XVIII<sup>e</sup> siècle en Europe et qui se fonde sur l'idée d'illumination, c'est-à-dire d'une inspiration intérieure directe de la divinité ou de ce qui en émane

**Isefra :** terme kabyle dont le sens est un ensemble de poèmes

**Kanoun :** matériel de cuisine en terre cuite

**ksekssou, berboucha, T'aâm Sekssou :** couscous

**Laitue :** variété de salade verte de couleur vert clair

**Lunch :** diner

**Marabout :** est un saint homme et un sage .

**Mesfouf :** est une variante de couscous à base de semoule roulée finement et de beurre,. Il en existe de nombreuses variations salées ou sucrées dont certaines sont servies comme entremets .

**Missionnaires protestants :** membres de la religion chrétienne en Afrique du nord

**Multiculturalité :** possession de plusieurs cultures

**Naamat rabbi :** deux mots en arabe classique voulant dire « bénédiction de Dieu »

**Opulence :** grande richesse

**Ouled Nail :** est une grande tribu en Algérie

**Pater :** le père

**Pères blancs :** hommes de religion chrétiens dont la mission est reconvertir les musulmans de l'Afrique du nord au christianisme

**Plat de résistance :** le plat principal dans un repas servi avec une viande

**Réfrigération :** système de refroidissement de six à dix huit degrés Celsius

**Repas gastronomique des français :** Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire et se composant quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.)

**Salage :** action de verser du sel sur l'ensemble d'une denrée alimentaire précisée

**Saveurs :** ce qui est perçu avec le sens du goût, par les papilles gustatives de la langue

**Seffa :** est un couscous sucré à la cannelle et aux amandes

**Souper** : repas servi très tard après le dîner

**Tajmaât** : assemblée des villages dont la mission est de gérer la société kabyle

**Thikervevine** : plat kabyle à base de semoule de blé roulée de la grosseur des petit pois

**Transculturalité** : Se dit d'un phénomène social qui concerne plusieurs cultures, plusieurs civilisations différentes.

**Viande noire** : toute viande issue de gibier à poil ou gibier à plumes

## Table des matières

<b>Introduction générale</b> .....	1
<b>Chapitre I : Présentation de l'auteur et du roman</b> .....	7
1.    Présentation de l'auteur « Mouloud Feraoun» .....	8
1.1.    Biographie.....	8
1.1.1.    Naissance .....	8
1.1.2.    Ses études.....	9
1.1.3.    Carrière professionnelle .....	10
1.1.4.    L'assassinat de Feraoun.....	10
1.2.    Ses œuvres .....	11
1.2.1.    Le Fils du pauvre : .....	11
1.2.2.    La Terre et le sang : .....	11
1.2.3.    Les Chemins qui montent : .....	11
1.2.4.    L'Anniversaire : .....	12
1.2.5.    Jours de Kabylie : .....	12
1.2.6.    Journal : .....	12
1.2.7.    Lettre à ses amis : .....	12
1.2.8.    Poèmes de Si Mohand .....	12
1.2.9.    La Cité des Roses : .....	12
2.    Présentation du roman « Le fils du pauvre » .....	13
2.1.    Les personnages .....	14
2.2.    Le roman.....	16
2.2.1.    Les Parties et les chapitres .....	17
2.2.1.1.    La première partie .....	17
2.2.1.2.    La deuxième partie .....	19
Conclusion : .....	20
<b>Chapitre II : Présentation de la culture culinaire algérienne et française</b>	
1.    Présentation de la culture culinaire algérienne et française .....	22
1.1.    Présentation de la culture culinaire algérienne.....	22
1.2.    Présentation de la culture culinaire française .....	23
2.    La présence culinaire : .....	24
2.1.    Présence culinaire algérienne .....	24
2.1.1.    Les préparations culinaires .....	24
2.1.1.1.    Le couscous .....	24
2.1.1.2.    La viande .....	25
2.1.1.3.    Les figues .....	26
2.1.1.4.    L'huile .....	27

