الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Quand une recette quitte son pays : migrations et cuisines

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8517
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Comment les ingrédients, les outils et les occasions changent après la migration, et ce qui relie le plat à la mémoire de celles et ceux qui le cuisinent.

Qu’est-ce qui voyage avec la recette ?

Une recette écrite peut voyager avec une manière d’estimer les quantités, le toucher de la pâte et le geste d’offrir un plat à un invité. De nouveaux marchés, fours et horaires peuvent transformer certaines pratiques.

Le changement est une information

Si une famille remplace un ingrédient indisponible, le récit précise l’ancien ingrédient, le substitut et la raison donnée. Le plat peut rester associé à la même occasion.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Écrire sur plusieurs versions

« La version de cette famille » est plus précis qu’une affirmation sur toute une diaspora. Lorsque les récits divergent, leurs points communs et leurs écarts documentent l’adaptation quotidienne et laissent place à d’autres histoires.

Trois éléments qui changent à des rythmes différents

Un ingrédient peut changer dès l’arrivée dans un nouveau marché, tandis que la préparation reste celle dont se souvient la première génération. L’occasion évolue parfois plus tard, lorsque la famille se retrouve le week-end. Consigner séparément les ingrédients, la méthode et l’occasion donne à chacun sa chronologie.

Quand deux générations n’emploient pas le même nom

Dans un exemple fictif, une grand-mère utilise le nom appris dans sa famille. Son petit-fils en emploie un autre, familier à ses amis. Les deux noms peuvent désigner le même plat, ou l’un une version différente. Indiquer qui emploie chaque nom et à quelle occasion préserve cette nuance.

Que change le passage de la maison au restaurant ?

Une famille peut réserver un plat aux fêtes, tandis qu’un restaurant de la diaspora le sert chaque jour en portions individuelles. Le passage change le volume de production, la présentation et le public. Le récit peut distinguer un changement dû à la disponibilité des ingrédients d’un choix lié au service. La comparaison des contextes explique comment un plat du même nom peut prendre plusieurs formes dans une même ville.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel