



CIRCe
Centro
Interdipartimentale
di Ricerca
sulla Comunicazione

| Lexia

Rivista di semiotica
Journal of semiotics 19-20

CIBO E IDENTITÀ CULTURALE

FOOD AND CULTURAL IDENTITY

a cura di
Simona Stano



LEXIA. RIVISTA DI SEMIOTICA

LEXIA. JOURNAL OF SEMIOTICS

19-20

Lexia

Rivista di semiotica

Direzione / Direction

Ugo VOLLI

Comitato di consulenza scientifica /

Scientific committee

Fernando ANDACHT

Kristian BANKOV

Pierre-Marie BEAUDE

Denis BERTRAND

Omar CALABRESE †

Marcel DANESI

Raúl DORRA

Ruggero EUGENI

Guido FERRARO

José Enrique FINOL

Bernard JACKSON

Eric LANDOWSKI

Giovanni MANETTI

Diego MARCONI

Gianfranco MARRONE

Isabella PEZZINI

Roland POSNER

Marina SBISÀ

Michael SILVERSTEIN

Darcilia SIMÕES

Frederik STJERNFELT

Peeter TOROP

Eero TARASTI

Patrizia VIOLI

Redazione / Editor

Massimo Leone

Editori associati di questo numero /

Associated editors of this issue

Pierre-Marie Beaudé, Laura Bonato, Jean-Jacques Boutaud, Leonardo Caffo, Alessandra Chiappori, Elena Codeluppi, Cristina Demaria, Nicola Dusi, Ruggero Eugeni, Giovanni Filoramo, Alice Giannitrapani, Giorgio Grignaffini, Alessandra Guigoni, Stefano Jacoviello, Giovanni Leghissa, Massimo Leone, Paul Manning, Gabriele Marino, Gianfranco Marrone, Beatrice Morandina, Marina Ramos Serrano, Simon Rodway, Laura Rolle, Maria Alexandra Salamanques Amiel, Antonio Santangelo, Davide Sisto, Lucio Spaziente, Simona Stano, Mattia Thibault, Federica Turco

Sede legale / Registered Office

CIRCE “Centro Interdipartimentale
di Ricerche sulla Comunicazione”

con sede amministrativa presso
l’Università di Torino

Dipartimento di Filosofia

via Sant’Ottavio, 20

10124 Torino

Info: massimo.leone@unito.it

Registrazione presso il Tribunale di
Torino n. 4 del 26 febbraio 2009

Amministrazione e abbonamenti /

Administration and subscriptions

Aracne editrice int.le S.r.l.

via Quarto Negroni, 15

00040 Ariccia (RM)

info@aracneeditrice.it

Skype Name: aracneeditrice

www.aracneeditrice.it

*La rivista può essere acquistata nella sezione
acquisti del sito www.aracneeditrice.it*

*È vietata la riproduzione, anche parziale, con
qualsiasi mezzo effettuata compresa la fotocopia,
anche a uso interno o didattico, non autorizzata*

I edizione: giugno 2015

ISBN 978-88-548-XXXX-X

ISSN 1720-5298-19

Stampato per conto della Aracne editrice
int.le S.r.l. nel mese di novembre 2014 presso
la tipografia «Ermes. Servizi Editoriali
Integrati S.r.l.» di Ariccia (RM).

«Lexia» adotta un sistema di doppio refe-
raggio anonimo ed è indicizzata in SCO-
PUS-SCIVERSE

«Lexia» is a double-blind peer-reviewed jour-
nal, indexed in SCOPUS-SCIVERSE

Lexia. Rivista di semiotica, 19–20

Cibo e identità culturale

Lexia. Journal of Semiotics, 19–20
Food and Cultural Identity

a cura di

edited by

Simona Stano

Contributi di

Simona Stano
Ugo Volli
Dario Mangano
Anne Parizot
Kilien Stengel
Jean-Jacques Boutaud
Francesco Galofaro
Franciscu Sedda
Francesco Mangiapane
Clémentine Hugol-Gential
Alexandre Eyries
Pascal Lardellier
Alain Perusset
Stefano Traini
Massimo Leone
Stéphane Dufour
Dario Martinelli

Elisa Gasti
Bruno Surace
Diego Maté
Gianfranco Marrone
Jean-Paul Petitimbart
Audrey Moutat
Marianna Boero
Alessandra Chiappori
Francesco Buscemi
Giacomo Festi
Axel Gryspeerdt
Andrea Catellani
Paola Mulas
Jenny Ponso
Lorenzo Bianciardi
Guido Ferraro



Copyright © MMXV
Aracne editrice int.le S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Quarto Negroni, 15
00040 Ariccia (RM)
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-8571-4

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: giugno 2015

La ricerca che ha portato a questo volume è stata finanziata e svolta presso il Dipartimento di Filosofia e Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Torino con la collaborazione dell'Università Italo-Francese (UIF/UFI) e dell'Université de Bourgogne (UB).

Indice / Table of Contents

- II Prefazione / Preface
Simona Stano

Parte I **Teorie**

Part I **Theories**

- 17 Note per una semiotica del cibo
Simona Stano
- 37 Du goût alimentaire au goût esthétique... et retour
Ugo Volli
- 49 Il senso del buono. Dieci tesi per una teoria del food design
Dario Mangano
- 65 Gastronomie : entre transparence et opacité. Un jeu d'ombre et de lumière
Anne Parizot
- 81 La dégustation du vin : un acte expérientiel et identitaire entre théâtralisation et culturalisation
Kilien Stengel

Parte II **Cibosfere e identità culturali**

Part II **Foodspheres and Cultural Identities**

2.1 "Traduzioni" alimentari / *Food "Translations"*

- 99 L'alimentation entre identité et altérité. Le Soi et l'Autre sous différents régimes
Simona Stano, Jean-Jacques Boutaud

- 117 Wine: a Junction between Cultures
Francesco Galofaro

2.2 “Tradizioni” alimentari /
Food “Traditions”

- 133 *Su porceddu*. Breve storia culturale del piatto simbolo della Sardegna fra XVI e XX secolo
Franciscu Sedda
- 153 L’invenzione della cucina nordica
Francesco Mangiapane

2.3 Contesti alimentari /
Food Contexts

- 169 Le repas à l’hôpital et ses enjeux identitaires
Clémentine Hugol–Gential
- 183 De la rivalité communautaire à la ré–agrégation identitaire : une analyse sémio–anthropologique de la « troisième mi–temps » au rugby
Alexandre Eyries
- 197 Un anthropologue au Clos Vougeot : une analyse sémio–anthropologique de l’intronisation dans la « Confrérie des Chevaliers du Tastevin »
Pascal Lardellier
- 213 De l’émotion gustative à la forme de vie. Le parcours identitaire d’une marque de restauration rapide
Alain Perusset

