

# Un précurseur... des food studies : Maxime Rodinson

## Maxime Rodinson: A Food Studies' Precursor

Jean-Pierre Poulain

---

**Résumé :** Cet article étudie la contribution de Maxime Rodinson à la thématisation de l'alimentation dans les Sciences humaines et sociales (SHS), c'est-à-dire à sa reconnaissance comme objet légitime. Son apport consiste à avoir créé les conditions de la sociologisation des aliments. La mise en évidence de l'intérêt des livres de cuisine comme source de données empiriques a permis de situer les aliments dans des styles culinaires, c'est-à-dire non seulement dans l'espace physique, mais également dans l'espace social. L'entrée par les pratiques a donné accès à ce qu'il appelle des « effets de masse » qui touchent la société de façon large. Ainsi a-t-on pu sociologiser la question en ajoutant à la localisation géographique et culturelle des aliments et des mets la prise en compte des hiérarchies sociales et des formes de diffusions, en mêlant linguistique, histoire, sociologie, anthropologie, géographie... Au-delà de la trajectoire personnelle de Rodinson qui, depuis une poly-compétence personnelle, promeut une approche transdisciplinaire, cette thématisation s'opère dans un contexte historique et épistémologique marqué par l'opposition entre une islamologie spirituelle et le marxisme évolutionniste qui caractérise la période qui précède la révolution iranienne et la chute du mur de Berlin.

**Mots clefs :** alimentation, cuisine, histoire de l'alimentation, Rodinson, sociologie de l'alimentation, thématisation

---

**Abstract :** This article explores the contribution of Maxime Rodinson to the thematisation of food in the Social and Human Sciences (SHS), i.e. its recognition as a legitimate object. Rodinson's contribution consists in having created the conditions for the socialisation of food. The focused interest in cookery books, as a source of empirical data, has made it possible to situate food in culinary styles, that



is to say not only in physical space, but also in social space. Entry through practices has provided access to what he calls “mass effects” that affect society at large. Thus, it has been possible to sociologise the issue by adding to the local, geographical, and cultural locations of food and dishes the consideration of social hierarchies and forms of diffusion, mixing linguistics, history, sociology, anthropology, and geography. Beyond Rodinson’s personal trajectory, which from a personal poly-competence promotes a transdisciplinary approach, the thematisation takes place in a historical and epistemological context marked by the opposition between a spiritual Islamology and evolutionary Marxism. This characterises the period preceding the Iranian revolution and the fall of the Berlin Wall.

**Keywords:** Cuisine, food studies, history of food, Rodinson, sociology of food, thematization

---

La présence de Maxime Rodinson dans un numéro d’*Anthropology of Middle East* consacré à l’alimentation et la cuisine semble tout d’abord aller de soi. Elle se justifie par deux textes fameux : le premier de 1949 sur les documents arabes relatifs à la cuisine, et le second, publié vingt ans plus tard, qui le prolonge en étudiant les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale à partir de l’alimentation. Ces articles ont eu une importance considérable dans le champ des études sur l’alimentation, et ce bien au-delà du monde francophone, jusqu’à devenir des références quasi incontournables du champ des *food studies*. Même si à y regarder de plus près, on constate que la question alimentaire tient une place plutôt discrète dans l’œuvre de leur auteur, ils peuvent être vus comme des analyseurs de la thématization de l’alimentation dans les sciences sociales. Le propos n’est pas la cuisine arabe en tant que telle, mais les conditions sociales d’écriture de ces textes et leurs conséquences épistémologiques. Nous nous intéresserons donc à la contribution de Rodinson à la « thématization » de l’alimentation dans les sciences sociales, c’est-à-dire à sa problématisation et à sa reconnaissance comme un objet légitime dans l’espace académique.

