

---

# La cuisine marocaine à l'heure du numérique

Marie Caquel\*<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centre de recherches sur les cultures et littératures européennes – Université de Lorraine – France

## Résumé

Je souhaite proposer une communication dans l'atelier: Situer les Afriques dans une histoire mondiale de l'alimentation : cuisines, consommation, commensalité

La cuisine marocaine à l'heure du numérique

La cuisine marocaine est une des plus connues et des plus appréciées au monde. Dès le début du XXe siècle, les voyageurs puis les colonisateurs participent à sa mise en valeur à travers la publication de leurs récits de voyage. Les cours marocaines ont déjà conscience de cette excellence culinaire et offrent, lors de réceptions, de véritables " diners-spectacles " dont le rituel du thé à la menthe fait partie. Aujourd'hui, la cuisine marocaine est médiatisée notamment à travers des émissions culinaires dont Abderrahim Bargache est un précurseur puisqu'il a animé de 1984 à 2000 une émission sur la chaîne marocaine TVM. Choumicha Chafa'i prend le relais en proposant sur 2M une émission quotidienne sur la cuisine marocaine actuelle et part une fois par semaine à la rencontre de cuisinières dans les régions marocaines pour présenter des recettes plus traditionnelles, elle devient alors une des personnalités préférées des Marocains. Mais avec l'arrivée d'internet dans les foyers marocains, ce n'est plus seulement à la télévision que la cuisine est diffusée, mais également sur les sites de mise en ligne de vidéo. Or, internet provoque de nouveaux usages puisque ce ne sont plus seulement des personnalités médiatiques mais tout un chacun qui se filme lui-même et poste sa vidéo sur le web. Ainsi, les membres de la diaspora marocaine dans le monde n'ont plus besoin de retourner au Maroc s'ils veulent s'initier ou réapprendre une recette traditionnelle, ils peuvent suivre les instructions en restant chez eux via la toile. Alors que la télévision oblige à prendre des notes, internet permet, à travers la pratique du streaming, dont Didier Francfort a fait une épistémologie (Francfort, 2015), de regarder un programme à l'infini, de mettre sur pause, d'avancer ou de revenir en arrière, et donc de cuisiner et d'imiter les gestes en même temps que le déroulement de la vidéo. Dans un contexte où les humanités numériques (Clavert, 2013) bouleversent la recherche en sciences humaines et sociales, l'objectif de cette intervention est, dans un premier temps, de comprendre les motivations des Marocains à produire de tels matériaux qui sont une source très importante pour l'histoire culturelle de l'alimentation ; ensuite de relever quelles sont les recettes qui sont mises en ligne, quels ingrédients et techniques sont utilisés, afin de constater si internet reproduit la diversité de la cuisine marocaine ou bien au contraire l'enferme et renforce des stéréotypes. Enfin, il sera intéressant de mesurer l'importance de l'utilisation de ces vidéos en dehors du Maroc par les Marocains du monde : quels usages en font-ils, comment internet modifie les modalités de transmission d'un patrimoine qui est celui de la cuisine marocaine au delà des frontières ?

---

\*Intervenant