2.4 Alimentazione e digiuno tra riti sacri e profani /
Eating and Feasting between Sacred and Profane Rituals

- 233 Il cibo e la commensalità nella prospettiva del Gesù storico
Stefano Traini
- 247 Le Dieu mâché : idéologies du sens religieux et mastication
Massimo Leone
- 265 Le jeûne ou la faim d’autre chose : réflexions sur le sens spirituel du jeûne postmoderne
Stéphane Dufour

Parte III
L'alimentazione tra linguaggio e comunicazione

Part III
Food between language and communication

3.1 Cinema /
Cinema

- 283 The Naïve, the Eccentric and the Maniac: On the Filmic Representation of Vegetarians
Dario Martinelli
- 299 Immaginari del cibo, cibi dell'immaginario. Riflessioni semiotiche attorno alla rappresentazione cinematografica del sushi
Elisa Gasti, Bruno Surace

3.2 Videogiochi /
Videogames

- 313 Comer, jugar: encuentros y sinsabores del videojuego y la comida
Diego Maté

3.3 Pubblicità /
Advertising

- 331 La forma del latte. Allusioni erotiche ed emergenze del reale
Gianfranco Marrone
- 347 Sémiotique et transculturalité : vers un espéranto du discours marchand ?
Jean-Paul Petitimbart
- 367 Communiquer le goût et la scène alimentaire par l'image. Étude des scénographies gourmandes des packagings de plats cuisinés
Audrey Moutat
- 383 L'uomo in famiglia. Cibo e identità di genere nei racconti pubblicitari
Marianna Boero
- 397 La Riviera dell'olio. Strategie di costruzione dell'identità alimentare tra denominazione di origine protetta e immaginario turistico
Alessandra Chiappori

3.4 Comunicazioni di massa /
Mass Media

- 419 New Meat and the Media Conundrum with Nature and Culture
Francesco Buscemi
- 435 Mangiare altro. La mediatizzazione delle identità culturali nei
format televisivi gastronomici
Giacomo Festi

3.5 Nuovi media /
New Media

- 451 Goûts et engouements sur Pinterest. Logiques de tables et logi-
ques de collections dans des tableaux d'affichage virtuel relatifs à
l'alimentation
Axel Gryspeerdt
- 465 Vin nature et vin biologique : observations sur quelques aspects
de la communication œnologique
Andrea Catellani

3.6 Arti /
Arts

- 481 Vino e arte. La *Difesa della Natura* di Joseph Beuys presso la cantina
Zaccagnini a Bolognano in Abruzzo
Paola Mulas

Recensioni

Reviews

- 493 Giovanni Manetti, *In principio era il segno. Momenti di storia della
semiotica nell'antichità classica*, Bompiani, Milano 2013, 340 pp.
Jenny Ponzio
- 499 Gianfranco Marrone (a cura di), *Buono da pensare*, Carocci, Roma
2015, 344 pp.
Simona Stano
- 505 Dario Martinelli, *Lights, Camera, Bark!*, Technologija, Kaunas 2014,
296 pp.
Lorenzo Bianciardi

- 515 Herman Parret, *Le Son et l'Oreille. Six essais sur les manuscrits saussuriens de Harvard*, Lambert–Lucas, Limoges 2014, 154 pp.
Guido Ferraro
- 519 Stefano Traini, *Le basi della semiotica*, Bompiani, Milano 2012, 288 pp.
Alessandra Chiappori
- 529 Note biografiche degli autori / *Authors' Bionotes*
- 543 Call for papers

L'alimentation entre identité et altérité

Le Soi et l'Autre sous différents régimes

SIMONA STANO, JEAN-JACQUES BOUTAUD

ENGLISH TITLE: *Food between Identity and Alterity: the Self and the Other under Different Regimes*

ABSTRACT: This paper deals with the processes of construction of identity and alterity, making particular reference to the culinary and gastronomic sphere. Building on an extensive bibliography in philosophy and semiotics, we aim to describe the tensions and oppositions underlying the dynamics through which the Self and the Other incessantly (re-)define and (re-)shape each other, activating interesting processes of “translation”, “stereotyping” and “misunderstanding” that cannot be described according to a univocal and pre-fixed logic, but should be rather analysed through tensive models and dialectic relations (between past and future, stillness and change, constancy and innovation, *idem* and *ipse*, ...), making reference to specific approaches and tools of analyses able to grasp their transformational nature.

KEYWORDS: food; identity; otherness; translation; misunderstanding.

1. Introduction

Non seulement l'alimentation est l'un des besoins fondamentaux de l'humanité, mais elle représente aussi et surtout un code capable d'exprimer l'identité socioculturelle (Lévi-Strauss 1965 ; Montanari 2004). En tant que telle — selon l'historien de l'alimentation Massimo Montanari (2004) —, la nourriture, plus encore que la langue, fonctionne comme un élément de médiation entre différentes cultures, en ouvrant les cuisines du monde à toute sorte d'inventions, intersections et contaminations. Alimentation comme symbole identitaire, donc. Et, en même temps, comme marque de l'altérité, car — comme le soulignent Algirdas Julien Greimas et Joseph Courtés (1979) —

Le concept d'identité, non définissable, s'oppose à celui d'altérité (comme « même » à « autre ») qui, lui aussi, ne peut être défini : en revanche, ce couple est interdéfi-

nissable par la relation de présupposition réciproque, et il est indispensable pour fonder la structure élémentaire de la signification ([1993], p. 178).

D'ailleurs, déjà Ferdinand de Saussure (1916) avait mis en évidence que la valeur d'un terme linguistique ne peut pas être définie positivement — c'est-à-dire à travers l'analyse de son contenu —, mais seulement négativement, grâce à l'identification des relations qu'il entretient avec les autres termes du système auquel il appartient. Claude Lévi-Strauss (1964) a successivement conduit la question au-delà des limites de la théorie saussurienne de la valeur, en l'insérant dans le contexte du mythe : la valeur de chaque élément est définie principalement par ce qu'il n'est pas, c'est-à-dire par ce qui le rend différent des autres éléments avec lesquels il entre en relation. Chaque élément ne serait donc pas défini par son essence, mais plutôt par sa différence, en accord avec l'observation de Paul Ricoeur (1990) selon laquelle l'ipséité du soi implique l'altérité à un point tel qu'elle ne peut pas être saisie sans la deuxième. De la même façon, Jerome S. Bruner (2004) nous rappelle que

La création du Soi est l'outil principal pour affirmer notre unicité. Et il suffit de réfléchir un moment pour comprendre que notre « unicité » vient de nous distinguer des autres en comparant les descriptions que nous avons de nous-mêmes avec celles que les autres nous donnent d'eux-mêmes (p. 74 [notre traduction]).

De plus, d'un point de vue sociologique (Sciolla 2000 ; 2003), le processus de formation de l'identité peut être décrit comme le résultat de deux composantes fondamentales : l'une d'*identification* — pour laquelle l'individu adopte comme point de référence les figures avec lesquelles il partage certaines caractéristiques, c'est-à-dire la production d'un sentiment d'appartenance à une entité collective à laquelle il se sent semblable — et l'autre de *différenciation* — qui permet au sujet de se définir en propre, en soi, en relation aux caractéristiques qui le distinguent des autres.

