



Liliana Martinez Lomeli

est doctorante du Centre Edgar Morin à l'École des hautes études en sciences sociales, sous la direction de Claude Fischler.

Sa thèse porte sur le fait de manger dehors dans deux villes mexicaines (Guadalajara et Mexico) concernant des dimensions de sociabilité, santé, patrimonialisation et convivialité.

Elle a fait un Master de sociologie dans le cadre du projet ANR-ALIMI avec un mémoire sur la commensalité des personnes issues de la migration malienne en France.

Elle est également nutritionniste, diplômée de l'Université de Guadalajara. Depuis 2 ans, elle écrit une rubrique d'opinion hebdomadaire sur l'alimentation comme fait social dans un journal national au Mexique, et elle est fondatrice de la Fundación para la Alimentación y el Desarrollo au Mexique.

Martínez- Lomelí, L. *Dimensiones de sociabilidad alimentaria de comer fuera y su relación con significados atribuidos a la tradición en Ciudad de México y Guadalajara* dans Bertrán, M. et Vázquez- Medina, J.A. (Eds.) *Modernidad a la Carta: Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México* (en vue de publication).

Martínez- Lomelí, L. (2015). *De la olla callejera a los food trucks, del tianguis al mercado gourmet: la complejidad de la comida callejera en la Ciudad de México y su relación con las formas de comensalidad urbanas.* Dans *Memorias del IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia*, Barcelone.

Martínez- Lomelí, L. (2013). *Commensality and the public space in two Mexican cities: the logics of sociability through shared eating spaces* Dans *112th Annual Meeting of the American Anthropology Association*, Chicago, Illinois.

Martínez- Lomelí, L. (2013). *La gestión del riesgo alimentario y las percepciones relacionadas con el cuerpo y la salud en el consumo alimentario extradoméstico.* Dans *Memorias du XXIX Congreso Latinoamericano de Sociología*, Santiago du Chili.

Manger dehors à Mexico et Guadalajara : la tension entre les dimensions de santé et de patrimonialisation

L'augmentation des repas extra domestiques a été signalée comme l'une des caractéristiques de la modernité alimentaire (Contreras, 2005 ; Fischler, 1990 ; Pilcher, 1998 ; Poulain, 2002). Cependant, le fait de manger dehors n'est pas perçu de la même manière inter et intra culturellement (Warde et Martens, 2000).

Le Mexique attire l'attention pour ses fortes prévalences d'obésité simultanément chez les adultes et les enfants, tout en ayant une cuisine nommée au patrimoine mondiale de l'Unesco.

Les résultats présentés correspondent à l'analyse de 59 entretiens approfondis et d'observations participantes auprès des

Mots-clefs

manger dehors, villes, Mexique, santé, patrimoine.



ALIMENTATION
DANS LE MONDE

MANGER EN VILLE

personnes de différents âges, sexes et niveaux socioéconomiques (NSE) des deux plus grandes villes du pays.

Nous avons identifié quatre dimensions du fait de manger dehors, qui sont présentes autant dans les discours que dans les pratiques : dimension de patrimonialisation, sanitaire, affective et de sociabilité. On montre comment la dimension de la patrimonialisation et la dimension sanitaire restent en tension. La dimension de la patrimonialisation à laquelle les acteurs font appel, est différenciée du discours institutionnel. La cuisine mexicaine a été l'un des signes les plus visibles et durables de l'identité nationale (Bak-Geller Corona, 2016). La dimension patrimoniale de manger dehors (de promotion d'un imaginaire de tradition, d'héritage, de nostalgie) est vécue de manière différenciée selon le profil des acteurs, et elle est notamment liée à la question de la mexicanité.

De même, on atteste que le discours médicalisé a pénétré de manière distincte selon le genre et le NSE. D'une manière très différenciée, les femmes de NSE haut sont plus concernées par les normes diététiques liées au maintien d'un idéal esthétique. Les personnes de NSE bas reproduisent quant à elles le discours médical vulgarisé qui explique qu'une maladie est liée à l'alimentation, en faisant des justifications

sur l'incapacité de suivre les normes médicales lorsqu'on mange dehors comme un besoin de la vie en ville.

D'ailleurs, certains plats que l'on considère comme des plats traditionnels appartenant à l'héritage, sont considérés comme mauvais pour la santé. Les approches contradictoires sont également présentes dans les discours du ministère de la Santé et du ministère de Tourisme, chargés respectivement des campagnes contre l'obésité et des campagnes de conservation du patrimoine.

Enfin, on verra comment les acteurs doivent gérer toutes ces dimensions lorsqu'ils mangent dehors, confrontés aux logiques de la ville qui ont transformé les repas à l'extérieur en un acte quotidien. Ces tensions se reflètent dans la manière d'établir une auto-identification comme un processus dynamique et changeant (Giménez, 2010), puisque le fait de manger dehors sert comme moyen de contraste pour donner des attributs et des symboles liés aux différentes dimensions, qui sont mis en place selon l'occasion et les acteurs. Ces faits doivent être pris en compte, non seulement au niveau des stratégies pour mieux nourrir les habitants de la ville, mais aussi pour les stratégies de conservation du patrimoine, d'urbanisme, transport, emploi et santé publique, entre autres.