

# *LES CAHIERS DU CREILAC*

(Revue du **C**entre de **R**echerche **I**nterdisciplinaire sur les **L**angues,  
les **L**ittératures, les **A**rts et les **C**ultures)

## ÉCRITURE ET RÉSISTANCE

Volume N° 4

ISSN : 2517-8210

# UNE CUISINE À SOI; POUR UNE GASTRO- POÉTIQUE DE LA RÉSISTANCE SPATIALE DANS *BANANA HEART SUMMER* (2005) DE MERLINDA BOBIS

**Gema Charmaine GONZALES**  
Université Sorbonne-Nouvelle Paris III

**Résumé:** *Dans Banana Heart Summer de Philippine Merlinda Bobis, la cuisine figure à la fois comme espace d'oppression et de résistance. Se situant à la croisée de la géocritique et du féminisme postcolonial, cet article interroge la façon dont l'écriture de la cuisine dans ce texte permet la mise en lumière non seulement des matrices du pouvoir genrées mais aussi des stratégies stylistiques de résistance postcoloniale.*

**Mots-clés:** *géocritique, féminisme postcolonial, littérature philippine, écriture de résistance*

**Abstract:** *In Filipino author Merlinda Bobis' Banana Heart Summer, the kitchen is a site of both oppression and resistance. With a framework informed by geocriticism and postcolonial feminist studies, this article explores how the narrative on kitchenspace as presented in the novel underscores gendered matrices of power and reveals stylistic strategies of postcolonial resistance.*

**Keywords:** *geocritical, postcolonial feminism, Philippine literature, resistance writing*

## **Introduction**

«Je vais vous faire visiter notre rue et vous raconter ses histoires. Ay, ma rue de bonbons et d'épices désireux»<sup>1</sup> (Bobis, 2005: 3-4), commence

---

<sup>1</sup> Sauf indication contraire, toutes les traductions des citations anglaises sont de l'auteure de cet article. Citation originale: «I will take you through a tour of our street and I will tell you its stories.

Nenita, la protagoniste de douze ans de *Banana Heart Summer*, se lançant dans un *bildungsroman* autobiographique à propos de l'été en 1960 qui allait changer son palais et sa vie. Dans la narration de la jeune fille, la rue Remedios désigne plus que les vécus savoureux des familles qui y habitent, mais représente également sa poursuite du sens de l'existence et sa recherche de sa propre identité. Elle apprend, à travers ce voyage diégétique, le conflit entre la foi chancelante et le désir débordant; la faim matérielle et physique qui ne connaît pas de maison; et la distance qui sépare la fierté de sa famille pauvre et de celle des manoirs qui l'entourent. Et ce voyage, tantôt amer, tantôt délectable, débute lorsque Nenita met les pieds dans la cuisine.

Le tour de la rue de Nenita est à la fois nostalgique, raconté par elle à l'âge de quarante ans, et polysensoriel. Une cartographie graphique accompagne la lecture et est complétée par l'activation du sens de l'odorat, du goût et du toucher – une excursion narrative sur passage à l'âge adulte aussi visuelle que gustative. Chaque histoire se déroule dans une demeure spécifique au long de la rue et tourne autour de la métaphore de la nourriture et de la cuisine: pour ne nommer que quelques exemples, le chapitre «Tomato-lemon carp with hibiscus» qui se déroule dans la maison de Nenita raconte sa tentative de garder son orgueil malgré la pauvreté (Bobis, 2005: 12-15); «*Dinuguan*<sup>2</sup>: blood stew» relate la corruption «puante» du maire de la ville et sa rencontre avec Señor Ching dans l'unique manoir de la rue (Bobis, 2005: 125-130); et «Missing the Bicol Express» associe les femmes bicolaña aux «piments» du plat Bicol Express épicé, piments toujours blâmés pour leurs désirs soi-disant immoraux<sup>3</sup> (Bobis, 2005: 141-144).

La prédominance du réseau lexical des aliments n'a pas échappé à l'attention des érudits qui ont analysé ce roman philippin (cf. Pison, 2010 ; Herrero, 2010 ; Gilbas, 2015), mais l'utilisation par l'auteur Merlinda Bobis de l'espace, en particulier de la cuisine, pour représenter les dynamiques du pouvoir, reste à peine explorée. Herrero indique en passant la façon dont la cuisine devient «le domaine de la femme» dans *Banana Heart Summer* mais n'interroge pas davantage la question<sup>4</sup> (Bobis, 2010: 196).