## La cuisine dans l’œuvre de Rodinson

Une vue surplombante de l’œuvre de Rodinson donne à voir une forte approche multidisciplinaire et multilinguistique de la question arabe. S’y retrouvent les débats scientifiques qui traversent les SHS de l’époque. Toutefois, l’auteur n’élude aucune dimension des conflits politiques qu’a connus, en son temps, cette partie du monde. Regardons quelques titres : *Islam et Capitalisme* (Seuil, 1972), *Israël et le refus arabe* (Seuil, 1968), *Marxisme et monde musulman* (Seuil, 1972), *La Fascination de l’Islam* (La Découverte, 1980), *Peuple juif ou problème juif ?* (La Découverte, 1981), *Les Arabes* (Presses universitaires de

France, 1991/2002), *De Pythagore à Lénine* (Fayard, 1993), *L'Islam, politique et croyance* (Fayard, 1993), *Entre Islam et Occident* (Belles Lettres, 1998) et, enfin, *Souvenirs d'un marginal* (Fayard, 2005) ... La figure qui s'impose est celle d'un anthropologue du politique, engagé, mais non « encarté », tant du point de vue disciplinaire que politique.

Cependant, lorsqu'au terme d'une carrière bien remplie, les collègues de Rodinson vont lui rendre hommage, et alors même qu'aucune des contributions du volume ne traite ni d'alimentation ni de cuisine, le titre choisi sera : « Le cuisinier et le philosophe ». Jean-Pierre Digard, qui dirige l'ouvrage, explique en introduction ce paradoxe, « cuisinier, philosophe, Maxime Rodinson n'est à proprement parler ni l'un ni l'autre. » (...), mais « c'est entre l'étude de la cuisine tout court et la cuisine des idées que s'est étiré l'essentiel (de son) activité scientifique ». Plus loin, Digard justifie à nouveau ce choix : « Érudit qui s'amuse d'être un touche à tout, (...), il apparaît (...) comme un homme en qui se réconcilie l'inconciliable : ethnologie et histoire, sociologie et orientalisme, dialectique et positivisme, approfondissement et éclectisme, chaleur et solitude... cuisine et philosophie. » (Digard 1982 : 11).

La contribution de Rodinson à l'étude de l'alimentation repose d'abord sur deux textes sur la cuisine arabe. Le premier, intitulé « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », a été publié en 1949 dans la *Revue des études islamiques*, alors que son auteur travaille à la Bibliothèque nationale dans le département des manuscrits arabes. Vingt ans plus tard, paraît un second article, intitulé « Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction : l'alimentation » (1969). Plus théorique que le premier, il tente de fixer un cadre d'analyse des processus d'influences culturelles. Ce texte sera republié en 2005, dans la revue *Food and History*, dans une rubrique intitulée *Les classiques*. A côté de ces deux textes, il convient de signaler deux autres portant sur les interdits alimentaires des chrétiens d'Éthiopie, qui ont la particularité de suivre la plupart des prescriptions alimentaires des juifs (Rodinson 1964 et 1970 ; Guindeuil 2014). Rodinson va prendre pied dans une controverse sur l'origine de cette « curiosité » et proposer une nouvelle interprétation. A cela s'ajoute encore une série de notes à la volée dans d'autres textes plus généraux. Signalons enfin la publication, en 1998, en collaboration avec Charles Perry et Arthur John Arberry, d'un ouvrage en anglais intitulé *Medieval Arab Cookery : Papers by Maxime Rodinson and Charles Perry with a Reprint of a Baghdad Cookery Book* (plusieurs fois réédité), qui atteste de la notoriété acquise auprès d'un public plus large par cette partie de l'œuvre. Dans le même registre, le second texte a été réédité par Jessica Kupper (1997) dans un recueil intitulé *The Anthropologists' Cookbook* publié par Routledge et qui sera traduit dans plusieurs langues, dont le français et l'espagnol.

Voilà donc la contribution de Rodinson à l'étude de la cuisine et de l'alimentation : quatre ou cinq textes dans une production hors norme, de plus de 700 titres, dont neuf livres chez des éditeurs de premier plan et le tout dans

**Tableau 1** : Éléments de bibliométrie M. Rodinson

|   | Années | Citations |
|---|--------|-----------|
| <i>Islam and capitalism.</i>  | 1982   | 1172      |
| <i>Europe and the Mystique of Islam.</i>  | 2002   | 357       |
| La fascination de l'Islam: Les étapes du regard occidental sur le monde musulman: Les études arabes et islamiques en Europe.                                    | 1980   | 301       |
| « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine »   | 1949   | 98        |
| « Influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction : l'alimentation » | 1969   | 12        |
| « Sur la question des « influences juives »   | 1964   | 33        |

Source : Google scholar 15 avril 2020

plusieurs langues ? D'un point de vue bibliométrique, et même si les outils actuels, reposant sur les textes digitalisés, ne sont pas les mieux adaptés à des productions scientifiques anciennes, et surtout aussi linguistiquement diversifiées que celle de Rodinson, cette partie de son œuvre tient quand même une place importante (voir Tableau 1).

