“Carte des restaurants tenus pas des non-blancs”, diatribe infamante et raciste à l’endroit des “chefs blancs” (MàJ: aucune réaction de Vice ou de Canal+)

10/07/2020 à 15h55



10 juillet 2020

3 semaines après: ni le groupe Canal+, ni la société Vice Media ne se sont exprimés

---

“Carte des restaurants tenus pas des non-blancs” : une diatribe infamante et raciste, ciblant les restaurateurs -blancs- publiée par une chroniqueuse de

Canal+ (MàJ: dépubliée)

16 juin 2020

L’article de Laurianne Melierre publié sur I-D (Vice Média)… depublié



Par [Laurianne Melierre]

Où manger racisé à Paris ? La carte qui fait ruisseler l’argent du bon côté

Pour mettre en lumière les acteurs.rices racisé.e.s de la food

à Paris, i-D dévoile sa map participative des meilleurs spots tenus par des entrepreneur.e.s et chef.fe.s afrodescendant.e.s, arabes ou asiatiques. En bref : moins de burrata, plus de combats.

[…]

La cuisine française a pourtant vu son image se diversifier vitesse grand V ces dernières années. Portée par un medley de chef.fe.s et d'entrepreneur.e.s racisé.e.s, la french food se réinvente et rend enfin hommage à son héritage international trop longtemps passé sous silence. Toujours d'actualité, les sujets de l'appropriation culturelle en cuisine et de l'homogénéité blanche des profils food interrogeaient début juin la journaliste belge Elisabeth Debourse dans Manger Noir et Le problème avec les livres et magazines de bouffe, les deux dernières parutions de sa newsletter "Mordant". Et dès 2016, l'auteur et restaurateur américain Eddie Huang faisait de même dans son article Eddie Huang on the Oppressive Whiteness of the Food World (Eddie Huang à propos de la blanchité oppressive du monde de la food). Publié sur le site Grub Street, le billet d'humeur taclait l'hégémonie blanche du média digital et guide food Eater. "Eater a contribué à créer une sorte de consensus autour d'une monoculture, qui se présente un peu comme suit : un chef réputé, qui doit parler anglais, être à l'aise avec les médias, avoir une salle à manger design, doit se prosterner devant la scène, avoir de petites assiettes. […] Eater n'est pas le seul à le faire – beaucoup d'autres le font aussi (y compris Grub Street). Mais le résultat donne à voir un condensé de culture alimentaire […] avec des valeurs finalement assez conservatrices, voire intolérantes".

Un message qu'il a rappelé avec force ce 10 juin dans un post Instagram, et qui questionne à lui seul notre néo-culture "bistronomique" française : "J'encourage chacun à remettre en question les récits dont nous nourrissent les chefs blancs, les journalistes et les restaurateurs. Tant d'ingrédients et

de techniques populaires des établissements blancs viennent d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine, du Moyen-Orient et des populations indigènes. […] Que serait la cuisine française sans les Algériens ? Que serait la cuisine italienne sans les Maures ? Qu'est-ce qu'un petit-déjeuner végétalien sans ackee ? Qu'est-ce que la nourriture américaine sans pillage ? Aucune de ces conneries n'est vraiment la vôtre. Tout est volé, reconditionné, et nous est revendu à prix fort. Arrêtez d'acheter de la nourriture qui a été pillée. Obtenez-la à la source. Soutenez les restaurants appartenant à des personnes de couleur et à des immigrants qui cuisinent leur nourriture indigène. C'est la seule façon pour qu'elle survive dans sa forme authentique." Mic drop.

[…]

I-D (Vice Média)