

« Bouffeurs de spaghettis » et « mangeurs de chats ».

De la fin de la 2e Guerre mondiale au début des années 1970, l'Italie était le principal pourvoyeur de main-d'œuvre pour la Suisse en plein boom économique. En 1961 les Italiens représentent plus de 70 pourcent de la population étrangère. Cette période nous a laissé des témoignages intéressants et peu connus sur les difficultés d'adaptation des immigrés italiens aux habitudes alimentaires helvétiques. Motifs de raillerie il y a une quarantaine d'années, les goûts et habitudes alimentaires des Italiens, aujourd'hui totalement adoptés par la culture culinaire suisse, apparaissent naguère comme un reflet négatif de leur différence et un obstacle majeur à leur assimilation.

Une des manières les plus « efficaces », et universelles, de marquer négativement l'identité d'autrui consiste, comme l'ont démontré de nombreux anthropologues, à assigner à l'Autre un goût culinaire honni ou jugé abject. Parmi les étiquettes « swiss made » vilipendant les us et coutumes alimentaires italiens, on connaît les classiques « Makkaroni-Esser » ou « Maiser » (mangeur de maïs ou de polenta); équivalent du « croque-maïs » utilisé en Romandie. Mais qui a déjà entendu parler de « Salami-tiger » (tigres ou dévoreurs de salami), « Spaghettiapostel » (prédicateur de spaghetti), « Schwälbelichätscher » (croqueurs d'hirondelles) ou « Meiselichätscher » (croqueurs de mésanges) ? Le terme le plus méprisant était peut-être « Spaghettifresser » (bouffeurs de spaghettis), *fressen* renvoyant dans la langue allemande à la sauvagerie et à l'animalité (Tanner 1997). En Romandie, il était en revanche commun de dire des Italiens qu'ils raffolaient de la viande de chat (Raboud-Schüle 2008).

Le régime alimentaire au cœur des identités culturelles

Bref, en terre helvétique, on se moquait souvent des « Ritals » qui dédaignaient ces monuments de la gastronomie nationale que sont le lait frais (ils en consommaient, disait-on, que lorsqu'ils souffraient de maux d'estomac), les soupes en

conserves, le pain noir, le bircher, les röstis ou les cervelas. De leur côté, les Transalpins jugeaient que les Helvètes avaient une manière de manger « sans ordre » et qu'ils ignoraient viande et légumes frais (Braun 1970). Les Italiens étaient déconcertés également par l'habitude indigène de présenter viande, légumes et féculents dans la même assiette car, en Italie, les mets sont traditionnellement servis selon un ordre précis et dans des plats différents. Les poissons et fruits de mer, la viande de lapin et ovine faisaient également défaut aux travailleurs italiens qui, globalement, se plaignaient surtout de la cherté, mais aussi du manque de qualité, de fraîcheur et de variété de la nourriture. Par exemple, Braun montre que si les immigrés italiens consommaient moins de viande que les Suisses, c'était autant pour des raisons de coût que de goût : ils trouvaient, en effet, la viande suisse peu savoureuse et, en plus, dure « comme du bois ». Les commerçants de l'époque admettaient, du reste, que les Italiens étaient des clients particulièrement exigeants et critiques en matière de fraîcheur des aliments.

Malgré un fort attachement à leurs cuisines régionales, beaucoup d'Italiens apprirent à apprécier en Suisse le chocolat, la bière et le fameux cervelas pour son aspect économique et adapté aux courtes pauses de midi. Mais, dans la mesure où le temps, les moyens et les circonstances le permettaient, ils restaient fidèles, le week-end surtout, à leur gastronomie. S'ils ne pouvaient se procurer les ingrédients essentiels à leur cuisine, ils se rabattaient sur des substituts, bien que rien n'égalait, à leurs yeux et à leurs papilles, les produits que l'on se procurait directement au pays tels, notamment, le vin rouge, le salami, les pâtes, l'huile d'olive et le fromage. Cet approvisionnement familial ne présentait pas seulement un avantage économique. En effet, l'importance accordée à l'origine de ces produits témoigne d'un besoin de « traçabilité symbolique » et souligne, par là, la valeur attribuée à certains aliments en tant que refuges de l'identité culturelle du migrant.