Cette approche est très générale: elle s'applique à tous les systèmes de signes, et tout particulièrement à l'alimentation. Pour être valable, chaque système alimentaire doit être « nôtre » et non « leur » : nous cuisinons et mangeons de *cette* façon, à *ce* moment, dans *cet* ordre, avec *ces* ingrédients, etc. et non pas avec d'*autres* façons, moments, ordres, ingrédients, etc. (Volli à paraître). La logique identitaire est donc bien différentielle (*état*) ou différenciatrice (*procès*), alors même qu'elle fixe le point déictique où le sujet peut se reconnaître. S'opère ainsi, à l'intérieur de cette dynamique identitaire, un jeu de tensions et d'oppositions que la sémiotique n'a pas manqué de décrire et d'analyser. Cette dynamique s'inscrira progressivement dans le champ de projection de l'alimentation pour articuler la relation entre identité et altérité.

2. Logiques identitaires en tension

La gastronomie, comme “lieu d’identité culturelle” et lieu du discours sur l’alimentation (Ory 1998) offre un miroir grossissant sur les problématiques de l’identité et les logiques de sens mises en tension, de façon significative et significative, entre identité et altérité.

Pas question de céder à la facilité, c’est-à-dire de penser l’identité gastronomique de façon caricaturale, en prenant la problématique par le bas, ou à l’opposé, de haut. Par le bas, avec une conception de l’identité attachée exclusivement à la tradition, au passé, mais prise aussi et pétrifiée dans ses racines qui entravent son mouvement et l’étranglent. Ou, à l’inverse, par le haut, avec une conception aristocratique du goût et de l’identité, pour des cultures gastronomiques qui exerceraient ainsi leur dominance souveraine ou leur domination hautaine sur les autres, de par l’histoire et le monde.

Il est intéressant, à cet égard, de suivre le débat nourri par l’inscription de la France au Patrimoine Culturel Immatériel de l’Unesco (PCI 2010), au titre du repas gastronomique des Français. En effet, cette reconnaissance de l’Unesco, sur la liste Représentative du PCI, sur le terrain scientifique comme sur le terrain médiatique, a été l’enjeu et le théâtre de discussions très enlevées sur la question de l’identité gastronomique en général, et de la gastronomie française en particulier. La revendication d’identité, à travers le Repas gastronomique des Français, ne cachait-elle pas une sourde volonté d’affirmer une supériorité sur d’autres cultures et identités gastronomiques ? L’argument suprême, en termes d’identité, ne ramène-t-il pas à la tradition, aux racines, à tout ce qui confère antériorité et stabilité, dans l’affirmation d’un modèle gastronomique ? Derrière ces questions, l’identité de la France gastronomique n’est pas seule en débat. Bien au-delà, se manifestent des logiques identitaires à l’œuvre dans le contexte de l’alimentation et de la gastronomie. Encore faut-il les situer et les décrire pour mieux comprendre la tension signifiante entre identité et altérité, sinon l’articulation même de l’identité à l’altérité, avec ses occurrences entre singularité et emprunt, permanence et changement, stabilité et mouvement, unité de la forme identitaire et pluralité des manifestations identitaires.

On sait combien Paul Ricœur (1990), déjà mentionné, a éclairé cette problématique à travers les notions d’identité narrative et de caractère, dans la dialectique de l’*idem* et de l’*ipse*. Chacun des termes nous renvoie, dans le dédoublement du *même* et l’expression dialectique d’une permanence (l’identité alimentaire et gastronomique, pour nous), à la tension que résume Floch (1995) avec

la problématique de l’identité conçue comme une dialectique entre, d’une part, l’inertie des acquis, la force des habitudes et l’efficace des postures dans lesquelles

on se reconnaît et par lesquelles on se fait reconnaître et, d'autre part, la tension d'un projet de vie, la pleine réalisation de soi et le choix assumé de certaines valeurs — choix qui peut aller jusqu'à faire basculer votre existence (p. 38).

Nous disposons ainsi d'un axe élémentaire pour penser l'identité, non en termes figés, mais dans une relation dialectique favorable à la dynamique du processus identitaire. Rapporté à l'identité alimentaire, cela conduit à distinguer ce qui relève de l'histoire, du passé et de la tradition maintenue, par quoi on *reconnaît* une culture ou une nation gastronomique (*idem*) et, sur un plan dynamique cette fois, ce qui *fait marcher* au quotidien un modèle alimentaire, dans son rapport raisonné ou passionné à la table et dans toutes les formes ouvertes à l'actualisation des pratiques, à leur évolution, invention permanente de l'*agir* et de l'imaginaire alimentaire ou gastronomique sur les formes ainsi établies (*ipse*). On conçoit aisément la dynamique de l'*agir* dans le mouvement, le changement. Mais là où le système identitaire se complexifie c'est que *maintenir* une position, par exemple pour défendre une culture ou une tradition alimentaire, ne procède pas moins de l'action, ne serait-ce qu'à vouloir entretenir une légende culinaire, une tradition séculaire en fait travaillée par le discours et le déploiement narratif autour d'une culture alimentaire.

Se dessine alors, en termes sémiotiques, un premier niveau de schématisation tensives de l'identité gastronomique, selon que *idem* domine *ipse* (constance de la tradition alimentaire), qu'*ipse* domine le *Moi*-chair de référence (innovation et créativité gastronomique), ou que, selon une autre trajectoire, *idem* et *ipse* manquent de consistance (versatilité par défaut de modèles ou de références alimentaires ou culinaires) ou conjuguent au contraire leurs effets pour concilier permanence et innovation, continuité et dynamique de créativité, à force de persévérance (Colas Blaise 2012) :

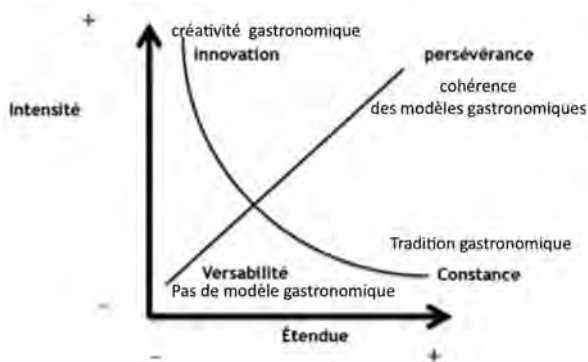


Figure 1: Schématisation tensives de l'identité gastronomique adapté de Colas Blaise (2012).

L'opposition *idem vs ipse*, sinon leur articulation, trouve ici un plan de projection plus large, avec des valences marquées par l'intensité pour l'innovation et l'étendue, pour la *constance*, alors que la *persévérance* offre un point dynamique de convergence entre ces polarités. Entre *constance* et *persévérance*, cela redistribue un peu les positions par rapport à la délimitation opérée par Floch, après Ricœur (1990) :

D'un côté, la préservation et la continuation, de l'autre la persévérance et la constance.
D'un côté, ce à quoi on est reconnu ; de l'autre, ce à quoi on *marche* (Floch 1995, p. 38).

