« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (Brillat-Savarin)

Arts et rituels culinaires quotidiens dans la post-migration à l'exemple des juifs germanophones en Israël (des années 1930 à nos jours)

Patrick Farges
Université de Paris

Parmi les aphorismes du « gastrosophe » Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), il y a la célèbre phrase « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », parue en 1825 dans sa *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. L'aphorisme souligne le lien entre identité personnelle et incorporation de la nourriture, mais il invite aussi à penser l'expérience culinaire comme une pratique ritualisée. Les arts et délices de la table impliquent en effet des gestes, des normes et des valeurs spécifiques faisant de la cuisine un art performatif. De plus, cuisiner et consommer reflètent et façonnent des structures de pouvoir symboliques, notamment des hiérarchies socio-genrées. Ces actes reflètent également un statut social et des affiliations culturelles. Et dans le même temps, les arts de la table ouvrent un espace pour des pratiques résistantes voire subversives de la vie quotidienne, telles que les décrivait Michel de Certeau dans sa sociologie des « arts de faire » : dans la cuisine, on « bricole » avec sa propre identité et on « braconne » constamment des affiliations culturelles [1].

Dans le cas d'une migration forcée vers un pays d'accueil inconnu, la nourriture et la cuisine furent d'abord associées à une forme d'aliénation. Pour la plupart des quelque 90 000 réfugiés juifs germanophones qui trouvèrent refuge en Palestine mandataire dans les années 1930 [2], la migration conduisit à une confrontation avec l'« Orient »

1. Voir Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, t. 1 : Arts de faire, Paris, Gallimard, 1990.
2. C'est le chiffre que donne Yoav Gelber, « The Historical Role of the Central European Immigration to Israel », in *Leo Baeck Institute Year Book*, n° 38 (1993), p. 323-339.

exotique [3]. Individuellement, la migration et la post-migration furent vécues par le truchement de décisions quotidiennes pratiques, comme le montrent témoignages et autobiographies. En tant que pratiques quotidiennes, la cuisine et la nourriture étaient donc au cœur des questions émotionnelles d'identité. Ainsi les changements dans les habitudes alimentaires et culinaires furent-ils tout à la fois le reflet des changements climatiques et des mentalités, le reflet des émotions, des modes de vie, d'une culture matérielle modifiée voire d'un nouvel ordre genré au sein des familles.

En Palestine – et après 1948 en Israël – ces habitudes se virent confrontées au processus normatif d'une construction sioniste de la nation. En plus des règles juives de la *cacherout*, une nouvelle culture alimentaire « hébraïque » et moderne était en train d'être inventée. La nourriture constituait un aspect central du processus de régénération juif, qui recouvrait de fortes implications genrées. Parce qu'elles sont particulièrement plastiques et adaptables, les pratiques culinaires devinrent des lieux d'une négociation constante de l'identité culturelle juive en *Erets Israël* [4]. Selon le sociologue de la consommation Don Slater : « *in consuming we do not – ever – simply reproduce our physical existence but also reproduce (sustain, evolve, defend, contest, imagine, reject) culturally specific, meaningful ways of life* » [5]. À l'exception des enfants et des adolescents qui, grâce à l'organisation de l'« *aliyah* de la jeunesse », avaient fui le nazisme sans leurs parents pour être accueillis en Palestine mandataire dans des *kibboutsim*, une grande majorité des immigrants venus d'Allemagne et d'Europe centrale s'installa dans les villes du « *yichouv* » (communauté juive de Palestine). Les « *yekkes* » (juifs germanophones) apportèrent en Palestine/Israël leur héritage du judaïsme allemand, qui incluait notamment des cultures alimentaires et des habitudes de consommation spécifiques, héritées d'un mode de vie moderne, bourgeois et urbain.

1 Le genre du « judaïsme culinaire »

L'égalité en droit acquise par les juifs en Allemagne et en Autriche dans le dernier tiers du XIX^{e} siècle modifia en profondeur leur vie quotidienne ainsi que les structures familiales. Le processus d'« entrée en bourgeoisie » [6] des juifs dans le monde germanophone se traduisit par exemple en une délocalisation des espaces de vie vers les quartiers bourgeois des grandes villes, en un accès facilité à certaines sphères professionnelles ou en une modification des pratiques religieuses. Cette entrée en bourgeoisie fut un processus dynamique. Selon Manfred Hettling, il est important dans ce contexte de prendre en compte non seulement le processus d'« embourgeoisement » en lui-même mais aussi les dynamiques propres à la constitution de modes de vie « bourgeois »

3. Voir Patrick Farges, « Orient imaginé/Orient vécu chez les juifs germanophones (*yekkes*) en Palestine/Israël », in *Cahiers de Narratologie* [en ligne], n° 31 bis (2017), http://narratologie.revues.org/7687

4. Barbara Kirshenblatt-Gimblett écrit à ce propos : « *the malleable medium of food shapes social life and cultural values* ». Voir Barbara Kirshenblatt-Gimblett, « Kitchen Judaism », in Jenna W. Joselit & Susan L. Braunstein (éds.), *Getting Comfortable in New York. The American Jewish Home, 1880-1950*, New York, Jewish Museum, 1990, p. 77.

5. Don Slater, *Consumer Culture and Modernity*, Cambridge (MA), Blackwell Publishers, 1997, p. 4. Voir aussi Joachim Schlör, « How to Cook in Palestine : Kurfürstendamm Meets Rehov Ben Jehuda », in Gideon Reuveni & Nils Roemer (éds.), *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, Leiden-Boston, Brill, 2010, p. 163- 181.

6. Daniel Azuélos, *L'entrée en bourgeoisie des juifs allemands ou le paradigme libéral (1800-1933)*, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2003.