De l'image négative du Méridional au mythe de la diète méditerranéenne

Dans l'histoire de la cuisine italienne, la ligne de démarcation Nord/Sud demeure un opérateur mouvant, mais puissant, de

distinction et de discrimination sociale. Personne ne s'étonnera ainsi que, dans les années 1960, la «gastrophobie» helvétique visait principalement les mœurs, alors très exotiques, des Italiens du Sud, leurs compatriotes du Nord jouissant d'une attitude un peu plus clémente, même si le maïs, ingrédient de base de la polenta, était couramment considéré dans les années 1940 bon seulement pour les cochons et les «Tschinggen» (Tanner 1997).

Par leurs comportements sociaux, les Méridionaux incarnaient alors une altérité radicale, une présence envahissante, bruyante, indisciplinée et inquiétante perçue comme une sorte de mal nécessaire au développement économique. Le clivage entre Italiens du Nord (jugés plus assimilables, éduqués et paisibles) et Italiens du Sud (perçus comme illettrés, primitifs et irascibles) est traversé par toute une série de mythes véhiculés par la société d'accueil, mais aussi par les migrants eux-mêmes.

Les goûts et (in)dispositions alimentaires des Italiens, du Sud en particulier, interpellent les psychiatres, tel le Lausannois Jean-Louis Villa qui cherche à sonder «ce monde mal exploré de l'âme méridionale» (1960[a]:304). L'Italie du Sud abonde, dit-il, «d'individus tristes, renfermés, méfiants, passivement résignés à un sort misérable». Il décèle chez de nombreux immigrés italiens suivis pour des problèmes psychiatriques des «intolérances primaires» alimentaires qui se manifestent par des sensations de lourdeur, brûlure, ballonnements, etc., accompagnés de troubles de la sphère neuro-végétative. Ces troubles dévoilant rarement la présence d'une gastrite ou d'un ulcère, Villa s'étonne de «l'hostilité qui se manifeste à l'égard de la cuisine indigène» dont font preuve ces patients. Cette aversion pour la «nourriture suisse romande» révélerait, selon lui, que l'Italien déraciné serait enclin à développer une forme de trouble mental quasi génétique, l'auteur présumant, vous lisez bien, «l'existence d'une personnalité prémorbide spécifiquement transalpine» (1960[a] : 309). En d'autres termes, l'Italien abriterait au fond de lui une psyché potentiellement déficiente qui expliquerait «le besoin de recourir à des produits alimentaires typiquement italiens (pâtes, légumes, condiments à base d'huiles végé-

tales)...» (1960[a] : 308). Villa ne s'arrête pas là. Il surenchérit avec le cliché oedipien et infantilisant de l'opulente et redoutable *mamma* méditerranéenne : «La mère italienne représentée classiquement, grâce au rôle surmoïque dont elle est investie par une tradition religieuse qui l'identifie souvent à des instances surnaturelles, une image hyperprotectrice et hypernourricière. La fixation orale de l'Italien serait donc la conséquence d'un excès de satisfaction plutôt que d'une frustration dans le domaine de la nourriture.» (1960[b] : 103).

On peine à croire que le migrant du Mezzogiorno, laissant un pays de misère et de faim, puisse développer un tel syndrome régressif d'excès de satisfaction alimentaire... Mais outre l'irrecevabilité scientifique d'une telle analyse (Nathan 1988), Villa discrédite les explications de ses patients dont certains déclarent être indisposés par la nourriture grasse et surtout peu variée qui leur est réservée sur les lieux de travail : «on ne mange que des pommes de terre et du lard dans ce pays...» (Villa 1960[a] : 305).

Attitude réfractaire – une forme de résistance culturelle

Au sein de cette population migrante, les troubles fonctionnels de la sphère digestive résultaient certainement en grande partie d'un traumatisme provoqué par la perte du cadre culturel de référence. Pour les travailleurs italiens d'alors, principalement des hommes jeunes et célibataires, une des principales difficultés était de s'adapter à la nécessité de devoir faire soi-même les courses et la cuisine, en l'absence d'épouse ou de mère. Les conditions de vie professionnelles, matérielles et sociales contraignantes engendraient ainsi une tension avec le désir et les possibilités réduites de maintenir leurs propres règles culinaires. C'est ce que relève, par exemple, M. T., ouvrier sicilien à la retraite interviewé en marge dans le cadre du film documentaire *Les années Schwarzenbach* de Katharine Dominice et Luc Peter. Le plus dur était, pour lui, de devoir s'adapter à une nourriture non familière («En Sicile, on ne connaissait pas le beurre !») et de ne trouver ni les produits (certains fruits frais surtout), ni le temps et l'environnement social conformes au modèle culturel d'origine. Ses repas étaient ainsi hâtivement et