Mais une autre vision de ce schéma tensif, est aussi d'envisager tous les termes de ce système identitaire, à l'intérieur d'un processus dynamique d'expression de l'identité où il n'est plus question de se fixer sur telle ou telle position (par exemple *versatilité* ou *persévérance*) mais bien davantage d'opérer des variations de positions à l'intérieur de ce système, à la faveur d'une diversité de pratiques. Sous certains traits, on verrait s'imposer la tradition et le stéréotype pour fixer ou figer une forme alimentaire, sous d'autres traits, le changement et l'innovation seraient la clé de l'identité en construction.

A un niveau plus complexe encore, on le verra plus loin en termes de *traduction* alimentaire, d'une régime culinaire ou gastronomique dans une autre langue ou culture alimentaire, il arrive bien souvent qu'une cuisine présentée comme exotique ou placée sous le signe de l'altérité, ne soit en fait que la traduction stéréotypée de formes alimentaires reproduites sous des traits convenus et conventionnels, sans rien déranger dans l'ordre des choses. Sous prétexte d'incarner l'exotisme culinaire (Régnier 2004) telle cuisine asiatique ou orientale ne se présente alors à nous que dans sa version édulcorée, ou l'Autre se rend acceptable ou accessible à soi.

L'exotisme joue de l'attitude universaliste en réduisant l'Autre à soi-même, et de l'attitude différentialiste, en reconnaissant et valorisant la différence de l'Autre (2004, p. 205).

Idem et *ipse* se confrontent non seulement à *soi-même comme un autre* (Ricœur 1990), mais à la figure complexe et vivante de l'altérité, dans toutes ses occurrences, entendons pour nous, les autres culinaires, les autres pratiques alimentaires, les autres règles ou rituels gastronomiques (*alter*). Attestant que la valeur naît de la différence, chaque culture se doit dès lors de construire son propre territoire identitaire, avec des marqueurs distinctifs : aliments, plats, recettes, marqueurs spatiaux et temporels, etc.

Une affirmation identitaire, dans l'altérité, à ne pas confondre avec le besoin pour chaque culture de défendre et promouvoir, dans la dualité cette fois, un modèle alimentaire ou un idéal gastronomique contre toutes

les formes qui pourraient le menacer (*duel*). Sous ce caractère d'hostilité ou d'opposition franche, déclarée, se regroupent des phénomènes variés comme la lutte contre l'uniformisation des goûts et la standardisation, contre l'atomisation des pratiques gastronomiques, contre la mondialisation, contre le *snacking* formaté par le marketing et la mal bouffe.

La disparition des produits derrière l'hyperindustrialisation de notre alimentation peut nous jouer de mauvais tours. L'exemple américain est à méditer comme une impasse dont il faut se défaire. Les chemins de traverse que nous offrent les autres cuisines du monde, la patrimonialisation qui permettra à notre culture de produire des antidotes à la facilité, tel est notre nouvel horizon (Fumey 2010, p. 177).

Si l'on regroupe et interdéfinit l'ensemble des polarités ainsi identifiées, la culture alimentaire ne s'enferme dans une logique univoque. Elle se nourrit au contraire des tensions et des oppositions qui dynamisent le processus de construction de l'identité culinaire et gastronomique. Se détachent alors des logiques identitaires à l'intérieur d'une système complexe qui vient compléter le schéma tensif déjà retenu pour articuler identité et altérité, *idem* et *ipse*, affirmation de soi et rapport à l'autre :

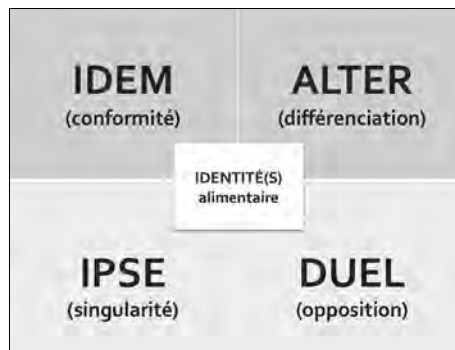


Figure 2: Schématisation des logiques de construction de l'identité alimentaire.

Un système identitaire et des logiques en interaction qu'on ne saurait mieux résumer que l'Unesco dans sa conception du Patrimoine Culturel Immatériel que nous prenons la liberté de compléter avec les termes élémentaires de nos schémas :

Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération (*idem*), est recrée en permanence par les communautés et groupes (*ipse*) 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 (*constance*), contribuant ainsi à promouvoir (*persévérance*) le respect de la diversité culturelle et de la créativité humaine (www.unesco.org/culture).

Sans avoir à les désigner, le discours de l'Unesco laisse ainsi entrevoir en contrepoint ou contrechamp, les menaces et les dangers (*duel*) comme les signes de *versatilité*, d'inconstance, qui ruineraient les valeurs ainsi promues. En prenant pour exemple le "modèle gastronomique français", Pascal Ory inscrit son commentaire dans cette même logique de la continuité et de l'avancée, d'unité et de singularités, dont les manifestations sont l'expression vivante de l'identité :

Nul désir de statifier une identité alimentaire dont une des principales vertus est précisément son aptitude à prendre en compte les grands mouvements historiques, à intégrer, dans une démarche constante d'acculturation, les singularités de telle ou telle communauté, classe sociale ou région, sans pour autant abandonner un certain nombre de traits fondamentaux (2013, p. 14).

Nous voici donc instruits sur les termes élémentaires en jeu dans la construction identitaire et surtout sur les logiques qui en articulent le mouvement incessant, d'une vision statique et réifiée, à une conception dynamique et incarnée dans les pratiques.

3. Alimentation et altérité : les processus de « traduction » du code alimentaire

La cuisine n'est pas un assemblage aléatoire d'éléments, mais plutôt un système unifié et cohérent. Généralement les individus « filtrent » les ingrédients, les plats et les pratiques alimentaires qu'ils ne connaissent pas à travers leur propre système de valeurs, en les superposant et réduisant même, à leurs propres critères. Pour mieux décrire ce phénomène, l'historien de l'alimentation Massimo Montanari évoque l'exemple de l'attitude des explorateurs européens du XV^e et XVI^e siècle vers l'univers gastronomique du Nouveau Monde :

Ils trouvent difficile de « classer » théoriquement les nouvelles expériences. Leurs descriptions visent toujours à « traduire » ces expériences dans leur propre langue. [...] Considérons, par exemple, [...] l'anonyme *Relación de algunas cosas de la Nueva España*, vraisemblablement écrite par un coéquipier de Cortés et d'abord publiée en 1556. Le *maïs* y est présenté comme « un grain ressemblant à un pois chiche » qui donne épi « semblable à l'herbe panique ». Les *tortillas* sont décrites comme une sorte de pain — donc par rapport à la tradition culinaire méditerranéenne. Le *chili* est considéré comme « une sorte de poivre ». La dinde est présentée comme un « gros poulet ressemblant à un paon ». La référence à la culture européenne est constante et [...] inévitable. Mais ce n'est pas seulement cela. Ce n'est pas seulement un problème terminologique et théorique ; même du point de vue pratique, l'acceptation de ces nouvelles réalités dans le contexte européen est restée absolument marginale pendant une longue période (1997, 122 [notre traduction]).