(qu'il appelle « *Bürgerlichkeit* »)[7]. La bourgeoisie allemande de la seconde moitié du XIX[e] siècle apparaît ainsi comme un espace social relativement ouvert, déterminé par des pratiques culturelles spécifiques. Par exemple, le mode de vie bourgeois comprend la vie de famille, les pratiques de divertissement, les cultures alimentaires et de consommation ainsi que les relations entre les sexes. Avec l'entrée dans la « modernité », si certaines structures familiales traditionnelles furent rompues et si la vie publique et privée des femmes comme des hommes s'en trouva radicalement modifiée, les femmes juives de l'espace germanophone restèrent néanmoins chargées de la vie domestique, notamment de la tenue d'une cuisine *casher* (certes « embourgeoisée ») ou encore de la célébration (certes « sécularisée ») des fêtes juives. Comme l'explique l'historien d'origine juive allemande George L. Mosse : « La femme – défenseuse et protectrice du peuple – était l'incarnation de la respectabilité. Son rôle traditionnel d'épouse et de mère a également évolué ; elle est devenue la gardienne d'une certaine tradition, entretenant ainsi une forme de nostalgie dans le monde actif des hommes »[8]. Selon l'historienne américaine Marion Kaplan, les femmes façonnèrent largement la classe moyenne juive germanophone. Ce sont elles qui d'une part dictaient les codes sociaux de la bourgeoisie, en particulier dans le contexte d'une vie sociale publique, et qui d'autre part préservaient une vie de famille *distinctement* juive[9].

Lorsque Heinrich Mendelssohn, né à Berlin en 1910, s'est mis à rechercher ses racines juives dans le contexte d'un antisémitisme de plus en plus virulent dans l'Allemagne nazie, plusieurs options s'ouvrirent à lui, y compris la possibilité de rejoindre les mouvements sionistes de jeunesse. Il émigra vers la Palestine mandataire dès 1933, interrompant brutalement ses études scientifiques berlinoises. Rétrospectivement, il dit en entretien :

> Voyez-vous, quand je suis devenu sioniste et que j'avais treize, quatorze ans, je me suis mis à faire davantage attention à tout ce qui était religieux, mais tout cela était très artificiel. Et quand j'ai persuadé ma mère de tenir une maison *casher*, elle ne savait même pas comment s'y prendre, *etc.* (RIT) Mais que ne fit-elle pas pour son fils unique, n'est-ce pas ? Alors, elle a acheté de la viande *casher* et a essayé de se rappeler de ne pas la faire frire dans du beurre, *etc.* (RIT) Je trouve cela complètement idiot, quand les contenus moraux de la religion se trouvent écartés et que l'essentiel devient ce formalisme extérieur[10].

7. Voir Manfred Hettling, « 'Verbürgerlichung' und 'Bürgerlichkeit'. Möglichkeiten und Grenzen für die deutschen Juden im 19. Jahrhundert », in Angelika Schaser & Stefanie Schüler-Springorum (éds.), *Liberalismus und Emanzipation. In- und Exklusionsprozesse im Kaiserreich und in der Weimarer Republik*, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 2010, p. 196-197.

8. George L. Mosse, *Nationalismus und Sexualität. Bürgerliche Moral und sexuelle Normen*, Munich-Vienne, Hanser-Verlag, 1985, p. 119. En l'absence d'autre indication, les traductions sont de l'auteur.

9. Marion A. Kaplan, *Jüdisches Bürgertum. Frau, Familie und Identität im Kaiserreich*, Hambourg, Dölling & Galitz, 1997. Voir aussi Marion A. Kaplan (éd.), *Geschichte des jüdischen Alltags in Deutschland. Vom 17. Jahrhundert bis 1945.* Munich, C. H. Beck, 2003.

10. « Corpus Israël » (Israel-Korpus, IS), Entretien Anne Betten avec Heinrich Mendelssohn, Tel-Aviv, 25/04/1991. Voir la présentation de ce corpus sur le site de l'Institut für deutsche Sprache de Mannheim : http://dgd.ids-mannheim.de

L'ironie rétrospective de Mendelssohn peine à cacher le fait que cette anecdote en dit long sur les errements identitaires de l'adolescent qu'il était alors, et plus généralement sur la vie quotidienne des juifs en Allemagne sous le nazisme [11].

À l'aide de la catégorie du genre, certains problèmes centraux de l'historiographie juive allemande peuvent être envisagés sous un angle nouveau, par exemple la dialectique entre « assimilation » et « dissimilation ». C'est l'historienne israélienne Shulamit Volkov qui a montré la codétermination dans l'histoire du judaïsme allemand entre assimilation et dissimilation [12]. On associe souvent le « judaïsme culinaire » [13] à une forme de désaffiliation religieuse et à une assimilation à la société majoritaire. Or on peut montrer au contraire que les cultures culinaires et alimentaires – comme d'autres pratiques quotidiennes – ont permis de préserver, de « performer » et de transmettre un sentiment d'appartenance au judaïsme, tout en le modifiant et en l'adaptant. Il s'agit donc ici de « prendre au sérieux » ce « judaïsme culinaire » dans le cas de la migration forcée.

Le choc de l'arrivée en *Erets Israël* s'est accompagné d'un choc culinaire, celui de découvrir une nourriture locale perçue comme « exotique » et « orientale ». Né à Leipzig en 1924 sous le nom de Günter Mundstock, Gershon Monar se souvient du « premier repas » pris en Palestine mandataire en 1939. Il associe ce souvenir à celui de sa mère, littéralement « dés/orientée ». La famille Mundstock, qui venait tout juste d'arriver, vivait encore dans l'une des nombreuses pensions pour *Olim* (immigrants) à Haïfa :

> Le propriétaire de la pension était très sympathique et le lendemain, il nous dit : ne prenez pas le petit-déjeuner ici, mais allez dans n'importe quel kiosque et achetez un petit pain. Ce fut là notre premier repas dans le pays. Plus tard, dans une pension pour immigrants, nous avons eu une chambre avec cuisine. Tout était très compliqué pour ma mère. Tout d'abord, les gens cuisinaient tous sur un « Primus » : c'était une sorte de brûleur au kérosène, inconnu en Allemagne. Ça faisait un boucan ! Pour la ménagère, tout était compliqué au début. Je me souviens aussi de mes parents discutant longuement pour savoir s'ils avaient ou non les moyens d'acheter un œuf. Et puis il y avait beaucoup de choses ici qui étaient inconnues en Allemagne. Par exemple ce qu'on appelle aujourd'hui les *khatzilim*, les aubergines. Ou encore le *kishuv*, une courgette. Ou encore le *houmous*, qui était une chose que nous ne connaissions absolument pas en Allemagne [14].