L'objectif de cet article est précisément d'examiner cette lacune dans les critiques de ce roman, en se concentrant sur la manière dont l'espace-

---

Ay, my street of wishful sweets and spices.»

<sup>2</sup> Le *dinuguan* est une spécialité philippine, un ragoût aux abats de porc.

<sup>3</sup> Le *bicol express* est aussi une spécialité philippine, venant de la région Bicol. C'est un ragoût piquant à la base de noix de coco. Citation originale: «chilies»

<sup>4</sup> Herrero étudie le lien entre les recettes narratives et le traumatisme dans le roman de Bobis. Citation originale: «woman's domain»

cuisine est bâti dans le récit, tout comme le récit est bâti dans la cuisine. En effet, les cuisines en tant que sites sociaux apparaissent comme un sujet souvent négligé, tant dans les études de roman de Bobis que « dans l'agenda des géographes », bien qu'elles soient à présent considérées comme « espaces importants pour de nombreuses femmes minoritaires et migrantes »<sup>5</sup> (Meah, 2014 : 677). Cela est peut-être dû en partie à l'initiale conceptualisation de la cuisine en tant que lieu d'oppression des femmes – les féministes de la deuxième vague luttant contre l'image de la femme au foyer domestiquée dont la place automatique est la maison (Dutch, 2018 : 22). Les théorisations féministes antérieures se sont focalisées sur l'altérisation patriarcale des femmes dans la cuisine (cf. Friedan, 1963 ; Oakley, 1976), qui occasionne notamment leur relégation à la sphère privée et leur marginalisation dans la sphère publique. En effet, l'imaginaire de la cuisine est souvent associé à une « division du travail genrée »<sup>6</sup> (*art cit.* : 23) qui légitime bien entendu l'association des femmes à l'intérieur, le foyer, et les hommes à l'extérieur, le lieu de travail.

Dans cette optique, on ne peut s'empêcher de poser la question suivante : les féministes doivent-elles absolument éviter la cuisine ? Dans *Made from Scratch: Reclaiming the Pleasures of the American Hearth*, Jean Zimmerman affirme que « revaloriser le travail [domestique] des femmes est un acte féministe »<sup>7</sup> (Zimmerman, 2012 : 12). Exposant sa propre crise existentielle, étant à la fois féministe et cuisinière familiale dévouée, Zimmerman s'interroge sur les « avantages de la domesticité »<sup>8</sup> (Zimmerman, 2012 : xvi.), faisant allusion à ce que l'on peut éventuellement désigner comme une possibilité de résistance *dans et par* la cuisine. L'analyse effectuée ici s'inscrit dans cette ligne de pensée. M'inspirant de la géocritique et des géographies féministes, j'explore comment l'espace, en particulier celui de la cuisine, peut être utilisé pour symboliser à la fois l'oppression et la résistance. Pour reprendre les propos de Robert Tally, la géocritique « tente de comprendre les espaces réels et fictifs que l'on habite, traverse, imagine, contemple, modifie, célèbre, dénigre et ainsi de suite dans une variété infinie »<sup>9</sup> (Tally, 2019 : 40). Pour les géographes féministes, alors que le sujet éminemment privilégié concerne l'étude de l'espace et les manifestations du pouvoir en son sein, la question du genre et les enjeux entourant l'expérience féminine revêtent une importance capitale. Il s'agit en effet de comprendre les interrelations possibles

---

<sup>5</sup> « geographers' agendas » ; « important spaces for many minority and migrant women ».

<sup>6</sup> « gendered division of labor »

<sup>7</sup> « revaluing 'women's work' is a feminist act »

<sup>8</sup> « benefits of domesticity »

<sup>9</sup> « attempts to understand the real and fictional spaces that we inhabit, cross through, imagine, survey, modify, celebrate, disparage, and on and on in an infinite variety »

entre le genre et la spatialité (Nelson et Seager, 2008: 15-16).

En appuyant sur ces deux approches, cette étude vise à dégager les structures du pouvoir au sein de la cuisine et à identifier comment la cuisine laisse paraître de façon multi perspective les dynamiques et matrices des systèmes sociaux genrés. À cette fin, la présente étude se divise en trois parties: la première partie est consacrée à l'élaboration de la cuisine comme un lieu d'oppression et comme une signifiante de la classe sociale des personnages. L'accent est mis sur la façon dont la faim, physique et symbolique, et la stratification sociale dialoguent dans la cuisine. Dans la deuxième partie, je m'attache à entreprendre une première tentative pour dresser les stratégies de résistance dans la cuisine. L'emphase est mise en particulier sur la façon dont l'espace-cuisine sert de terrain propice à la reprise par les femmes d'autorité et de subjectivité. La dernière partie se consacre à la redéfinition de la cuisine et de la domesticité dans le récit, notamment par le biais d'un brouillage de la division privé/publique.

## 1. Estomacs vides et corps martelés: la faim et la stratification sociale

Selon les habitants de la rue Remedios, Nenita est «du riz cuit trop tôt»<sup>10</sup> (Bobis, 2005: 68), car elle est le produit d'une grossesse non désirée et du mariage non approuvé entre sa mère bourgeoise et son père de classe inférieure. Tout au long du roman, il est clair que Nenita est fortement influencée par ce fait, pensant qu'elle est «la honte et le chagrin»<sup>11</sup> (*ibid.*) de sa mère. Ses souffrances inconscientes ne font que s'intensifier lorsqu'elle devient la cible d'abus de sa mère, cette dernière frustrée par la pauvreté de leur famille:

Je n'ai jamais dit à Nana Dora que j'avais brûlé le poisson, que Maman m'avait battue comme si elle séparait la balle de riz du grain. [...] Sous le poêle, j'ai serré les dents [...] Maman m'a lancé le wok, le poisson brûlé et tout. Des taches d'huile ont frappé mes bras et le poisson était comme un trou noir collé sur ma poitrine.<sup>12</sup> (Bobis, 2005: 12).

La cuisine de *Banana Heart Summer* est illustrée au début comme le site ultime de l'oppression pour la fille. Sa mère la bat toujours dans la cuisine, en utilisant ses outils tels que la louche, les assiettes et le wok pour infliger sa douleur. Dans ce passage particulier, le châtiment de Nenita par sa mère résulte d'un seul poisson brûlé, le prétendu repas d'une famille de huit personnes.

<sup>10</sup> «rice cooked too soon»

<sup>11</sup> «shame and sorrow»

<sup>12</sup> «I never told Nana Dora that I burnt the fish, that Mother beat me as if she were separating the rice chaff from the grain. [...] Under the stove, I gritted my teeth [...] Mother threw the wok at me, burnt fish and all. Spots of oil hit my arms and the fish was like a black hole stuck on my chest.»

Cette référence incessante au poisson brûlé en tant que cause apparemment simple de l'agression de la mère laisse présager la spatialisation de la faim dans le récit. Nenita a accidentellement brûlé le poisson en essayant de lui donner un meilleur goût : la carpe «avait l'air fatiguée» et «dépassée»<sup>13</sup> (Bobis, 2005 : 13) et il fallait du citron, de la tomate et de l'hibiscus pour la rendre appétissante. Faisant frire le poisson, elle se rend chez la voisine aisée, Señorita VV, pour voler les ingrédients supplémentaires, et tout cela pour «bien cuisiner, [...] bien manger, [...] être bonne»<sup>14</sup> (Bobis, 2005 : 15). Nenita avait l'impression que si elle prépare un bon repas, sa mère la traiterait mieux et sa soif d'amour maternel sera rassasiée. La cuisine pour Nenita se manifeste ainsi non seulement comme un lieu où elle souffre de l'hostilité de sa mère, mais comme un coin où elle peut négocier sa propre faim symbolique.

En effet, l'histoire tourne autour de la transformation de la faim de Nenita et de sa prise de conscience du fait que toute faim n'est pas facilement corporelle. Au début de l'été, Nenita considère la faim comme une expérience douloureusement physique : «mon ventre s'est faiblement mis à pleurer, comme de petites notes qui s'effondrent, et mon œsophage s'est allongé. «Quand tu sens que ça s'allonge, tu sais que c'est vraiment, vraiment mauvais.»»<sup>15</sup> (Bobis, 2005 : 6). Et cette expérience était celle qu'elle connaissait particulièrement bien, en tant qu'enfant gourmand qui veut engloutir toutes sortes de plats, du *turon* de Nana Dora à l'assortiment de bonbons de Tiya Viring. À son insu, la faim physique qu'elle ressentait est en fait la matérialisation de sa faim symbolique pour l'amour de sa mère. Sa mère de substitution, Nana Dora, à qui elle se réfugie après avoir été battue, lui apprend : «Vers minuit, lorsque le cœur s'incline de sa tige, attend sa première rosée. Elle va tomber comme un joyau. Attrape-le avec ta langue. Quand tu manges le cœur de l'affaire, tu n'auras plus jamais faim»<sup>16</sup> (Bobis, 2005 : 3 ; 229). L'estomac de Nenita ne sera rempli que si elle prend «le cœur de l'affaire», le cœur de la banane, ce qu'elle découvrira plus tard comme métaphore signifiant la réalité fondamentale (le cœur) de sa faim. Autrement dit, sa faim était aussi physique que symbolique et elle ne peut apaiser ces deux formes qu'en faisant face au vide causé par l'abus domestique.