Le sociologue français Jean-Pierre Poulain (1984 ; 2002) offre un autre exemple très intéressant des processus sous-jacents à l'inclusion et à l'acceptation de nouveaux aliments des Amériques en faisant référence à l'introduction de la pomme de terre dans le contexte européen. Facilement acceptée dans des régions caractérisées par un sol inadéquat à la culture du blé ou du seigle, le tubercule américain a été en revanche rejeté — ou au moins soumis à des traitements voués à l'intégrer au processus de fabrication du pain — en France, où le pain constituait l'aliment le plus valorisé dès le XVII^e siècle — à la fois sur le plan matériel (comme il était le principal ingrédient des soupes et d'autres plats, qui prévalaient sur les viandes et les charcuteries) et sur le plan symbolique (avec une référence particulière au christianisme).

Comme d'autres systèmes de la sémiotique (Lotman 1984), par conséquent, l'alimentation est en constante transformation et redéfinition, grâce à des processus de « traduction » qui assurent une médiation entre sollicitations et résistances au changement. Ces processus sont graduels et, comme Montanari et Poulain le remarquent, parfois très lents. Ils ont néanmoins subi une forte accélération au cours du temps : dans un monde de plus en plus globalisé et caractérisé par des nombreux flux migratoires, les rencontres — ou parfois, plutôt, conflits — entre différentes cultures alimentaires sont devenus de plus en plus évidents et importants, affectant — beaucoup plus rapidement que dans le passé — les traditions alimentaires existantes (Stano 2014a ; à paraître).

Par rapport à ces processus, Claude Fischler (1990) a repris de Paul Rozin l'idée du « paradoxe de l'omnivore » : d'une part, les êtres humains ont un besoin biologique de variété, c'est-à-dire une « omnivorité » qui implique autonomie, liberté et adaptabilité et qui les conduit à s'adapter aux changements environnementaux et à explorer une multitude d'aliments et régimes alimentaires inconnus, insoupçonnés (*neophilia*). D'autre part, les hommes craignent généralement les risques associés aux aliments et pratiques inconnus (*néophobie*), optant par conséquent pour la prudence et la résistance au changement.

Au-delà de l'opposition entre ces deux pôles, Fischler (1988; 1990) souligne l'importance du prétendu « principe d'incorporation », qui peut avoir des connotations différentes. Sur le plan psychologique, « on devient ce que l'on mange » : du point de vue objectif, les aliments constituent à la fois l'énergie que notre corps consomme et la substance même du corps ; du point de vue subjectif, les gens croient ou ont peur, selon des processus particuliers de la pensée magique, que la nourriture modifie leur organisme ou leur essence par contamination, intégration ou imprégnation analogique, rappelant les célèbres aphorismes de Jean Anthelme Brillat-Savarin — « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (1825) — et de Ludwig Feuerbach — « L'homme est ce qu'il mange » (1862).

En outre, sur le plan psychosociologique, l'incorporation représente la base de l'identité collective et, en même temps, de l'altérité: à travers l'acte de manger, nous intégrons le sentiment et l'image de nous-mêmes, en nous sentant ainsi assimilés, *incorporés* à une certaine dimension socioculturelle. Etant culturellement déterminées, l'alimentation, la cuisine et les manières de table, contribuent à situer les êtres humains dans un contexte social et culturel spécifique, stimulant des processus d'identification et de distinction.

A cet égard, la globalisation des marchés et des communications a eu à la fois l'effet d'éliminer certaines différences culturelles et d'activer des processus de diversification et d'intégration qui tendent à redéfinir les usages possibles et les significations de plusieurs produits et techniques. Par conséquent, il devient essentiel de réfléchir sur les processus d'hybridation qui traversent les cultures alimentaires contemporaines. De ce point de vue, il est particulièrement important de rappeler la recherche anthropologique développée par des chercheurs tels que Bradby (1997), Harbottle (2004) et Caplan, Keane, Willets et Williams (1998), ou bien les nombreuses contributions de sociologues de l'alimentation comme Cohen (1993 ; 2000) et Tibère (1997 ; voir aussi Poulain et Tibère 2000), qui se réfèrent précisément à la notion d'ethnicité pour analyser l'exotisme et les effets de la mondialisation alimentaire.

Ces analyses sont remarquables, car elles visent à comprendre comment des différentes communautés ont créé un espace culinaire commun en équilibrant des aliments et des techniques auparavant inconnues dans les traditions locales. En revanche, les travaux déjà évoqués se réfèrent généralement à des sociétés très confinées, sous des aspects très limités, sans vraiment pouvoir décrire adéquatement les processus d'hybridation plus globale qui affectent les sociétés et les cultures alimentaires contemporaines. Il faut donc réfléchir à un niveau plus général sur le processus de « traduction » du code alimentaire, c'est-à-dire sur les dynamiques d'échange et d'interaction entre différentes cultures alimentaires.

En particulier, il nous semble intéressant de mettre l'accent sur le concept de *frontière*, entendue comme l'espace où différentes identités se rencontrent, s'entrechoquent et parfois se confondent les unes avec les autres. Franco La Cecla (1997) insiste sur la structure dramatique et transformationnelle de la frontière, présentée comme une sorte de terrain vague ou *no man's land* où deux « diversités » se confrontent l'une à l'autre. Cette structure évoque ce que Lotman (1992) observe par rapport à la conformation des cultures : tout système culturel vit non seulement selon les lois de son propre auto-développement, mais il intègre également une variété de collisions avec d'autres structures culturelles, qui l'influencent de l'extérieur. Plutôt qu'un système ordonné, par conséquent, chaque culture représente une structure aléatoire qui est immergée dans un monde extérieur et qui

attire ce dernier vers son intérieur, pour l'expulser successivement dans une forme réélaborée et (ré)nommée (c'est-à-dire, « organisée »), en fonction de sa propre langue. Un tel monde extérieur, que la culture en question identifie comme chaotique, est en fait lui-même déjà organisé (ou nommé), mais selon un langage qui n'est pas connu par cette culture. Ces processus, qui peuvent prendre un caractère progressif (prévisible) ou plutôt explosif (imprévisible), rappellent le phénomène généralement connu comme « traduction ».