11. Voir Patrick Farges, « Emotionen der 'Mannwerdung'. Erinnerungen an die Knaben- und Jugendjahre im Israelkorpus (1. Generation) », in Simona Leonardi, Eva-Maria Thüne & Anne Betten (éds.), *Emotionsausdruck und Erzählstrategien in narrativen Interviews. Analysen zu Gesprächsaufnahmen mit jüdischen Emigranten*, Wurtzbourg, Königshausen & Neumann, 2016, S. 337-352.

12. Shulamit Volkov, « The Dynamics of Dissimilation : Ostjuden and German Jews », in Jehuda Reinharz & Walter Schatzberg (éds.), *The Jewish Response to German Culture*, Hanover (NH), University Press of New England, 1985, p. 195-211.

13. Voir Barbara Kirshenblatt-Gimblett, « Kitchen Judaism », in Jenna W. Joselit & Susan L. Braunstein (éds.), *Getting Comfortable in New York. The American Jewish Home, 1880-1950*, New York, Jewish Museum, 1990, p. 77-105.

14. IS, Entretien Anne Betten avec Gerschon Monar (né Günter Mundstock), Haifa, 29/04/1991. Voir aussi Gerschon Monar, *Verpflanzt und neu verwurzelt. Eine jüdische Familiengeschichte aus Leipzig und Halle in Israel 1924-1994*, éd. Erhard Roy Wiehn, Constance, Hartung-Gorre Verlag, 1995.

Bien que la « cinquième *alyah* » des années 1930, appelée aussi « *alyah* germanophone » en raison du nombre d'immigrants venus d'Europe centrale, fût en réalité extrêmement diversifiée sur le plan social, elle est souvent associée à un *habitus* bourgeois et urbain. Étant donné les rôles traditionnels de genre au sein de ces familles bourgeoises (ou s'identifiant à la bourgeoisie), ce sont les femmes qui essentiellement firent face aux défis du quotidien dans et après la migration. Or le processus migratoire s'accompagna d'une baisse spectaculaire du niveau de vie : celles et ceux qui avaient quitté leurs grands appartements de Berlin, Francfort ou Vienne furent désormais contraints de vivre dans une pièce unique à Tel-Aviv ou à Haïfa [15].

2 Déclassement social et économie domestique féminine

Monsieur Y. (qui souhaitait rester anonyme), né en 1920, se réfugia en Palestine avec ses parents à la fin de 1938, après que son père eut été libéré du camp de concentration de Dachau où il avait été incarcéré après le pogrome de la « Nuit de Cristal » :

> Ici, mon père n'a jamais vraiment pu reprendre pied. Il était à Dachau du 10 novembre 1938 à la fin du mois de décembre, après la « Nuit de Cristal », et il en est ressorti en homme brisé. [...] Ici, mon père pouvait à peine gagner un sou. Plus tard, il a fini par se débrouiller. Finalement il a travaillé pour mon frère en tant que surveillant dans son commerce. Mais en réalité, il s'agissait plutôt d'un geste de la part de mon frère que de le mettre sur la liste des employés et de lui rendre un peu d'utilité et de dignité [16].

Le déclassement qui frappa les pères était fréquent. La génération des parents eut beaucoup de mal à reconstruire une nouvelle existence. En raison des dynamiques de genre, le déclassement social des pères avait un impact sur tous les membres de la famille. Parfois, même les plus jeunes vécurent la migration comme une perte et une aliénation. Moshe Max Ballhorn (né en 1913 à Berlin et récemment décédé) émigra en Palestine en 1933 à l'âge de vingt ans. En entretien, il utilise de nombreuses métaphores physiques pour décrire sa crise d'identité. Sa « germanité » et sa « judéité » sont désignées métaphoriquement comme des aliments absorbés et expulsés par le corps. Ainsi, Ballhorn dit qu'on lui fit « bouffer la germanité à la cuillère ». Il associe aussi l'antisémitisme violent, qui fit de lui un « paria » et qui le poussa à l'émigration, à un « coup de pied dans le derrière ». Il dit s'être senti « éjecté » de la nation allemande. Au travers de la métaphore « bouffer à la cuillère », on perçoit que l'identité allemande est conçue comme une consommation compulsive de nourriture. Le corps devient simple réceptacle de culture et d'identité. La dimension physique du propos est encore renforcée par la (d)éjection indigne hors du corps de la nation. La référence au « derrière » comme zone tabouisée du corps – en particulier du corps masculin – témoigne du processus de dévirilisation subi [17].

15. Sur l'exemple spécifique de Haïfa, voir Anja Siegemund (éd.), *Deutsche und zentraleuropäische Juden in Palästina und Israel. Kulturtransfers, Lebenswelten, Identitäten. Beispiele aus Haifa*, Berlin, Neofelis, 2016.

16. IS, Entretien Kristine Hecker avec Monsieur Y., Givat Ayim, 23/10/1990.

17. IS, Entretien Anne Betten avec Max Moshe Ballhorn, Tibériade, 01/07/1990. Sur les métaphores corporelles dans cet entretien, voir Eva-Maria Thüne, « Die Erzählungen des sprachlosen Leibs. Kör-

Dans ce contexte de déclassement des hommes, ce sont souvent les femmes qui furent contraintes de mettre à profit leurs compétences « féminines », notamment leurs savoir-faire domestiques. Bien sûr, elles aussi subirent le déclassement social parce que les modes de vie bourgeois, qui s'accompagnaient d'une aide-ménagère à domicile, ne pouvaient être maintenus. Gabriel Walter, né à Kolberg en 1921, résume cela en peu de mots : « Pour ma mère et ma tante, il y a eu une baisse du niveau de vie, oui. En Allemagne, nous vendions certes de la margarine dans notre magasin, mais nous ne mangions que du beurre » [18]. Cependant, en raison de la migration, les femmes durent entreprendre de nouvelles activités, et leur adaptation au nouvel environnement en fut accélérée d'autant. Comme les hommes avaient perdu leur position traditionnelle de soutien de famille, ce sont les femmes qui se chargèrent de maintenir une forme de « normalité » et d'assurer le quotidien. Dans certains cas, le processus migratoire ouvrit même de nouvelles possibilités pour elles, notamment celle d'élaborer de véritables « projets de vie » [19].