tristement consommés sans la présence sécurisante de la famille. Son épouse hollandaise, ancienne infirmière de l'Hôpital cantonal de Lausanne (aujourd'hui CHUV), explique que beaucoup de patients transalpins – dont M. T., son mari – se plaignaient de troubles gastriques qualifiés avec dérision de « maladie des Italiens » par les médecins et le personnel soignant qui y voyaient une affection d'ordre psychosomatique. Eclairant le contexte d'une telle incompréhension culturelle, Mme T. raconte que les Italiens hospitalisés étaient réputés difficiles, « douillets » (hyperémotifs) et surnommés de ce fait les « mamma mia » en raison de leur façon jugée excessivement théâtrale d'exprimer leur inconfort. De plus, ajoute-t-elle, leurs familles « se fichaient des recommandations diététiques », celles du Sud étant les plus « têtues ». Même s'ils (les patients, les accouchées) devaient faire attention à ce qu'ils mangeaient, leurs familles leur apportaient de la nourriture en cachette... Elles arrivaient en masse et se mettaient tout autour du lit pour ne pas qu'on les voie donner de la nourriture aux malades... ».

De telles situations de choc culturel étaient courantes dans les années 1960-1970 en Suisse comme l'atteste cette déclaration d'une infirmière cheffe de l'Hôpital de Zofingue : « Les repas sont souvent cause de problèmes. Il y a des choses que la plupart des Italiens ne mangent pas, le bircher par exemple. Leur famille leur apporte des sacs pleins de nourriture qu'ils mangent en cachette. Ce sont souvent des choses qui ne sont pas bonnes pour eux, après une opération de l'appendice ou un ulcère en particulier. Les pires de ce point de vue sont les Italiens du Sud. » (Niederer 1985 : 113).

Une telle attitude réfractaire est, en définitive, une forme de résistance culturelle aux règles incomprises de l'institution hospitalière. On saisit que pour des migrants qui n'y sont pas accoutumés, la seule « vraie » nourriture, celle permettant au malade de recouvrer ses forces, soit la nourriture connue préparée à la maison. A l'inverse, les menus d'hôpital, médicalement prescrits ou non, n'avaient aucune valeur nutritive ou thérapeutique dans les conceptions traditionnelles de la santé et du corps de cette population.

Les représentations sociales (qui imprègnent également le discours scientifique !) encadrant les préférences alimentaires du

groupe d'appartenance et celles des « étrangers » sont donc culturellement construites en fonction de la valeur, positive ou négative, attribuée à l'Autre.

Nouveau goût pour la cuisine italienne

L'histoire du goût pour la cuisine italienne en Suisse vient rappeler ce mécanisme identitaire universel. Par exemple, si la Suisse produit et consomme des pâtes depuis la fin du 19^e siècle, ce n'est que depuis peu que les Helvètes les apprécient cuites al dente, garnies de légumes sautés à l'huile d'olive, sans sauces à base de crème ou de beurre. Les chiffres de l'Office fédéral des douanes concernant l'importation d'huile d'olive extra-vierge pressée à froid corrobore spectaculairement cette tendance. De 1988 à 2008, les quantités importées passent de 1,3 Mio à 11,5 Mio de kg ! L'envolée de cet aliment « magique » aux vertus diététiques, symboliques et gastronomiques cumulées s'explique autant par l'amélioration de sa qualité que par le triomphe de la diète méditerranéenne, inscrite depuis 2010 au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco. L'essor est d'autant plus remarquable que, au Nord des Alpes, l'huile d'olive avait bien mauvaise réputation dans les années 1960-1970, communément jugée trop grasse, laxative, malodorante, etc. Le mythe actuel du régime méditerranéen – l'évocation de cette catégorie géographique véhiculant, à elle seule, toute une série de fantasmes de santé – serait, en ce sens, à l'origine de nouveaux comportements alimentaires et culturels pour les non Méditerranéens et pour les Méditerranéens eux-mêmes. Les diasporas constituant, à ce titre, un espace de traduction culturelle des goûts et dégoûts alimentaires encore peu étudié.