---

<sup>13</sup> «weary-looking»; «passed-over»

<sup>14</sup> «to cook good, [...] eat good, [...] be good.»

<sup>15</sup> «my belly made fainting cries, like little notes plummeting, and my esophagus lengthened. “When you feel it lengthen, you know it’s really, really bad.”»

<sup>16</sup> «Close to midnight, when the heart bows from its stem, wait for its first dew. It will drop like a gem. Catch it with your tongue. When you eat the heart of the matter, you’ll never grow hungry again.»

Si l'alimentation évoque pour Nenita une subsistance morale qui déclenche l'euphorie et permet l'évasion de la maltraitance de sa mère, sa famille appauvrie ne l'aperçoit que comme un moyen de survie. Dans la cuisine, le fossé entre la vision idéaliste de Nenita sur la cuisson/consommation et le désespoir de la famille pour la survie se contrastent et se confrontent. Alors que pour Nenita, préparer de délicieux plats qui réchauffent le cœur est une priorité, pour sa mère, ce qui importe, c'est tout simplement de disposer de la nourriture à mettre sur la table. L'histoire ne porte donc pas uniquement sur l'évolution de Nenita dans la cuisine, mais aussi sur son initiation à la réalité stratifiée de la rue Remedios. C'est au moment où Nenita se déplace d'une cuisine à l'autre qu'elle comprend les différentes formes de faim, y compris les dimensions de sa propre famine. Le récit établit la faim comme une «expérience incarnée» qui «expose le corps humain sexué et genré; biologique mais aussi social, politique et culturel»<sup>17</sup> (Peracullo, 2015: 26); et la cuisine devient l'espace dans lequel cette faim peut être exposée ou atténuée.

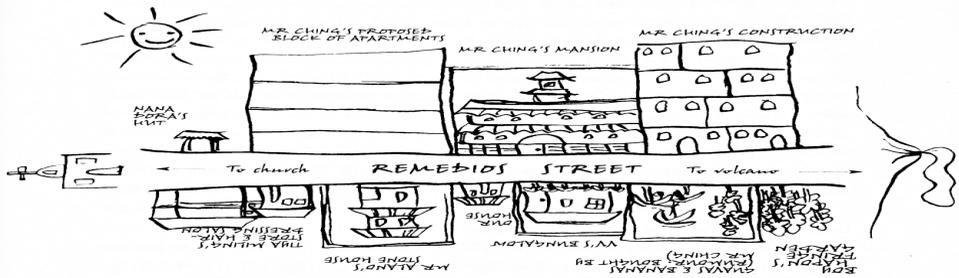
Dans son ouvrage souvent cité *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*, Elspeth Probyn soutient que «nous sommes des assemblages alimentaires, des corps qui mangent avec une classe vigoureuse, des appétits ethniques et genrés, des machines à bouche qui ingèrent et régurgitent, articulant ce que nous sommes, ce que nous mangeons et ce qui nous mange»<sup>18</sup> (Probyn, 2003: 32). Le geste même de manger est ainsi inextricablement lié à la composition intersectionnelle de son corps, de sa classe, de son ethnie et de son sexe. Étudier la consommation alimentaire peut alors indiquer notre identité (ce que nous sommes), nos désirs (ce que nous mangeons) et nos peurs (ce qui nous «mange»). Dans *Banana Heart Summer*, cette interconnexion entre nourriture et identité est illustrée dans la cuisine. La cuisine de chaque maison de la rue Remedios devient un indice du statut social de la famille qui y habite; leurs désirs reflétés dans leur nourriture et leurs peurs incarnées par leur cuisson. En corollaire, on relève du récit une carte graphique<sup>19</sup> qui esquisse le quartier de Nenita de manière à rendre visuellement explicite la stratification sociale de la communauté:

---

<sup>17</sup> «an embodied experience»; «exposes the human body as sexed and gendered; biological yet also social, political, and cultural»

<sup>18</sup> «we are alimentary assemblages, bodies that eat with vigorous class, ethnic and gendered appetites, mouth machines that ingest and regurgitate, articulating what we are, what we eat and what eats us»

<sup>19</sup> La visualisation du quartier de Nenita intervient la lecture à plusieurs reprises, incitant les lecteurs à se joindre à la tentative de la jeune fille de cartographier et de spatialiser les réalités sociales des Philippines dans sa configuration microcosmique, la rue Remedios.