Dans la post-migration, les femmes juives germanophones apprirent à faire face aux tâches ménagères, à cuisiner et à gérer un budget familial. Elles apprirent à utiliser les poêles à kérosène pour préparer les repas et laver les vêtements. Elles cherchèrent et trouvèrent du travail rémunéré. Elles vendirent le pain, les pâtisseries, les gâteaux ou les glaces qu'elles avaient confectionnés ; elles vendirent des œufs de porte à porte. Elles furent employées comme femmes de ménage ou cuisinières dans les familles aisées du *yichouv*. Elles ouvrirent des petits commerces et des pensions de famille. Paul Feiner, né en 1919 à Vienne, déclare : « Beaucoup de femmes immigrées venues d'Europe centrale cuisinaient, on appelait cela la 'table d'hôte du midi' et ainsi elles gagnaient leur vie [20]. » Dans un texte autobiographique, Nachum Gross mentionne quant à lui la célèbre pension de Grete Asher à Jérusalem, la pension Wollstein à Haïfa ou encore l'hôtel garni de Käthe Dan à Tel-Aviv, qui devint après-guerre un immense empire : la chaîne israélienne des « Dan Hotels » [21]. Néanmoins, malgré ces conditions sociales modifiées, les rôles de genre privés restèrent le plus souvent traditionnels [22]. Soulignons pour finir que certains « emplois transitoires » exercés par les femmes permirent aux maris de financer leur propre reconversion professionnelle [23].

---

pererfahrung und Identität im Erzählkorpus 'Emigrantendeutsch in Israel (1. Generation)' », in Martin Hartung & Arnulf Deppermann (éds.), *Gesprochenes und Geschriebenes im Wandel der Zeit. Festschrift für Johannes Schwitalla*, Mannheim, Hartung-Verlag für Gesprächsforschung, 2013, http://www.verlag-gespraechsforschung.de/2013/pdf/festschrift-schwitalla.pdf, p. 148-149.

18. IS, Entretien Anne Betten avec Gabriel (Herbert) Walter, Sde Warburg, 28/04/1991.

19. Sur ce point, voir Heike Klapdor, « Überlebensstrategie statt Lebensentwurf : Frauen in der Emigration », in *Exilforschung. Ein internationales Jahrbuch*, n° 11 (1993), p. 12-30. Voir aussi Martina Kliner-Fruck, *Es ging ja ums Überleben. Jüdische Frauen zwischen Nazi-Deutschland, Emigration nach Palästina und ihrer Rückkehr*, Francfort/M.- New York, Campus, 1994.

20. IS, Entretien Anne Betten avec Paul Feiner, Haïfa, 27/06/1990.

21. Nachum Gross, « Entrepreneure : Einwanderer aus Mitteleuropa in der Wirtschaft Palästinas », in Moshe Zimmermann & Yotam Hotam (éds.), *Zweimal Heimat. Die Jeckes zwischen Mitteleuropa und Nahost*, Francfort/M., beerenverlag, 2005, p. 133. Voir aussi Patrick Farges, « 'Israels fleißige Jeckes'. Der deutsch-jüdische Einwanderer als wirtschaftlicher Pionier und erfolgreicher Entrepreneur in Palästina/Israel », in *Exilforschung. Ein internationales Jahrbuch*, n° 33 (2015), p. 73-92.

22. Comme le souligne Viola Rautenberg-Alianov, « Schlagsahne oder Shemen-Öl ? Deutsch-jüdische Hausfrauen und ihre Küche in Palästina 1936-1940 », in *Tel Aviver Jahrbuch für deutsche Geschichte*, n° 41 (2013), p. 96.

23. C'est ce que raconte Klara Herz en entretien. Voir IS, Entretien Kristine Hecker avec Klara Herz (née Mayer), Ra'anana, 06/11/1990. L'évolution du marché du travail en Palestine, puis après 1948 en Israël, montre que de nombreuses femmes furent progressivement éjectées du marché du travail au cours

3 Une cuisine sioniste : nourrir le « judaïsme du muscle »

Comme beaucoup de projets nationalistes, l'idéal sioniste d'un État juif incluait des règles normatives en matière de genre [24]. Ainsi l'image de la « nouvelle femme juive » était-elle inextricablement liée à l'émergence d'une « nouvelle famille juive ». Le sionisme idéalisa et modernisa les compétences « domestiques » des femmes juives, tout en critiquant leur inclination « innée » à la consommation matérialiste et frivole. Même le grand Martin Buber avait réprimandé les femmes pour leur prétendu appel sensuel aux cultures matérielles [25]. Pour pallier cela, des livres de cuisine et des guides de maison avaient pour objectif d'éduquer les ménagères nouvellement arrivées aux nouveaux idéaux sionistes. Dans ces ouvrages – par exemple le célèbre *Cuisiner de manière économe en respectant les principes alimentaires modernes* publié en 1932 en Allemagne -, les idéaux d'austérité ascétique étaient étroitement liés à des normes alimentaires et des techniques de cuisson « modernes » pour l'époque [26]. De même, en listant les produits « sionistes », le livre de cuisine se voulait un outil de transmission d'une véritable culture alimentaire.

Cette évolution suivit les femmes dans leur migration vers la Palestine. Des livres de cuisine dans le Mandat britannique s'adressaient spécifiquement aux femmes nouvellement arrivées (*olim*) : il s'agissait de faire d'elles des ménagères exemplaires en *Erets Israël*. Dans l'*Encyclopedia of the Household in Erez Israel* (publiée en anglais à Tel-Aviv en 1939), on peut lire : « *it is the housewife who is responsible for the happiness of the family. Her work today is harder than ever before – but also today there is no task that is more fulfilling for a woman than to be the lady of the house* [27]. » Le but était de montrer comment bien cuisiner au pays des « nouveaux juifs ». L'ouvrage faisait la promotion de produits inhabituels ou inconnus et il enseignait de nouvelles méthodes de cuisson, adaptées au nouvel environnement de vie.