## L'approche en termes de thématisation

Quelle a été l'influence des textes de Rodinson sur l'étude de l'alimentation par les sciences humaines et sociales (*food studies*) ? Quel rôle cet auteur a-t-il joué dans l'académisation de la question ? En quoi, et comment, a-t-il contribué à sa reconnaissance comme objet légitime par les disciplines universitaires ? L'analyse en termes de thématisation que nous utiliserons cherche à rendre compte de l'organisation cognitive d'une question et de son évolution, c'est-à-dire de sa « mise en place » dans l'organisation disciplinaire et paradigmatique. Celle-ci correspond à l'assignation d'une position dans un espace de relations, avec des questions en proximité : relations hiérarchiques, relations de causalités, de covariances, de modération.

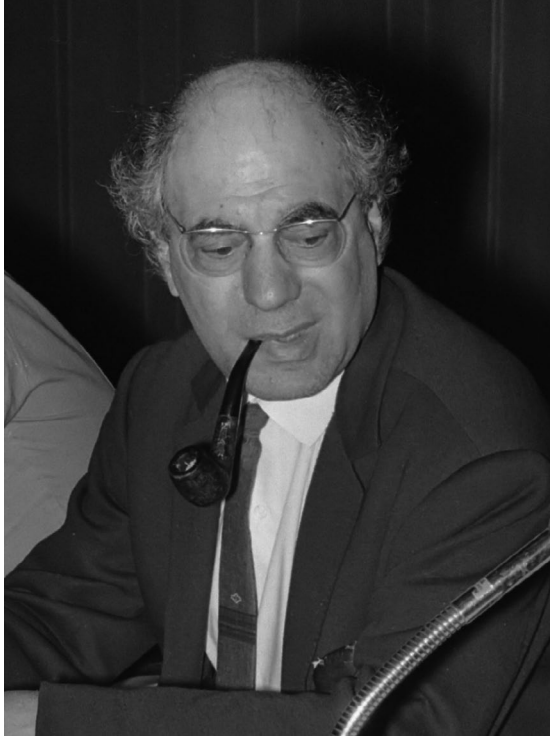
L'étude de la thématisation tente de voir comment cette « mise en place » et cette « organisation cognitive » sont influencées par, et sont en écho avec, les transformations des systèmes académiques et des structures des sociétés. La thématisation résulte de processus sociaux internes et externes à l'univers académique. Les processus sociaux internes correspondent aux jeux de compétitions entre disciplines, entre écoles de pensée, entre laboratoires, ils renvoient aux stratégies déployées par les acteurs pour conquérir des ressources symboliques afin d'obtenir du prestige, de la légitimité, des signes de reconnaissance (prix et médailles), via des publications acceptées dans des revues

reconnues pour les articles, ou des collections prestigieuses pour les livres... Ces stratégies sont aussi économiques : on cherche à obtenir des subventions de recherche, des bourses de thèses et de postdoc, des subventions d'équipement... Ces processus internes sont en connexion avec d'autres processus extérieurs au monde académique, qui contribuent à la reconnaissance externe, soit en termes de notoriété, de retombées financières ou symboliques. Ces interactions se déroulent dans des arènes sociales où se rencontrent des acteurs des médias, de la politique et des secteurs industriels qui, tous, agissent en fonctions d'intérêts et dans des logiques d'alliances et de rejets. Plus globalement, les transformations sociales et les incertitudes qu'elles engendrent participent de ce travail de réorganisation du savoir. Ces différents niveaux interagissent les uns avec les autres. Le poids médiatique et politique acquis par un chercheur sur des questions sociales peut influencer sa dynamique académique...

L'approche en termes de thématization s'inscrit dans la perspective de l'épistémologie des sciences sociales développée par Jean-Michel Berthelot (1996 et 2001) et Gerald Holton (1982). Nous l'avons déjà mise en œuvre dans l'analyse de la question du goût et de l'alimentation dans les sciences sociales françaises (Poulain 2008 ; Poulain et Corbeau 2012), du plaisir alimentaire (Dupuy et Poulain 2012, Dupuy 2014), de l'obésité (Poulain 2009), des avancées en matière de nutri-génomique (Fournier et Poulain 2017) et de l'émergence des *food studies* (Poulain 2018).