Ce dessin est illustratif d'une corrélation forte entre la grandeur des foyers et la situation économique des familles. La maison de Nenita semble minuscule lorsque juxtaposée aux bungalows de Señorita VV et des Alano, et encore plus au manoir des Ching.

En est-il de même du côté des repas que produit chaque famille, les variations des saveurs étant proportionnelles aux ressources financières des foyers. Nenita et ses amis associent le goût sucré de la cuisine de la famille Alano à l'abondance, grimant aux goyaviers pour explorer «la maison la plus cultivée»<sup>20</sup> (Bobis, 2005: 86) de leur quartier. Le fait que la cuisine de Mme Alano dispose de «confiseries exotiques» et d'un «livre de recettes américain»<sup>21</sup> (*ibid.*) semble prouver qu'ils proviennent d'une classe sociale plus élevée – avoir importé des aliments de l'Ouest est également un indicateur de la richesse de sa cuisine, ce qui implique évidemment une mentalité postcoloniale d'attraction à l'autrefois colonisateur. Inversement, les cuisines des familles pauvres sont décrites comme n'ayant aucune odeur: «Je me demandais quelle chose sans-odeur bouillait dans les marmites de Tiya Asun. Dans mon cœur, je savais que sa famille le ressentait aussi: l'allongement de l'œsophage»<sup>22</sup> (Bobis, 2005: 27).

Lors de la *fiesta* de la rue, «la communauté déborde dans l'espace autrement privé de la maison»<sup>23</sup> (Christie, 2009: 1) et toutes les familles doivent se rendre visite les unes aux autres et goûter les spécialités comme dans un «voyage gustatif»<sup>24</sup> (Bobis, 2005: 189). La communauté et les valeurs de ses membres sont en jeu: il faut être généreux et ne pas manquer la maison d'un ami au risque de le mettre en colère. La cuisine, quant à elle, devient une vitrine à la condition financière d'une

<sup>20</sup> «the most cultured house»  
<sup>21</sup> «exotic confectioneries»; «an American cookbook»  
<sup>22</sup> «I wondered what non-smelling thing boiled in Tiya Asun's pots. In my heart I knew that her family felt it too – the esophagus lengthening.»  
<sup>23</sup> «the community spills over into the otherwise private space of the home»  
<sup>24</sup> «gustatory tour»

famille: «Et règle non dite numéro deux, pour l'hôte cette fois-ci: vous devez avoir une fiesta! Une table vide est honteuse, voire criminelle. Cela tue votre *amor proprio* [sic], votre respect de soi. Votre maison disparaît de la carte»<sup>25</sup> (*ibid.*). L'incapacité de présenter les fruits du travail de la cuisine conduit à une exclusion de la communauté; et cela, en dépit du fait que ne pas être en mesure de produire de la nourriture pour la *fiesta* est dû à des difficultés financières. La cuisine devient alors accablante non seulement pour Nenita, mais aussi pour toutes les familles qui «empruntent de l'argent pour la fiesta [...] implorent la gentillesse des usuriers» et mettent leur «respect de soi en risque»<sup>26</sup> (*ibid.*) simplement pour être à la hauteur des exigences de la communauté. Les cuisines vides se transforment en une hétérotopie (dans le sillage de Michel Foucault) au sein desquels les gens de classe sociale inférieure sont différenciés.