La traduction représente un concept très complexe et multiforme. Selon l'étymologie du mot anglais *translation*, qui se réfère au terme latin *translatio*, il signifie littéralement « transférer ». Les langues slaves et germaniques (sauf pour l'expression néerlandaise *vertaling*) résultent de la même source (Kasperek 1983), tandis que les modernes variations romanes du terme dérivent à la place du latin *traduco*, « faire passer ». Comme Maurizio Bettini (2012) le souligne, cependant, il y a plusieurs expressions en différentes langues qui décrivent la traduction en faisant référence à des processus partiellement différents des mécanismes présumés par ces deux mots latins. Plus précisément, en se référant à la période romaine, le philologue italien opte pour une conception de la traduction en termes de *vertere*, c'est-à-dire un processus de métamorphose impliquant à la fois un changement et une conservation de sens. Alors que le sens prend de nouvelles formes et figures, il conserve un lien avec sa manifestation originale :

Le texte *conversus* est certainement un autre texte, car il a changé de *forme*. Cependant, il a maintenu certains *documenta* ou *indicia* de son état précédent. En même temps, [...] certains éléments, qui étaient déjà présents dans la forme de départ, représentent une sorte de prémonition métaphorique ou métonymique menant à la nouvelle forme linguistique (*ibid.*, 55 [notre traduction]).

Selon cette perspective, traduire ne signifie pas simplement « transférer » un même texte d'une langue à l'autre, mais plutôt changer son identité pour le faire devenir différent, c'est-à-dire un « autre par rapport à lui-même ». Selon Bettini, l'idée de la fidélité de la traduction ne s'est posée qu'à un moment plus tard, avec la modernité dite occidentale, en particulier par rapport à la sphère religieuse (*ibid.*, 189-261).

Beaucoup d'autres chercheurs se sont concentrés sur ces sujets (cf. Mounin 1963 ; Nida et Taber 1969 ; Steiner 1975 ; Snell-Hornby 1988 ; Petrilli 1999-2000 ; 2000 ; 2001 ; Eco 2003), en analysant la traduction non seulement en ce qui concerne des textes littéraires, mais aussi à un niveau plus général, la considérant comme une opération de signes (cf. Fabbri 1998 ; Ponzio 1999-2000 ; Anderson 1999-2000 ; Eco 2003). Ce qui est particulièrement intéressant dans le contexte en question est l'indissolubilité entre altérité et traduction (Brisset 2000), qui identifie cette dernière comme « l'expérience

de l'étranger » (Berman 1984): traduire signifie « porter » des éléments extérieurs « dans » une autre langue — ou, plus généralement, à l'intérieur d'un autre système. De ce point de vue, la traduction agit sur le « sens de l'autre » (Augé 1994), rappelant des dynamiques particulières liées au pouvoir et à l'idéologie (Brisset 2000). Elle implique en effet des dynamiques spécifiques d'appropriation qui, toutefois, doivent toujours être liées à une logique de réciprocité (Steiner, 1975; Brisset 2000) afin de la rendre efficace, correcte et fonctionnelle. Il est ici où le soi-disant « paradoxe de la traduction » (Ponzio 2001) se pose:

Le texte doit rester la même, tout en devenant un autre, simplement parce qu'il a été réorganisé dans les modalités expressives d'une autre langue. [...] Le texte traduit est à la fois identique et différent [par rapport à lui-même] (5-6).

Plus précisément, la traductologie, depuis le XVII^e siècle, a généralement identifié trois types principaux de traduction. Dryden (1680) appelle *métaphrase* le processus de conversion d'un texte mot à mot, ligne à ligne (c'est-à-dire, une sorte de « littéralisme aveugle ») d'une langue à une autre. D'autre part, il nomme *imitation* le processus de récréation et parallélisme interprétatif qui a tendance à impliquer non seulement la variation mais aussi l'abandon de certains mots et significations. Un bon traducteur devrait éviter à la fois le premier et le dernier type, en optant au contraire pour la *paraphrase*, ou « traduction avec latitude, où le traducteur garde les yeux sur son auteur, de manière à ne jamais le perdre de vue ; cependant, il en suit moins les mots que le sens, et ce dernier, il lui est encore permis de le développer, mais sans l'altérer » (en Sargeant 1913). De façon similaire, le schéma triadique de Goethe (1819) comprend trois modes de traductions qui sont autant d'époques de celles-ci : le premier mode (ou première époque) est la traduction *intra* ou *juxtalinéaire* (c'est-à-dire, mot à mot) qui vise à donner une idée grossière du texte original ; le deuxième mode est la traduction *libre*, qui adapte l'original à la langue et à la culture d'arrivée ; le troisième mode correspond à ce que Goethe appelle la traduction *littérale*, c'est-à-dire celle qui reproduit les « particularités » culturelles, linguistiques, etc. de l'original, en produisant un nouveau *tertium datum* qui a tendance à provoquer une grande résistance chez le grand public (Steiner 1975). Aussi Humphrey (1559) établit une distinction entre *littéralisme* (condamné comme *puerilis et superstitiosa*), *adaptation libre* (ou « licenciée ») et une juste *via media* visant à atteindre la plénitude, la pureté et l'aptitude des textes.

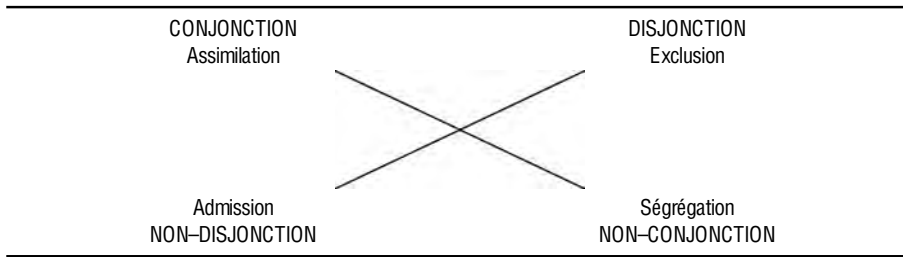
Bien que ces modèles se réfèrent principalement au langage verbal, ils semblent être partiellement extensibles au domaine de l'alimentation, qui — comme nous l'avons précédemment observé — est généralement considérée comme une véritable « langue » — ou code — exprimant des structures

socioculturelles. Plus précisément, on peut identifier deux tendances principales: la *domestication* rappelle la tentative d'adapter la culture alimentaire source à la culture alimentaire cible, en portant l'auteur au lecteur, comme le dirait Schleiermacher (1838); la *foreignisation* souligne plutôt la nécessité de porter le lecteur à l'auteur (*ibid.*), en se concentrant sur la culture alimentaire originale. Cependant, cette classification nous paraît trop simpliste pour décrire la spécificité des phénomènes culinaires et gastronomiques.

Donc, est-il possible de parler correctement de « traduction » en traitant avec l'alimentation? S'il est vrai que l'univers gastronomique est caractérisé par beaucoup de transpositions entre différents systèmes culinaires, il est également indéniable qu'une sorte de *simulation* a lieu dans ces processus. L'expérience alimentaire ne repose pas sur une connaissance approfondie et fondée de l'altérité, mais plutôt sur une curiosité superficielle et sur des constructions stéréotypées : restaurants, programmes télévisés, réseaux sociaux, etc. communiquent aux mangeurs seulement ce qu'ils peuvent et veulent comprendre (La Cecla 1997, 70), stimulant une sorte d'aliénation du code alimentaire de la culture originale. De plus, même ce qui est présenté comme « authentique » et « traditionnel » est, lui aussi, le résultat d'un regard interne imitant en quelque sorte un regard extérieur — qu'il doit « rassasier ». La notion de « tradition » est en fait complexe et multidimensionnelle : souvent erronément confondue avec un élément statique, elle implique plutôt un processus dynamique supposant des transformations continues et incessants — et donc, dans un certain sens, toute une série de « traductions » (cf. Stano 2014a ; 2014b ; à paraître ; Sedda 2006 ; 2012).