Un autre exemple est le célèbre livre de cuisine du Dr. Erna Meyer, publié en trois langues (hébreu, anglais, allemand), *How to Cook in Erez Israel ?* [28]. Nombre de conseils prodigués par Erna Meyer visaient ainsi à remplacer les habitudes traditionnelles de l'« ancienne patrie » par les produits indigènes du *yichouv* (les *toseret ha'arez*), selon un principe d'équivalence resté célèbre : « cinq olives valent un œuf. » Le fromage local *halloumi* était présenté comme un substitut au fromage fondu importé d'Europe, la margarine à l'huile de palme comme un substitut (*casher* de sur-

des années 1940, particulièrement dans le secteur des emplois qualifiés. Voir Margarete Turnowsky-Pinner, *Jewish Women of Palestine in Trades and Professions*, Tel-Aviv, Publications of the WIZO, 1948, p. 12-34.

24. Voir Brice Chamouleau & Patrick Farges, Notice « Nation », in Juliette Rennes (dir.), *Encyclopédie critique du genre*, Paris, La Découverte, 2016, p. 400-408.

25. Martin Buber, « Das Zion der jüdischen Frau. Aus einem Vortrage », in *Die Welt. Zentralorgan der Zionistischen Bewegung*, 26/04/1901, p. 3-5. Voir aussi David Biale, « Jewish Consumer Culture in Historical and Contemporary Perspective », in Gideon Reuveni & Nils Roemer (éds.), *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, Leiden-Boston, Brill, 2010, p. 23-24.

26. Jüdischer Frauenbund (éd.), *Kochen unter Berücksichtigung sparsamer Haushaltsführung und neuzeitlicher Ernährungsgrundsätze*, Berlin, 1932.

27. Cité dans Viola Rautenberg-Alianov, « 'How to Cook in Palestine ?' Guidebooks for German-Jewish Homemakers in Palestine in the 1930s and 40s », in UCLA Center for the Study of Women, Thinking Gender Papers (2012), https://escholarship.org/uc/item/1sx2m3bc, p. 1.

28. Dr. Erna Meyer (en collaboration avec Milka Saphir), *How to Cook in Eretz Israel ?*, Tel-Aviv, Publications of the WIZO, 1936.

croît) au beurre [29]. Une recette permettait de préparer les aubergines (*khatsilim*) à la manière d'un « *schnitzel* viennois » ou d'un « foie de veau à la berlinoise » [30]. L'alimentation et la cuisine constituaient un vecteur important de l'identité passée en transformation. Par le truchement de la nourriture, l'acculturation pouvait ainsi être incorporée et « digérée ».

Ce sont les femmes qui se chargèrent de cette adaptation au quotidien. Elles furent invitées à préparer davantage d'aliments froids pour faire face à la chaleur étouffante, ou bien à adapter leur cuisine aux conditions de rareté des produits d'importation, en raison de l'éloignement géographique et des restrictions de la guerre. L'idée était de faire plus avec moins et de manger « mieux », c'est-à-dire de cuisiner « sioniste ».

Ces préceptes aboutirent à une « cuisine de Palestine » saine, dont les racines plongeaient dans un « Orient » en partie fantasmé. C'est en ce sens que les arts de la table participèrent pleinement au processus de construction nationale sioniste [31]. Le changement dans la cuisine et l'alimentation fut à l'origine d'une culture alimentaire hébraïque et israélienne moderne (par ailleurs célébrée aujourd'hui). L'idée était que les habitudes culinaires et alimentaires héritées de la diaspora et de la *galouth* fussent remplacées par des pratiques sionistes saines dans le « nouveau pays ancien » (l'*Altneuland* rêvé par Theodor Herzl). Il ne s'agissait donc pas simplement d'inventer une nouvelle « cuisine de Palestine », mais plutôt d'imaginer la « cuisine d'*Erets Israël* » qui, tout en respectant les règles de la *cacherout*, favoriserait une régénération des corps de l'intérieur. Littéralement, selon la formule de Brillat-Savarin que nous citions plus haut : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »

Pour construire la nation hébraïque, le sionisme propagea également « la création d'un nouvel Hébreu résilient et musclé, grâce au développement du travail physique et de la force militaire » [32]. Dans le discours du sionisme historique, ce « nouvel Hébreu » était clairement identifié comme masculin. Or l'un des défis les plus importants pour les nouveaux arrivants venus d'Europe centrale fut précisément de répondre aux exigences de ce programme genré du sionisme – d'autant plus dans un contexte d'état de guerre quasi ininterrompu, marqué par une obsession viriliste. Si le « juif de la diaspora » s'était montré faible, le « nouvel Hébreu » au contraire, disposant d'un corps athlétique et musclé, devait être fort, travailler le sol, paver les routes et défendre la terre d'Israël.

Cette vision était fondée notamment sur le discours sioniste du tournant du XX^{e} siècle autour du « judaïsme du muscle », qui mobilisait des stéréotypes de genre. L'homme juif « du muscle » (*Muskeljude*) devait se distinguer, d'une part, du « juif du ghetto » (*Ghettojude*), pâle et chétif, d'autre part, du « juif des cafés » (*Kaffeehausjude*),

29. L'histoire de la célèbre margarine Tomor avait débuté avant la Première Guerre mondiale dans la région du Rhin inférieur. Voir Wolfgang Krebs, *Tomor. Eine koschere Margarine vom Niederrhein und ihre religiöse Werbung*, Clèves, Verlag für Kultur und Technik, 2002.

30. Voir Joachim Schlör, « How to Cook in Palestine : Kurfürstendamm Meets Rehov Ben Jehuda », in Gideon Reuveni & Nils Roemer (éds.), *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, Leiden-Boston, Brill, 2010, p. 168 et 171.