## 2. Aliment-réconfort et l'apaisement des estomacs: refuge et enrichissement

Malgré les souffrances de Nenita dans la cuisine, c'est également dans cette même pièce qu'elle trouve refuge, guérit de son traumatisme et s'épanouit en tant que femme libérée. Plus tôt dans le roman, Nenita a trouvé un abri chez sa voisine, Nana Dora, dans «une cuisine improvisée, une cabane sans murs, sous des bananiers en fleurs»<sup>27</sup> (Bobis, 2005: 4). Dans la cuisine de sa quasi-mère porteuse, Nenita a pu satisfaire le désir physique de son estomac pour les desserts et son désir émotionnel d'amour maternel (Bobis, 2005: 5-8; *ibid.*, 226-229). Plus tard, elle commencera à travailler comme femme de ménage et cuisinière dans la famille Valenzuela, aidant sa propre famille en leur donnant de l'argent et amenant ses voisins à problèmes dans sa nouvelle cuisine. Comme si elle jouait le rôle de Nana Dora auprès de ses amis, Nenita aidera autant qu'elle peut à apaiser les faims des habitants de rue Remedios, à travers sa cuisson.

Lorsque son amie Chi-chi tombe dans la tristesse après la maladie de sa mère, Nenita l'accueille dans la cuisine avec de la nourriture sur la table et une oreille attentive:

La catastrophe est pire avec l'estomac vide, donc je l'ai assise [Chi-chi] à la table des Valenzuelas, me sentant comme un hôte coupable. Oui, ce n'est pas ma maison, mais c'est ma cuisine. Soudain, je me suis sentie grande et adulte, comme le patron le plus riche de tous les estomacs vides

---

<sup>25</sup> «And unspoken rule two, for the host this time: You must have a fiesta! An empty table is shameful, even criminal. It kills your *amor proprio*, your self-respect. Your house disappears from the map.»

<sup>26</sup> «borrow fiesta money [...] beg the kindness of usurers»; «self-respect on the line»

<sup>27</sup> «a makeshift kitchen, a hut with no walls, under banana trees in bloom»

du monde. Venez tous ceux qui ont faim dans ma demeure opulente.<sup>28</sup>  
(p. 161)

Le pouvoir retrouvé de Nenita dans la cuisine lui confère une autorité sur le foyer des Valenzuela. Son rôle valorisant en tant que cuisinière et confidente redéfinit ses notions de chez-soi et d'appartenance. Au contraire de la supposition que la cuisine sert de représentation de la soi-disant maison-prison de domesticité, il se peut qu'elle avantage dans le récit le démantèlement des bornes physiques de l'espace. Cuisiner devient pour Nenita un moyen de creuser un espace où elle peut appartenir et se soigner, espace où elle peut également aider ses proches.

En plus d'exercer son autorité dans la cuisine, Nenita y expose également le talent et la créativité qu'elle possède mais qu'elle n'avait pas eu l'occasion de montrer. Lorsque sa maîtresse Señorita VV lui demande de préparer un repas rapide avec ce qu'il y a dans le réfrigérateur, Nenita pense qu'elle doit confectionner un plat compliqué, car elle «a besoin d'impressionner» et décide finalement de faire «du poulet fumé à la noix de coco avec des papayes vertes»<sup>29</sup> (Bobis, 2005 : 45-49). La tâche n'était pas facile : elle doit créer une assiette faite de sang de poulet et de viscères sans offenser le palais délicat de sa maîtresse. Maîtrisant parfaitement la technique du plat, elle réussit à faire sourire Señorita VV à travers ses aliments et est embauchée par cette dernière. Soulignons que cette mise en valeur du talent des femmes à travers la cuisine est récurrente dans le roman, et pas limitée à l'histoire de Nenita. Mme Alano improvise en préparant un gâteau au caramel, en mettant des ananas à la place des cerises glacées et des noisettes qui n'étaient disponibles qu'en Amérique (Bobis, 2005 : 90). Comme le déclare Nenita, «dans notre rue, nous avons toujours cuisiné à partir de rien, nous avons travaillé plus dur pour nos estomacs»<sup>30</sup> (Bobis, 2005 : 50), célébrant explicitement la force et l'innovation nécessaires pour travailler dans la cuisine et le pouvoir du travail en cuisine sur leurs vies.