2.1.1.5. La tradition du pain en Algérie .....	27
2.1.1.6. Les soupes .....	28
2.1.1.7. Condiments et épices.....	28
2.1.1.8. Les boissons : .....	29
2.1.1.8.1.Le café .....	29
2.1.1.8.2.Le lait .....	30
2.1.2.Présence connotative .....	30
2. 2 - présence culinaire française : .....	30
2.2.1. Hareng fumé .....	30
2.1.2.La salade.....	31
2.1.3.Cuisine française implicite .....	32
3. Symbolique culinaire .....	32
3.1. Modestie .....	33
3.2. Générosité .....	34
3.3. Pauvreté .....	35
3.4. Opulence.....	36
3.5. La commensalité.....	38
3.5. L'amour .....	39
3.6. La gourmandise .....	40
3.7. La vie .....	40
La conclusion .....	41
<b>Chapitre III : La biculturalité culinaire acculturation ou déculturation.....</b>	<b>42</b>
1. La biculturalité culinaire .....	44
1.1 La biculturalité .....	44
1.2. La biculturalité culinaire.....	45
1.3. La Bi-culturalité culinaire entre pauvreté et richesse .....	46
1.3.1 Bi-culturalité culinaire et pauvreté .....	46
1.3.2. Bi-culturalité culinaire et richesse .....	47
1.4. La Bi-culturalité culinaire entre déculturation et acculturation : .....	48

1.4.1..Bi-culturalité culinaire et acculturation:	48
1.4.2. Bi-culturalité culinaire et déculturation	51
1.5. Gourmands et gourmets dans la biculturalité culinaire :	51
1.5.1.Gourmand	52
1.5.2.Gourmet	52
2. Influence des facteurs sociaux dans la transformation des habitudes alimentaires	53
2.1.De la France vers l'Algérie :	53
2.1.1.Nouveaux repas :	54
2.1.2.L'ajout de service dans les repas :	55
2.2. De l'Algérie vers la France :	56
2.2.1. La cuisine du terroir dans la Kabylie et l'algérois, identité sociale.....	56
2.2.2. Ikoufanes ou la prévoyance alimentaire.....	56
3. L'appétit et les cinq sens dans l'art culinaire.....	57
3.1. Les cinq sens	57
3.2. L'appétit	59
4. Reconnaissance mondiale des deux cultures culinaires	60
4.1. Reconnaissance mondiale de la cuisine algérienne.....	60
4.2. Reconnaissance mondiale de la cuisine française.....	62
Conclusion	65

<b>Conclusion générale.....</b>	<b>66</b>
---------------------------------	-----------

**Bibliographie**

**Annexes**

**Lexique**

**Table des matières**

**Résumé**

## **Résumé :** La biculturalité culinaire dans « le fils du pauvre » de Mouloud FERAOUN

Notre travail de recherche consiste à faire une étude sur la présence et les symboles culinaires dans le roman 'Le fils du pauvre' de Mouloud Feraoun pendant la période coloniale en Algérie, de la société Algérienne et la société Française pour dévoiler les différences et les ressemblances gastronomiques. Cette biculturalité, est elle une forme de déculturation, d'acculturation ou plutôt une richesse, un patrimoine culturel immatériel?

Mots clés : biculturalité, cuisine, littérature maghrébine, déculturation, acculturation

### **ملخص لآزدواجية الثقافية في رواية ' ابن الفقير لمولود فرعون**

يتمحور بحث عملنا حول حضور ورموز الطهي في رواية ' ابن الفقير لمولود فرعون خلال الفترة الاستعمارية في الجزائر للمجتمع الجزائري والمجتمع الفرنسي. لكشف أوجه التشابه و الاختلاف في تذوق الطعام. هل الازدواجية الثقافية للطهي هي شكل من نزع الثقافة, التطبيع الثقافي او هي تراث ثقافي غير مادي

الكلمات المفتاحية/  
- الازدواجية الثقافية - الطهي, الادب المغربي, نزع الثقافة, تطبيع الثقافي

## **Abstract:** The culinary biculturalism in « le fils du pauvre » of Mouloud FERAOUN

Our work of search is a study of the presence and culinary symbols in the novels "son of the poor" by Mouloud Feraoun during the colonial period in Algeria of Algerian society and French society to show the different gastronomic similarities. This biculturalism a form of deculturation, acculturation or rich, immaterial cultural patrimoin

Key words /  
biculturalism Cooking, Maghreb litterature, deculturation, acculturation,

Discipline : Littérature générale et comparée

Université Ibn Khaldoun - Tiaret - Algérie