31. Viola Rautenberg-Alianov, « Schlagsahne oder Shemen-Öl ? Deutsch-jüdische Hausfrauen und ihre Küche in Palästina 1936-1940 », in *Tel Aviver Jahrbuch für deutsche Geschichte*, n° 41 (2013), p. 96.

32. Haim Kaufmann, « Der neue Jude und die Körperkultur in Israel », in Moshe Zimmermann & Yotam Hotam (éds.), *Zweimal Heimat. Die Jeckes zwischen Mitteleuropa und Nahost*, Francfort/M., beerenverlag, 2005, p. 285.

intellectuel et décadent [33]. L'idéal masculin se fixa sur la figure du « *sabra* », c'est-à-dire sur le fils de la terre d'*Erets Israël* qui, à l'instar de la figue de Barbarie (*tsabar* en hébreu), avait été nourri par la terre millénaire. Dans le récit national sioniste, c'est donc la terre qui transmettait les propriétés mythiques des héros de la Bible hébraïque. Les analyses critiques de ces trente dernières années – notamment dans le cadre des études post-coloniales, post-sionistes, féministes ou *queer* – ont montré que ce mythe national sioniste s'accompagnait de normes de genre extrêmement normatives et de fortes hiérarchies dans le domaine de la race et la sexualité [34].

Les nouveaux venus d'Europe centrale durent s'adapter aux nouveaux gestes et aux nouvelles habitudes corporelles [35]. Les cultures alimentaires et les pratiques corporelles étaient donc au cœur du processus de régénération sioniste. L'ingestion des produits de la terre d'Israël (notamment ceux mentionnés dans les textes religieux) devait conduire à une régénération de l'intérieur. Le discours sur la santé du corps hébreu venait compléter ce dispositif injonctif : ainsi, l'enfant du pays, le *sabra*, se devait d'être sain et en bonne santé, et il devait se tenir éloigné de la saleté « levantine » [36]. Dans le récit de vie des immigrants venus d'Europe centrale, on trouve d'innombrables histoires individuelles au sujet de maladies souvent inconnues en Europe (*malaria tertiana*, *malaria tropica*, fièvre typhoïde, fièvre paratyphoïde, leptospirose ou « maladie de rat », fièvre de *pappataci*, etc.), qui s'accompagnent d'un difficile rétablissement grâce à des remèdes locaux. Ces récits témoignent de la dure conversion des corps dans la migration [37].

Pour obtenir un corps résilient et résistant, le « nouveau juif » devait adapter son régime alimentaire. Manger et boire étaient des aspects importants de la régénération sioniste au quotidien. Le corps idéal (masculin) était élancé et il restait sec même dans les plus fortes chaleurs diurnes. Le nouveau régime que les jeunes hommes venus d'Allemagne ou d'Autriche subirent, lors de leur formation militaire par exemple, exigeait le remplacement des produits « diasporiques » causant de trop fortes suées (en particulier le beurre et la crème, mais aussi la viande) par un régime à base de légumes (aubergines, courgettes, concombres), de légumineuses (pois chiches), de céréales (boulgour, sésame), d'herbes (menthe, coriandre, thym sauvage ou *za'atar*), d'agrumes et d'olives. On assiste ici au croisement entre un discours national et un discours diététique d'hygiène alimentaire, au service de la recherche d'un mode de vie

33. Voir Michael Brenner & Gideon Reuveni (éds.), *Emancipation through Muscles. Jews and Sports in Europe*, Lincoln-Londres, University of Nebraska Press, 2006 ; Daniel Wildmann, *Der veränderbare Körper. Jüdische Turner, Männlichkeit und das Wiedergewinnen von Geschichte in Deutschland um 1900*, Tübingen, Mohr Siebeck, 2009.

34. Voir à ce sujet Boaz Neumann, *Land and Desire in Early Zionism*, Waltham (Mass.), Brandeis University Press, 2011.

35. Voir Etan Bloom, « Toward a Theory of the Modern Hebrew Handshake. The Conduct of Muscle Judaism », in Benjamin Maria Baader, Sharon Gillerman & Paul Lerner (éds.), *Jewish Masculinities. German Jews, Gender, and History*, Bloomington, Indiana University Press, 2012, p. 152-185.

36. Dafna Hirsch, « 'We Are Here to Bring the West, Not Only Ourselves.' Zionist Occidentalism and the Discourse of Hygiene in Mandate Palestine », in *International Journal of Middle East Studies*, n° 41.4 (2009), p. 577-594.

37. Voir Andrea Livnat : « 'Eure Vorstellungen entsprechen nicht der hiesigen Wirklichkeit'. Der Anteil deutschsprachiger Juden am Aufbau des Gesundheitswesens in Erez Israel », in Jim G. Tobias & Nicola Schlichting (éds.), *Nurinst. Beiträge zur deutschen und jüdischen Geschichte. Schwerpunktthema : Gesundheit, medizinische Versorgung, Rehabilitation*, Nuremberg, Antogo, 2012, p. 109-124.

sioniste ascétique en Palestine. Grâce à sa culture alimentaire, le « nouveau juif » fortifié démontrait son adaptation à son environnement.

Ces idéaux furent utilisés notamment dans le contexte de la « guerre d'indépendance » en 1947-48, à laquelle participèrent de nombreux immigrants originaires d'Europe centrale. Le mythe sioniste a forgé le récit selon lequel une armée juive impréparée mais motivée vainquit les Britanniques et les Arabes dans des conditions de sécheresse extrême : les souvenirs des vétérans évoquent un verre d'eau par jour. Pour survivre dans ces conditions extrêmes, il fallait connaître les manières locales voire adopter les techniques « orientales » de l'ennemi arabe [38]. Ainsi, les combattants juifs apprirent-ils par exemple à mâcher des plantes et des herbes locales, ou à rechercher ces concombres nains qui contiennent un peu d'eau. L'écrivain israélien Yoram Kaniuk, décédé en 2013, raconte dans l'un de ses derniers romans, *1948*, comment un jeune homme empli d'héroïsme quitte l'école pour prendre part à la grande lutte juive de libération [39]. Il se rend vite compte de la futilité d'une telle lutte et de la naïveté de son héroïsme. Le récit témoigne de la culpabilité historique de toutes les parties. Un épisode est particulièrement pertinent ici : au cours de la bataille décisive pour Jérusalem, le narrateur et ses camarades se trouvent dans la maison abandonnée d'un riche arabe, à Katamon, le quartier arabe chrétien de Jérusalem (aujourd'hui appelé Gonen). Ils y trouvent des bouteilles de champagne venues d'Europe. Mais cette boisson ne parvient pas à désaltérer les soldats. Au lieu de cela, ils utilisent le vin mousseux pour se laver et enlever la crasse qui leur colle à la peau. Le roman de Kaniuk, qui avait lui-même participé à la guerre d'indépendance, illustre la façon dont le nouvel Hébreu, en se détournant des traditions européennes et décadentes, devient *in fine* un vrai fils du pays, un fruit du désert : un *sabra* [40].