À la fin du roman, Nenita émigre aux États-Unis avec sa maîtresse Señorita VV et son mari américain Ralph. En écrivant une lettre, cette fois dans sa nouvelle cuisine à Oregon, Nenita fait valoir qu'elle a enfin satisfait sa faim : «Mon œsophage a sa longueur habituelle, mon cœur

---

<sup>28</sup> «Disaster is worse on an empty stomach, so I sat her down at the table of the Valenzuelas, feeling like a culprit host. Yes, this is not my house, but this is my cooking. Suddenly, I felt big and grown-up, like the richest patron of all the empty stomachs in the world. Come all ye that hunger into my opulent abode»

<sup>29</sup> «needed to impress»; «smoky coconut chicken on green papayas»

<sup>30</sup> «in our street, we always cooked from scratch, we labored more arduously for our stomachs»

et ma rate sont au bon endroit»<sup>31</sup> (Bobis, 2005 : 256). Dans la cuisine, elle apprend à apaiser sa véritable faim et à pardonner sa mère. Elle regarde rétrospectivement la façon dont sa mère l'a maltraitée et avoue : «Maintenant, je comprends [...] Et tout va bien»<sup>32</sup> (Bobis, 2005 : 257). Nenita insiste que dans la cuisine, son «royaume», elle se mue en «maître du rituel de l'apaisement, de l'amélioration et enfin de l'équilibre»<sup>33</sup> (Bobis, 2005 : 256). À l'apothéose de son évolution dans la cuisine, est l'acte de regagner sa subjectivité, de prendre la parole en écrivant à sa mère et d'embrasser son identité. Le théoricien Bell Hooks décrit à juste titre une nouvelle conception de la cuisine en tant que lieu important pour le soi et la communauté :

Dans notre jeune esprit, les maisons appartenaient à des femmes, constituaient leur domaine spécial, non pas en tant que propriété, mais en tant que lieux où tout ce qui importait vraiment dans la vie se déroule – la chaleur et le confort d'un abri, l'alimentation de nos corps, l'éducation de nos âmes.<sup>34</sup> (Hooks, 2001 : 383).

Dans *Banana Heart Summer*, les femmes s'expriment à travers la cuisine, y développent leurs identités et y sont entendues à travers leur nourriture, qui tout en étant un réconfort alimentaire, reste un refuge d'apaisement et un lieu d'affirmation de soi.

### **3. Du beurre dans les épinards : la remise du pouvoir dans la cuisine**

La cuisine s'établit comme étant à la fois dans la sphère privée et dans la sphère publique : plutôt littéralement, dans le cas de Nana Dora, qui amène une cuisine improvisée à l'extérieur de la maison pour y vendre ses desserts ; et symboliquement pour Nenita qui gagne de l'argent en travaillant dans la cuisine des Valenzuela. Il s'agit donc non seulement d'une transgression spatiale, mais aussi d'une reterritorialisation sociale, ou plus spécifiquement économique, qui implique une forme de subversion résistive. Comme Westphal parle de la transgressivité, «la transgression n'est pas le propre du franchissement des lignes poreuses. Elle suppose un espace fermement strié et une volonté de le pénétrer» (Westphal, 2007 : 72-73). Dans le cas de Nana Dora et Nenita, la transgression abonde alors qu'elles reconceptualisent la cuisine non pas simplement comme une partie intégrante de la maison, mais comme un site en dehors et au-delà du foyer. En gagnant de

---

<sup>31</sup> «My esophagus is at its usual length, my heart and spleen in the right place»

<sup>32</sup> «now I understand [...] And it is all right»

<sup>33</sup> «the master of the ritual of appeasement, of making better, and ultimately of balance»

<sup>34</sup> «In our young minds, houses belonged to women, were their special domain, not as property, but as places where all that truly mattered in life took place – the warmth and comfort of shelter, the feeding of our bodies, the nurturing of our souls.»

l'argent par la cuisine, elles transforment l'espace domestique en un lieu de travail, un lieu qui fait partie d'un système socio-économique matériel plus vaste.

Il y a en même temps une transgression du «code» et du «rite» patriarcaux. La cuisine n'est plus un espace construit de manière patriarcale qui assimile les femmes à la cuisine (synecdoque tant de maison que de domesticité), mais un site de «multiples niveaux et degrés de liberté, de conscience de soi, de subjectivité et d'agence changeants»<sup>35</sup> (Abarca, 2006: 19). En termes simples, cela devient un espace pour un mouvement pour-femmes. En repensant le rôle de la cuisine à la maison et le pouvoir des femmes sur celle-ci, l'auteure Bobis réintègre la domesticité dans un nouveau contexte non oppressif et remet également en question les limites fixes qui ont longtemps été associées à la domesticité. La cuisine et l'imaginaire de la vie domestique ne peuvent tout simplement pas être circonscrits au seul cadre d'une sphère privée répressive, précisément parce qu'elle dépasse ses limites. Nenita parvient à sortir de leur rue et à transgresser sa classe sociale par la cuisine. D'ailleurs, la migration physique de Nenita vers l'Oregon à la fin du récit matérialise cette transgression des limites.