«Salamitiger» und «Schwäbelichätscher»

Bedenkt man, wie sehr heute mediterrane Kost als Inbegriff gesunden und schmackhaften Essens gilt, kann man sich kaum mehr vorstellen, dass diese in den 1960er- und 1970er-Jahren als krankmachend beurteilt wurde. Dass italienische «Gastarbeiter» vor allem Pasta, Olivenöl und Gemüse zugeneigt waren, wurde von gewissen Ärzten damit erklärt, dass – genetisch gesehen – die Menschen aus Italien, insbesondere jene aus den südlichen Regionen, unterschiedlich seien. In diesem Sinne stelle die Ernährungsweise der Italiener ein Problem für das schweizerische Gesundheitswesen dar.

Der Archetypus des «armen Migranten», personifiziert im «Italiener» der 1960er- und 1970er-Jahre war nicht nur eine Projektionsfläche für Präventivmediziner, die mediterrane Kost als schädlich zu bezeichnen. Fremdenfeindliche Äusserungen stigmatisierten die italienischen «Fremdarbeiter» als «Salamitiger», «Schwäbelichätscher» oder «Maiser». Erst nachdem Herr und Frau Schweizer selber auf den Geschmack italienischer Küche kamen, fanden diese Verunglimpfungen ein Ende.

Bibliographie

Bevilacqua, Salvatore, 2008, Le tarentisme et ses fictions ethnographiques : épistémologie d'une maladie de l'Autre. Dans : Gesnerus – Swiss Journal of the History of Medicine and Sciences, 14/15, Vol. 65 : 225-248.

Bevilacqua, Salvatore, 2010, Un « régime méditerranéen » bon à penser. La lisibilité sociale et médicale des pratiques alimentaires des migrants italiens aux États-Unis et en Suisse (20e siècle). Dans : Anthropology of Food, [Online], 7 | December 2010. URL : <http://aof.revues.org/index6600.html>

Braun, Rudolf, 1970, Die Nahrungs- und Konsumgewohnheiten der italienischen Arbeitskräfte. Dans : Sozio-kulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, 220-265. Erlenbach-Zürich : Eugen Rentsch Verlag.

Nathan, Tobie, 1988, La parabole de l'estomac. Dans : Le sperme du diable : éléments d'ethnopsychiatrie. Paris : PUF, 183-191.

Niederer, Arnold, 1985, Recherches sur le comportement alimentaire des travailleurs immigrés italiens et turcs. Dans : Centlivres P. et Christinat J.-L., Identité alimentaire et altérité culturelle : 109-119. Neuchâtel : Institut d'ethnologie.

Raboud-Schüle, Isabelle, 2008. Article de Marie Maurisse paru dans L'Hebdo (http://www.hebdo.ch/potee_de_marmotte_les_etranges_alimentaires_des_suissees_38483_.html [consulté le 17.01.2012]).

Tanner, Jakob, 1997, Italienische «Makkaroni-Esser» in der Schweiz Migration von Arbeitskräften und kulinarische Traditionen. Dans : Teutberg H. J., Neumann G., Wierlacher A. (éditeur), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin : Akademie Verlag, 473-497.

Villa, Jean-Louis, 1960[a], Les troubles digestifs fonctionnels chez l'émigré italien en Suisse romande. Dans : Revue de médecine psychosomatique, 2 : 100-103.

Villa, Jean-Louis, 1960[b], A propos de quelques problèmes de l'émigration italienne en Suisse. Dans : Zeitschrift für Präventivmedizin/Revue de médecine préventive, Vol. 5 : 298-313.

Salvatore Bevilacqua est Dr en sciences sociales. Il est collaborateur de recherche à l'Institut universitaire d'histoire de la médecine et de la santé publique au CHUV à Lausanne et chargé de cours à la Haute école de santé Genève. Il enseigne à l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle. Recherche en cours : Histoire sociale et institutionnelle de l'éducation alimentaire en Suisse romande.