

Cette politique mène à l'intégration de systèmes économiques et techniques hiérarchisés de plus en plus forts. C'est ce que l'auteur élabore à travers différents exemples comme les relations entre la pêche et l'agriculture intensives, le marché mondial et le développement durable, ou encore les mutations de l'industrie manufacturière. Encore une fois, c'est l'aspect territorialisé de la production et l'importance des contextes nationaux sur la variation des différents systèmes productifs dépendants des facteurs socio-économiques et des politiques locales qui permettent de moduler l'analyse des processus de la mondialisation. Cette thèse, qui sert de fil rouge à l'ouvrage, est plus approfondie dans les deux derniers chapitres où la discussion se concentre sur les relations entre la mondialisation et la notion de territoire. L'auteur nous montre comment les processus de la mondialisation articulent la relation entre les territoires en distinguant des *espaces branchés* et des *espaces évités*, mais aussi des nouvelles dynamiques géopolitiques et économiques.

Finalement, il faut remarquer plusieurs qualités à cet ouvrage. Il est bien organisé, ce qui lui confère des qualités didactiques indéniables, et il est facile à intégrer dans le cadre d'un cours universitaire. Il faut remarquer que l'essentiel de la bibliographie thématique qui accompagne ce livre ne contient que des sources en français (ou presque). Toutefois, la qualité principale de ce livre réside dans la volonté constante de l'auteur d'amener une vision de la mondialisation qui s'appuie sur des localités qui la différencient et qui la réarticulent. Les arguments sont toujours illustrés de plusieurs exemples avec cartes et chiffres à l'appui. Ce livre est une très bonne introduction critique aux questions de la mondialisation.

Note

- 1 Par exemple, Harvey montre que les transformations du rapport espace-temps dans les systèmes de production, en passant du fordisme à un régime de production basé sur l'accumulation flexible, transforme l'expérience humaine. Cette nouvelle expérience de l'espace-temps est aussi vécue grâce à l'amélioration des moyens de transport.

Référence

Harvey, David
1989 The Condition of Postmodernity. London : Blackwell.

Alexandra Quien, *Dans les cuisines de Bombay : travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Paris : Éditions Kartharla, 2007, 314 pages.

Recenseuse : Catherine Bernier
Université de Montréal

L'auteur nous transporte dans les univers féminins de trois entreprises de restauration collective de Mumbai où elle questionne les différentes transformations dans le domaine de l'alimentation tout en étudiant l'apprentissage progressif des

femmes de la sphère professionnelle. En Inde, les pratiques alimentaires sont en grande partie structurées à partir de systèmes classificatoires et normatifs traditionnels qui, en principe, laissent peu de place à l'idée même de se nourrir à l'extérieur de la maison. Or, le contexte urbain impose une cadence de travail et des contraintes spatiales nécessitant un tout autre dispositif. Quelles sont alors les stratégies alimentaires déployées pour concilier les réalités urbaines et les rapports à l'alimentation dits traditionnels? Ces négociations constituent la principale matrice des nouvelles sociabilités à l'étude dans cette ethnographie. Les rapports à l'alimentation se trouvant intimement liés aux rapports sociaux en Inde, le pari de l'auteur est ainsi d'étudier les mutations des conduites alimentaires et leur imbrication à travers les rapports sociaux dont le cadre général est le petit entrepreneuriat.

Au cœur de ces négociations se trouvent les cuisinières et les organisations au sein desquelles elles travaillent. Afin de mener à bien son étude, le choix de l'ethnologue s'est arrêté sur trois entreprises de restauration collective préparant essentiellement des *dabba*—littéralement « gamelle »—et pour deux d'entre elles, de la nourriture au comptoir. Comment se caractérisent ces entreprises par rapport à d'autres services? Comme nous en informe l'auteur, le restaurant a fait son apparition en Inde au même moment que l'essor industriel et se serait développé au même rythme que l'urbanisation (p. 39). Les besoins reliés à l'apparition de ces institutions étaient rattachés, d'une part, à des travailleurs migrants à faibles revenus et, d'autre part, à des colons européens s'adonnant aux plaisirs de la gastronomie, conception de la nourriture hors foyer qui semblerait désormais liée aux pratiques des individus d'une classe moyenne au pouvoir d'achat élevé. Entre le restaurant et la nourriture à la maison, se trouve des réseaux de *dabbawala* qui distribuent la nourriture de la maison sur les lieux de travail des personnes s'étant inscrites à ce service. Les entreprises à l'étude offrent donc une combinaison variable de *dabba* confectionnés par l'entreprise, de la nourriture au comptoir et un service de traiteur.

L'auteur s'engage dans l'étude exhaustive de milieux aux visées caritatives, à la clientèle et aux cuisines bien distinctes, soit : Griha Maitri, une coopérative hindoue préparant des spécialités végétariennes maharashtriennes ; l'Institut Pestonji Framji, se spécialisant dans une nourriture cosmopolite et la préparation de plats parsis ; et le Centre Kamala Krishnan, prônant la philosophie de l'alimentation axée sur la santé et inspirée de *Fit for life*, proposant une nourriture végétalienne et des cours sur la santé et l'environnement à ses clients généralement bien nantis.