Dénominateur commun de la différence, la nourriture vient donc à représenter une frontière facilement franchissable, où l'altérité prend la forme d'une expérience exotique et « acceptable » précisément parce qu'elle est basée sur une vision stéréotypée et sur des images intersubjectivement partagées (La Cecla 1997, 65). Pour cette raison, La Cecla propose de concevoir l'alimentation comme une forme de *malentendu*, c'est-à-dire comme un espace où l'incommensurabilité des cultures donne lieu à une rencontre de comparaison. Une telle rencontre, bien que partielle, permet aux cultures de se reconnaître comme différentes et distinctes, mais pas nécessairement inconciliables. En faisant référence à la définition de « mauvaise interprétation » de Bloom (1975), nous pouvons décrire le malentendu comme l'espace de la *créativité* et de l'*innovation*, car il s'engage avec les impulsions les plus profondes et chargées qui sont intrinsèques aux codes en « traduction ». L'intérieur rencontre ainsi l'extérieur, le Soi se confond avec l'Autre, le niveau éthique (c'est-à-dire, « général », Bettini 2012, XIII) s'intègre avec la dimension émique (« local », *ibid.*), marquant des points de passage qui ne sont jamais fixes ni univoquement établis.

Alors que les théories de la traduction ne se démontrent pas capables de comprendre pleinement ces dynamiques, des autres modèles peuvent jouer un rôle crucial dans notre compréhension de ces phénomènes. En particulier, il nous semble très intéressant de considérer l'approche d'Eric Landowski (1997) décrivant les interactions entre identité (l'« Un ») et altérité (l'« Autre »).



Selon le chercheur français, avec l'*assimilation* l'Autre n'est pas proprement qualifié comme sujet : sa singularité ne se réfère pas à une identité formelle et son altérité est complètement « absorbée » par l'environnement qui vise à l'« assimiler ». Ce processus de normalisation et « ingestion » de l'Autre par le Soi est fortement centripète, ce qui conduit Landowski à le décrire en termes d'une *conjonction* d'identités. Au contraire, l'*exclusion* nie l'Autre comme tel en le confinant et l'éliminant, non pas dans une connexion motivée (comme dans le cas de l'assimilation), mais dans une relation plus passionnée. La caractéristique commune de ces deux configurations est que l'altérité, face à l'identité cohérente de l'Un, est toujours conçue comme une différence dangereuse venant de l'extérieur. Cependant, contrairement à la première configuration, l'exclusion est basée sur un mouvement centrifuge, ce qui implique une *disjonction* d'identités. Autrement, dans la *ségrégation* (*non-conjonction*) l'Autre est reconnu en dépit de sa différence, mais toujours avec une ambivalence fondamentale entre l'incapacité de l'assimiler et le refus de l'exclure. Enfin, avec l'*admission* (*non-disjonction*), une construction permanente du sujet collectif multiculturel peut avoir lieu, car les différences sont attestées et acceptées, promouvant la rencontre entre l'identité de l'Un et l'altérité de l'Autre.

Bien que l'« innovation » et la « créativité » soient sans aucun doute permises — et en fait encouragées et exaltées, comme il est souvent le cas dans les milieux gastronomiques contemporaines —, il faut toujours maintenir une « conjonction » — ou, mieux une « non-disjonction » — entre les différentes cultures culinaires qui se rapprochent ou rencontrent — ce qui porte l'attention sur le principe (aujourd'hui très acclamé) d'« authenticité » de telle ou telle cuisine. En d'autres termes, même quand la « domestication » est préférée, *transférer/ traducere* (traduire) ne doivent jamais être confondus

avec *tradere* (trahir) : « transférer » la nourriture et les rituels de l'alimentation d'une culture culinaire à une autre ne signifie pas l'assimiler complètement au contexte cible, mais plutôt jouer le rôle de médiateur entre les codes qui les caractérisent. Bien que partiel et incomplet, par conséquent, un processus de transposition est certainement et inévitablement présent dans l'expérience alimentaire. Il est dans ce sens que nous pouvons parler de *traductions* du code alimentaire ; des traductions qui sont incomplètes, ou plutôt *imparfaites* — comme le dirait Franciscu Sedda (2012) — et, pour cette raison, incessantes. Cela nous oblige à ne jamais oublier le rôle très important joué par la dimension temporelle dans ces dynamiques: La Cecla (1997, 139) insiste sur la nécessité d'interpréter le malentendu pas comme le contraire de l'entendement, mais plutôt comme une compréhension marquée temporairement, c'est-à-dire l'entendement qu'« il faut du temps » pour franchir la frontière de l'altérité. Les processus de traduction ne peuvent donc jamais être conçus comme finis ou complètes, mais doivent être considérés comme « en constant devenir ». En fait, leur efficacité repose précisément sur un tel caractère dramatique et transformationnel.

Références bibliographiques

- ANDERSON M. (1999–2000) *Ethnography as Translation*, « Athanor », X(2) : 181–187.
- AUGÉ M. (1994) *Le Sens des autres: Actualité de l'anthropologie*, Fayard, Paris.
- BERMAN A. (1984) *L'Épreuve de l'étranger. Culture et traduction dans l'Allemagne romantique: Herder, Goethe, Schlegel, Novalis, Humboldt, Schleiermacher, Hölderlin*, Gallimard, Paris.
- BETTINI M. (2012) *Vertere: un'antropologia della traduzione nella cultura antica*, Einaudi, Turin.
- BLOOM H. (1975) *A Map of Misreading*, Oxford University Press, New York.
- BOUTAUD J.-J. (2012) *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, ETS, Pise.
- BRADBY H. (1997) « Health, eating and heart attacks: Glaswegian Punjabi women's thinking about everyday food », dans P. Caplan (dir.) *Food, Health and Identity*, Routledge, London — New York, 213–234.
- BRILLAT-SAVARIN J.A. (1825) *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante: ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens*, Passard, Paris.
- BRISSET A. (2000) *Tradurre il senso degli altri: teorie e pratiche*, « Athanor », XI(3) : 55–79.
- BRUNER J. (2003) *Making Stories: Law, Literature, Life*, Harvard University Press, Harvard.