## Conclusion

Dans *Banana Heart Summer*, il s'agit d'une reprise symbolique de la cuisine qui a longtemps été associée à l'oppression des femmes et d'une célébration de l'exercice du pouvoir par des femmes dans des lieux qui ont souvent été négligés ou mal compris. En guise de conclusion, je soutiens que le glissement de la définition de cuisine, de l'espace oppressif vers l'espace résistif, réussit à instituer un récit féministe de transgression qui met en œuvre l'imaginaire patriarcal de la domesticité. Comme le préconise Christie, le mouvement féministe doit «rechercher la participation et le pouvoir des femmes dans des endroits où elles ne le sont pas trouvés»<sup>36</sup> (Christie, 2009: 247) afin de remplacer le (*his*) *tory* de domination patriarcale par (*her*) *story* de résistance. Ceci résume très bien les réflexions que j'ai tenté de faire dans ce travail, c'est-à-dire repenser l'espace de cuisine afin de la regagner. Si pour Virginia Woolf, «une femme doit avoir de l'argent et une chambre à elle si elle veut écrire de la fiction»<sup>37</sup> (Woolf, 1998: 4), peut-être une cuisine à soi n'est pas si loin pour atteindre l'objectif.

---

<sup>35</sup> «multiple changing levels and degrees of freedom, self-awareness, subjectivity and agency»

<sup>36</sup> «look for women's participation and power in places where they are not found»

<sup>37</sup> «a woman must have money and a room of her own if she is to write fiction»

## Bibliographie

ABARCA, Meredith (2006). *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women*. Texas: A&M University Press.

BOBIS, Merlinda (2005). *Banana Heart Summer*. New York : Random House Publishing Group.

CHRISTIE, Maria Elisa (2009). *Kitchenspace: Women, Fiestas, and Everyday Life in Central Mexico*. Texas: University of Texas Press.

DUTCH, Jennifer Rachel (2018). *Look Who's Cooking: The Rhetoric of American Home Cooking Traditions in the Twenty-First Century*. Jackson: University Press of Mississippi.

FOUCAULT, Michel (2004), « Des espaces autres », *Empan*, vol. 54, n° 2, 12-19.

FRIEDAN, Betty (1963). *The Feminine Mystique*. New York: W. W. Norton & Company.

GILBAS, Sherill A. (2015), « Satire in Merlinda Bobis' *Banana Heart Summer* », *JPAIR Multidisciplinary Research*, vol. 19, 17-41.

HERRERO, Dolores (2010), « Merlinda Bobis's *Banana Heart Summer*: Recipes to work through trauma and appease the human heart's everlasting hunger », *Kunapipi*, vol. 32, n° 1, 194-208.

HOOKS, Bell (2001), « Homeplace (a site of resistance) » dans Joy Ritchie et Kate Ronald (éds.). *Available Means: An Anthology Of Women's Rhetoric(s)*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.

MEAH, Angela (2014), « Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces », *Progress in Human Geography*, vol. 38, n° 5, 671-690.

NELSON, Lise et Seager, Joni (2005). *A Companion to Feminist Geography*. Malden : Blackwell Publishing.

OAKLEY, Ann (1976). *Housewife*. Harmondsworth : Penguin Books.

PERACULLO, Jeane C. (2015), « Kumakalam na Sikmura: Hunger as Filipino Women's Awakening to Ecofeminist Consciousness », *Journal of Feminist Studies in Religion*, vol. 31, n° 2, 25-44.

PISON, Ruth Jordana Luna (2010). *Dangerous Liaisons: Sexing the Nation in Novels by Philippine Women Writers (1993-2006)*. Quezon

city: UP Press.

PROBYN, Elspeth (2003). *Carnal Appetites: FoodSexIdentities*. New York: Routledge.

TALLY, Robert T. Jr. (2019). *Topophobia: Place, Narrative, and the Spatial Imagination*. Bloomington : Indiana University Press.

WESTPHAL, Bertrand (2007). *La Géocritique: Réel, fiction, espace*. Paris: Les Éditions de Minuit.

WOOLF, Virginia (1998). *A Room of One's Own and Three Guineas*. Oxford: Oxford University Press.

ZIMMERMAN, Jean (2012). *Made from Scratch: Reclaiming the Pleasures of the American Hearth*. New York: Simon and Schuster.