4 Conclusion : une cuisine de la mémoire ?

Avec une certaine ironie rétrospective, Esther Herlitz (née en 1921 à Berlin) écrivait à propos de son père, Georg Herlitz (1885-1968), le fondateur des Archives sionistes centrales à Jérusalem :

> Chaque semaine, Père prenait du temps pour nous. Les livres jouaient un rôle important dans sa vie. Lorsqu'il construisait une maison à Jérusalem, il demanda à l'architecte de penser d'abord à dessiner la bibliothèque, puis vint le tour de la future cuisine de Maman [41].

Ce texte autobiographique, paru dans la *Lettre d'information de l'Association des Israéliens d'ascendance centre-européenne* (aussi appelée *MB. Yakinton*), une publication bilingue (allemand et hébreu), est intitulée « Des livres, Mesdames et Messieurs, des livres ». La diplomate à la retraite et ancienne membre de la Knesset

38. Voir Patrick Farges, « 'Generation Palmach' ? Junge Männer in der Post-Migration », in Anja Siegemund (éd.), *Deutsche und zentraleuropäische Juden in Palästina und Israel. Kulturtransfers, Lebenswelten, Identitäten. Beispiele aus Haifa*, Berlin, Neofelis, 2016, p. 360-373.

39. Yoram Kaniuk, *1948*, trad. Laurence Sendrowicz, Paris, Fayard, 2012.

40. Sur ce roman, voir Patrick Farges, « Masculinité, mensonge, *Jeckischkeit* dans le roman de Yoram Kaniuk, *1948* », in *Cahiers d'Études germaniques*, n° 68.1 (2015), p. 219-228.

41. Esther Herlitz, « Bücher, meine Damen und Herren, Bücher », in *MB Yakinton. Mitteilungsblatt der Vereinigung der Israelis zentraleuropäischer Herkunft*, vol. 81, n° 257 (2013), p. 4.

(1973-1977 puis 1979-1981) y retrace son cheminement au cœur de la sphère « masculine » [42]. Elle y décrit aussi les habitudes européennes de ses parents, issus de la grande bourgeoisie juive allemande, qui ne changèrent guère dans la post-migration. Comme avant, son père continua d'incarner un modèle de masculinité intellectuelle et bourgeoise, qui avait simplement été transféré en Palestine/Israël. Dans la plupart des familles *yekkes*, les sphères de genre restèrent cloisonnées (la bibliothèque *vs* la cuisine), malgré les nombreux changements que la migration avait entraînés par ailleurs.

La nourriture et la cuisine jouèrent un rôle important dans le processus d'adaptation et d'acculturation. Les cultures alimentaires et culinaires marquaient la frontière entre « ici » et « là-bas », entre juifs et non-juifs, et – comme nous avons voulu le montrer ici – entre les rôles de genre. Occasionnellement, elles permirent également de redessiner quelque peu ces frontières. Les cultures alimentaires et culinaires sont des domaines paradigmatiques de l'interaction entre « assimilation » et « dissimilation » [43], entre « inclusion et exclusion » [44]. Après la migration, elles devinrent des trésors de mémoire dans lesquels une identité *yekke* fut préservée, adaptée et transmise au quotidien [45]. Gideon Levy, le célèbre journaliste du quotidien israélien *Ha'aretz*, écrivait en 2012 à propos de son propre père, le Dr. Heinz Loewy, « *born in Saaz, in the Sudeten region, a* Yekke *in every way* » : « *I doubt he knew the difference between hummus and tehina, since he never touched either* » [46]. L'identité *yekke*, c'est-à-dire une certaine relation au judaïsme ainsi qu'à la langue et la culture allemandes, est née de la migration et dans la migration ; elle est aujourd'hui devenue un capital culturel symbolique et a favorisé des formes d'« intégration par la distinction » [47]. L'historien et journaliste israélien Tom Segev – dont les parents étaient originaires d'Allemagne – écrit à ce sujet :

> Dans la vie de tous les jours, les *Yekkes* ne demandaient rien de plus que de disposer d'une large sélection de saucisses et de petits pains, et d'avoir accès à des librairies dans lesquelles les libraires auraient vraiment lu les livres qu'ils vendaient. [...] Les immigrés allemands se sont battus pour une qualité et un mode de vie ; ils considéraient que leur tâche était de

42. Voir Esther Herlitz, « Aus erster Hand – Jeckes in der Diplomatie », in Moshe Zimmermann & Yotam Hotam (éds.), *Zweimal Heimat. Die Jeckes zwischen Mitteleuropa und Nahost*, Francfort/M., beerenverlag, 2005, p. 310-320. Voir aussi Alice Shalvi, « Esther Herlitz », in *Jewish Women : A Comprehensive Historical Encyclopedia (Jewish Women's Archive)*, http://jwa.org/encyclopedia/article/herlitz-esther

43. Shulamit Volkov, « The Dynamics of Dissimilation : Ostjuden and German Jews », in Jehuda Reinharz & Walter Schatzberg (éds.), *The Jewish Response to German Culture*, Hanover (NH), University Press of New England, 1985, p. 195-211.

44. Till van Rahden, « Juden und die Ambivalenzen der bürgerlichen Gesellschaft in Deutschland von 1800 bis 1933 », in Ralph Jessen, Sven Reichardt & ansgar Klein (éds.), *Zivilgesellschaft als Geschichte. Studien zum 19. und 20. Jahrhundert*, Wiesbaden, VS Verlag für Sozialwissenschaften, 2004, S. 345-369.

45. Elke Kotowsky (éd.), *Das Kulturerbe deutschsprachiger Juden. Eine Spurensuche in den Ursprungs-, Transit- und Emigrationsländern*, Berlin-Munich-Boston, De Gruyter, 2014 ; Dani Kranz, « Changing Definitions of Germanness across Three Generations of Yekkes in Palestine/Israel », in *German Studies Review*, n° 39.1 (2016), p. 99-120.

46. Gideon Levy, « Israel Must Remember the Holocaust's Refugees, Forever Changed », in *Ha'aretz* (édition anglaise), 19/04/2012.

47. Rakefet Sela-Sheffy, « Integration through Distinction : German Jewish Immigrants, the Legal Profession and Patterns of Bourgeois Culture in British-Ruled Jewish Palestine », in *Journal of Historical Sociology*, n° 19.1 (2006), p. 34-59.

> sauver le pays de son mode de vie « primitif ». Ce combat culturel consista également à conquérir une place dans l'élite du pays [48].

L'histoire et la culture juives (allemandes) ont souvent été étudiées dans une perspective sociale, politique, religieuse et intellectuelle. Cependant, l'histoire des habitudes de la vie quotidienne, des relations de genre familiales ou des cultures alimentaires dans la post-migration reste largement à écrire. Selon les historiens du judaïsme Nils Romer et Gideon Reuveni : « Les études sur les cultures juives de consommation ont largement été abandonnées au profit de l'étude d'une culture des élites et des entrepreneurs [49]. » Or les femmes et les hommes dans la post-migration se sont révélés être de formidables « entrepreneurs de la vie quotidienne », produisant au jour le jour des cultures matérielles privées et intimes. Ainsi la recherche devrait-elle continuer de s'intéresser aux changements historiques qui, par le truchement de l'immigration massive de juifs originaires d'Europe centrale, modifièrent profondément les cultures de consommation en Palestine/Israël. Comme le formule Nachum Gross :

> Les petites et moyennes entreprises des *Yekkes* ont eu un impact notable sur le développement de la gestion des affaires dans le pays et sur le mode de vie urbain. Bien entendu, cette influence était également liée à l'augmentation du niveau de vie et du bien-être durant les années de prospérité [...]. Les *Yekkes* ont introduit des cafés et des épiceries fines européennes, des vitrines alléchantes et, en général, une plus grande conscience de l'esthétique et de la qualité du commerce par rapport à ce qui se pratiquait dans le *yichouv* [50].

À long terme, les *Yekkes* ont introduit en Israël leurs habitudes alimentaires et leurs habitudes de consommation venues d'Europe. Chaim Stubezki se rappelle la rue Allenby à Tel-Aviv, telle qu'il l'avait trouvée à son arrivée :

> Les vitrines étaient si poussiéreuses qu'on ne savait jamais : s'agit-il d'un coiffeur ou d'une épicerie ? De plus, en Palestine, on mangeait des sortes de salades dès le petit-déjeuner, il fallait s'y habituer. L'immigration allemande a amené un peu d'ordre en Israël (avant que ce ne soit Israël) : d'un coup, on loua des appartements ou des maisons en rédigeant un contrat (et non par une simple poignée de main), le poisson fut présenté dans des sacs en plastique (et non dans un papier journal) et lorsqu'on faisait appel à un ouvrier et qu'on avait la chance que ce fût un réfugié venu d'Allemagne, alors il était même d'une totale ponctualité [51] !

48. Tom Segev, *Die siebte Million. Der Holocaust und Israels Politik der Erinnerung*, Reinbek bei Hamburg, Rowohlt, 1995, p. 82.

49. Nils Roemer & Gideon Reuveni, « Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture », in Id. (éds.), *Longing, Belonging, and the Making of Jewish Consumer Culture*, Leiden-Boston, Brill, 2010, p. 1.

50. Nachum Gross, « Entrepreneure : Einwanderer aus Mitteleuropa in der Wirtschaft Palästinas », in Moshe Zimmermann & Yotam Hotam (éds.), *Zweimal Heimat. Die Jeckes zwischen Mitteleuropa und Nahost*, Francfort/M., beerenverlag, 2005, p. 132-133.

51. Cité dans Thorsten Schmitz, « Vierzig Jahre deutsch-israelische Beziehungen : Die Jeckes als Seismografen » in Süddeutsche Zeitung, 12/04/2005.

La définition centre-européenne de la consommation moderne comprenait des magasins (au lieu des étals de *souks*), des vitrines décorées, des cafés de style viennois, des hôtels garnis et des restaurants.

Dans l'histoire juive sur le long terme, la cuisine et l'alimentation étaient et sont tout à la fois des instruments d'adaptation et d'intégration, et des moyens de préserver une spécificité culturelle. Les juifs germanophones en Palestine/Israël s'adaptèrent aux coutumes locales, participèrent à l'émergence d'une culture de la consommation hébraïque et modifièrent leurs recettes en fonction des nouvelles conditions de vie. Et ils/elles le firent en important en Palestine leurs gâteaux aux œufs, leurs desserts et leurs plats en sauce. Selon la légende, les juifs allemands auraient même inventé la « première glace en Orient » ! Aujourd'hui, après que l'identité *yekke* est devenue une caractéristique positive, la mémoire culturelle rappelle que ce sont les *Yekkes* qui ont ouvert le premier café de style européen à Tel-Aviv, que l'on pouvait y déguster un café glacé (*Eiskaffee*), un *stroudel* aux pommes (*Apfelstrudel*) ou encore les fameuses escalopes de veau à la viennoise (*Wiener Schnitzel*) – des mots allemands qui sont tous entrés dans le vocabulaire courant de l'hébreu d'aujourd'hui [52].

52. Voir *The Ben Yehuda Strasse Dictionary. A Dictionary of Spoken Yekkish in the Land of Israel* (hébr.), Tel-Aviv, Yedioth Ahronoth, 2012.