- CAPLAN P., A. KEANE, A. WILLETS et J. WILLIAMS (1998) « Studying Food Choice in its Social and Historical Contexts: Approaches from a social anthropological perspective », dans A. Murcott (dir.), In *The Nation's Diet: Social Science of Food Choice*, Longman, Harlow, 168–182.
- COHEN P. (1993) « *La Réunion, une île entre nourriture et nourritures : approche anthropologique et bioculturelle de l'alimentation* », thèse doctorale, Université d'Aix-Marseille III.
- (2000) *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Karthala, Paris.
- COLAS BLAISE M. (2012) *Forme de vie et formes de vie*, « Actes Sémiotiques », 115, en ligne; accessible dans le site <http://epublications.unilim.fr/revues/as/2631> [dernier accès le 14 mai 2015].
- DRYDEN J. (1680) « The Preface to Ovid's Epistles », dans *Ovid's Epistles, Translated by several hands*, Jacob Tonson, London, nouvelle édition dans J. Sargeant (dir.) *The Poems of John Dryden*, Oxford University Press, London–New York.
- ECO U. (2003) *Dire quasi la stessa cosa*, Bompiani, Milano.
- FABBRI P. (1998) *La svolta semiotica*, Laterza, Roma–Bari.
- FEUERBACH L. (1960) [1862] « Das Geheimnis des Opfers oder der Mensch ist was er ißt », dans W. Bolin et F. Jodl (dirs.) *Ludwig Feuerbach Sämtliche Werke*, Frommann Verlag, Stuttgart–Bad Canstatt, 41–67.
- FISCHLER C. (1988) *Food, Self and Identity*, « Social Science Information », 27(2) : 275–292.
- (1990) *L'Homnivore*, Odil Jacob, Paris.
- FUMEY G. (2010) *Les radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, François Bourin éditeur, Paris.
- GOETHE J.W. VON (1819) *West-östlicher Divan*, Cotta, Stuttgart.
- GREIMAS A.J. et J. COURTÉS (1993) [1979] *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Hachette, Paris.
- HARBOTTLE L. (2004) *Food For Health, Food For Wealth: Ethnic and Gender Identities in British Iranian Communities*, Berghahn Books, Oxford.
- HUMPHREY L. (1559) *Interpretatio Linguarum: Seu De Ratione Convertendi & explicandi autores tam sacros quam prophanos*, H. Frobenius & N. Episcopus, Basle.
- KASPAREK C. (1983) *The Translator's Endless Toil*, « The Polish Review », XXVIII(2) : 83–87.
- LA CECLA F. (1997) *Il malinteso*, Laterza, Roma–Bari.
- LANDOWSKI E. (1997) *Présences de l'autre*, PUF, Paris.
- LÉVI-STRAUSS C. (1964) *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon, Paris.
- (1965) *Le triangle culinaire*, « L'Arc », 26 : 19–29.

- LOTMAN J.M. (1984) Труды по знаковым системам, « Signs Systems Studies », 17: 5–23 (trad. angl. *On the semiosphere*, « Signs Systems Studies », 33(1/2005): 205–229).
- (1992) *Kul'tura i vzryv*, Gnozis, Moscow (trad. angl. *Culture and Explosion*, Mouton de Gruyter, The Hague 2009).
- MONTANARI M. (1997) *L'Europa a tavola. Storia dell'alimentazione dal Medioevo a oggi*, Laterza, Roma–Bari.
- (2004) *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma–Bari.
- MOUNIN G. (1963) *Les problèmes théoriques de la traduction*, Gallimard, Paris.
- NIDA E.A. et C. TABER (1969) *The Theory and Practice of Translation*, Brill, Leiden.
- ORY P. (1998) *Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Paris, Gallimard.
- (2013) *L'identité passe à table. L'avenir gastronomiques de l'humanité en général et de la France en particulier*, PUF–Fondation Nestlé France, en ligne; accessible dans le site www.fondation.nestle.fr, *L'identité–Passe–à–Table–Pascal–Ory.pdf* [dernier accès le 14 mai 2015].
- PETRILLI S. (1999–2000) (dir.) *La traduzione* — « Athanor », X(2).
- (dir.) (2000) *Tra segni* — « Athanor », XI(3).
- (dir.) (2001) *Lo stesso altro* — « Athanor », XII(4).
- PONZIO A. (1999–2000) *Presentazione/Presentation*, « Athanor », X(2) : 5–7.
- (2001) *Presentazione/Presentation*, « Athanor », XII(4) : 5–6.
- POULAIN, J.–P. (1984) *Le Limousin gourmand*, Privat, Toulouse.
- (2002) *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, Paris.
- et L. TIBÈRE (2000) *Mondialisation, Métissage et créolisation alimentaire : de l'intérêt du « laboratoire » réunionnais*, « Cuisine, alimentation, métissages — Bastidiana », 31/32 : 225–242.
- RÉGNIER F. (2004) *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, PUF, Paris.
- RICEUR P. (1990) *Soi-même comme un autre*, Seuil, Paris.
- ROZIN P. (1987) *Sweetness, Sensuality, Sin, Safety and Socialization: Some Speculations*, dans J. Dobbing (dir.) *Sweetness*, Springer Verlag, Berlin, 99–114.
- SAUSSURE F. DE (1916) *Cours de linguistique générale*, Payot, Paris.
- SCHLEIERMACHER F. (1838) « Über die verschiedenen Methoden des Übersetzens », dans *Sämtliche Werke*, vol. II, Reimer, Berlin, 207–245.
- SCIOLLA L. (2000) « Riconoscimento e teoria dell'identità », dans D. Della Porta, M. Greco et A. Szakolczai (dirs.) *Identità, riconoscimento, scambio. Saggi in onore di Alessandro Pizzorno*, Laterza, Bari, 5–29.

- (2003) « L'“io” e il “noi” dell'identità. Individualizzazione e legami sociali nella società moderna », dans L. Leonini (dir.) *Identità e movimenti sociali in una società planetaria. In ricordo di Alberto Melucci*, Guerini, Milano, 92–107.
- SEDDA F. (2006) *La memoria e i suoi eventi*, « E | C », en ligne; accessible dans le site http://www.ec-aiss.it/index_d.php?recordID=158 [dernier accès le 7 avril 2015].
- (2012) *Imperfette traduzioni. Semiopolitica delle culture*, Edizioni Nuova Cultura, Roma.
- SNELL–HORNBY M. (1988) *Translation Studies. An Integrated Approach*, John Benjamins Publishing Company, Amsterdam–Philadelphia.
- STANO S. (2014a) « Eating the Other. A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code », thèse doctorale, Université de Turin et Université de la Suisse Italienne.
- (2014b) *The Invention of Tradition: The Case of Pasta, one of the Symbols of Italian Identity*, « Signs & Media », (8) : 136–152.
- (à paraître) *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle–upon–Tyne.
- STEINER G. (1975) *After Babel: Aspects of Language and Translation*, Oxford University Press, Oxford.
- TIBÈRE L. (1997) *Contribution à une approche sociologique de la découverte de l'altérité alimentaire dans le voyage*, « Pratiques alimentaires et identités culturelles, Les Etudes vietnamiennes », CXXV–CXVVI : 596–598.
- VOLLI U. (à paraître) « Preface », dans S. Stano, *Eating the Other. Translations of the Culinary Code*, Cambridge Scholars Publishing, Newcastle–upon–Tyne, XIII–XVI.