Cet ouvrage trouve son intérêt dans la richesse de ses données, la particularité de ses choix pratiques et la priorité à l'ethnographie donnant plein feu à son sujet et se tenant à l'écart des débats théoriques. Cette ethnographie a tout à voir avec le changement social sans que cet intérêt n'oriente les données vers une analyse rectiligne et singulière. Au contraire, nous avons accès à des entreprises aux orientations, employées et clientèles contrastées qui offrent à voir une gamme variée

de rapports à l'alimentation. L'argumentaire se développe ainsi de façon discrète en privilégiant l'analyse des transformations, observées et discutées à partir de données organisées autour de thèmes choisis, plus souvent qu'autrement, en fonction des référents traditionnels. Des qualités de la nourriture aux principes de commensalité à l'organisation hiérarchique, différents aspects des rapports à l'alimentation sont étudiés dans chacune des entreprises afin de mettre en lumière les différentes mutations qu'ils connaissent.

Les mutations en question se trouvent être les moments forts de l'ouvrage, c'est-à-dire les épisodes où l'auteur prend de front les confrontations entre l'orthopraxie hindoue et les exigences professionnelles des milieux. Par exemple, la question des menstruations traitée à partir des discussions et observations à ce sujet permet une compréhension des plus saillantes de la séparation des sphères professionnelle et domestique. Si les menstruations sont considérées comme étant impures et que cuisiner durant cette période risque de polluer la nourriture, comment cette situation est-elle gérée dans le milieu de travail? La réponse à cette question donne lieu à une élaboration de distinctions toutes nouvelles que je laisse au lecteur de découvrir.

Bien que les pratiques et conceptions traditionnelles soient au cœur de l'ouvrage, le choix des entreprises reflète davantage un intérêt pour la diversité, ce qui ne manque pas d'alimenter l'intérêt ethnographique mais atténue quelque peu la force des conclusions. Par exemple, une entreprise aux orientations aussi particulières que le Centre Kamala Krishnan fournit notamment un regard unique sur le végétarisme occidental en concurrence avec le végétarisme attaché à l'idéal brahmanique. Son projet éducatif, visant la propagation de ses conceptions de la personne saine et de l'alimentation, trace de nouveaux contours au champ des prescriptions alimentaires. Par contre, et comme l'auteur le souligne, cette organisation constitue un phénomène isolé dans le domaine de l'alimentation en Inde. De plus, au sein même de l'entreprise, une seule personne, soit la secrétaire et comptable, suit à la lettre le régime en question. Les autres employées, les dirigeantes et les clients sont dits être en processus de transition. Ce phénomène illustre bien la singularité du milieu et son aspect inusité, rendant le lecteur attentif aux limites et possibles que son étude soulève.

À cheval entre les sphères domestique et professionnelle, ces entreprises de restauration collective donnent un accès privilégié à l'intimité des rapports à l'alimentation en contexte public et organisé que forme l'entreprise. Cet ouvrage détient tous les avantages d'une étude micro-qualitative, soit le traitement des rapports sociaux dans la totalité de ses dimensions données par un contexte, une compréhension du sujet par la complétude de ses données et une approche du particulier qui rend les milieux vivants et ses informateurs—et dans ce cas, les informatrices—familiers. Le revers d'une telle approche pourrait bien être la difficulté à saisir l'ampleur des phénomènes étudiés au sortir de leur contexte. Somme toute, une problématique passionnante, un contexte éclairant et une étude

avertie et bien menée qui ne manquera pas de plaire à tout lecteur gourmand et intéressé à l'Inde contemporaine et aux rebondissements qu'elle connaît.

Arnd Schneider, *Appropriation as Practice: Art and Identity in Argentina*, New York: Palgrave Macmillan, 2006, 256 pages.

Reviewer: Lindsay DuBois
Dalhousie University

What does it mean when Argentines of European descent take pottery classes in which they aim to reproduce pre-Columbian artefacts? Does fashion photography employing white Argentine models dressed as indigenous people help create a space for indigenous Argentines in the national imagined community? What about fine art incorporating elements of indigenous cultures? In *Appropriation as Practice*, Arnd Schneider considers these and similar questions about how Argentine artists of European descent appropriate indigeness, arguing that artists are at the forefront of "a process of cultural conversion and identity construction" (p. 5). To make these arguments, the book gathers together case studies drawn from a variety of commercial and fine arts, located mostly in Buenos Aires. Three introductory chapters, about Argentine identity, appropriation, and the Argentine art world respectively, are followed by four chapters addressing a variety of types of artistic appropriation and engagement with the indigenous in several media: pottery, graphic and textile design (ch. 4), photography (ch. 5), commercial film (ch. 6) and multimedia fine art (chs. 7 and 8).

Coming to this topic from previous work on immigrant and national identities in urban Argentina, Schneider considers the impact of the appropriation of the indigenous within this larger context. Argentina is a country in which the indigenous has been almost invisible to those at its administrative, economic and symbolic centre in Buenos Aires. (If readers doubt such claims, I can attest from personal experience that some *porteños* assert that Argentina "has no Indians.") In this sense, Argentina provides an interesting comparative case both for those working in other settler societies—like Canada, Australia and New Zealand—and for Latin Americanists more familiar with national contexts where the indigenous figures more prominently, albeit from a position of marginalization. In this respect, Schneider's discussion of the different significances of *criollo* (ch. 1) is helpful and informative. One of the most striking aspects of the Argentine version of *mestizaje*, is that it is not predicated on notions of biological or genetic relatedness; it is about cultural inheritance. Argentines have often seen themselves, and been seen, as the most European of Latin Americans. However, in the context of the steady growth of poverty in Argentina, taking up indigenous themes, symbols, images, or inspiration is understood as part of a process of latinamericanization. When artists reimagine their identities