L'intérêt de Rodinson pour la cuisine, que nous ne sommes pas le seul à reconnaître comme important (Cobby 1999), invite à revenir sur les transformations du cadrage épistémologique de l'alimentation dans les SHS. Il est classique de dater le « tournant académique » de l'alimentation au début des années 1960 (Poulain 1985 et 2002 ; Fischler 1990 ; de Garine 1996), avec la publication de papiers programmatiques par des « poids lourds » du monde universitaire : Roland Barthes (1961), Fernand Braudel (1961), Claude Lévi-Strauss (1964), Jean-Paul Aron (1967). On peut ajouter au titre des précurseurs Lucien Febvre et Marc Bloch. En histoire, l'ouvrage collectif coordonné par Jean-Jacques Hemardinquer (1970) et intitulé « Pour une histoire de l'alimentation » constitue une étape décisive, de même que, pour la sociologie et l'anthropologie, le numéro de la revue *Communication* intitulé « La nourriture », dirigé par Claude Fischler (1979).

Pendant, il existe auparavant déjà en France une importante littérature gastronomique, d'Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière à Curnonsky, en passant par Brillat Savarin. Certains de ces ouvrages ont connu une large diffusion et jouissent d'un prestige qui déborde nos frontières. Cette littérature s'est déployée à partir du dix-neuvième siècle dans une certaine marginalité culturelle, c'est-à-dire en dehors des sphères légitimes du savoir. Nous avons suggéré que cette position sur l'échiquier du savoir lui avait permis d'échapper à la hiérarchisation du corps et de l'esprit, dominante dans la philosophie, et qu'elle avait été une des conditions de son développement (Poulain 1985, 2002 ; Neirinck et Poulain 1987). Il existait aussi des travaux réalisés par des



**Figure 1:** Maxime Rodinson, (1970). Source: Rob Mieremet / Anefo | Crédits : Nationaal Archief.

érudits comme Alfred Gottschalk (1948), un médecin dont le violon d’Ingres était de faire l’histoire de l’alimentation, « de la préhistoire à nos jours », et que Rodinson cite d’ailleurs. Cependant, gastronomes ou érudits, tout aussi reconnus soient-ils, n’ont pas voix au chapitre du monde académique.

Au moment où Rodinson écrit son premier article, l’alimentation n’a donc pas encore de place dans l’univers savant : il va contribuer à créer les conditions d’un changement de statut académique de l’alimentation, notamment en histoire. Le second texte prolonge et théorise la réflexion. Sans pour autant se rattacher aux mouvements en cours, il ouvre des débats, bientôt décisifs. Il nous faut prendre la mesure des recadrages que ce texte opère ou rend possibles, sans qu’il n’en ait forcément l’intention.

## **La contribution de Rodinson à la thématization**

Regardons maintenant le contenu de ces textes et tentons de dégager leurs apports, que nous regrouperons en cinq points.

### *La mobilité des plantes consommées*

La réflexion sur la diffusion des plantes cultivées n'est pas nouvelle. Elle a fait les beaux jours du diffusionnisme et, entre géographie, histoire et agronomie, elle affiche déjà une importante actualité scientifique. L'ouvrage d'André-Georges Haudricout et Louis Hedin (1943), qui suit à la trace les plantes dans les jardins et leurs différents usages, atteste de la maturité du champ. Rodinson ajoute une nouvelle entrée par la cuisine. Non que celle-ci ait été ignorée de ses prédécesseurs mais, à travers les livres de cuisine, elle devient systématique. Les conséquences sont à la fois thématiques et méthodologiques. On peut suivre le déplacement non seulement des produits, mais aussi des recettes. Comme les usages culinaires des aliments sont inscrits dans les cultures alimentaires et varient avec la position au sein de la même société, les mobilités alimentaires deviennent sociologisables. Elles ne sont plus seulement l'objet d'une réflexion spatiale ou culturelle, mais elles prennent place dans les hiérarchisations sociales. Jacques Barrau avec son remarquable *Les Hommes et leurs aliments* (1983) se pose en héritier et continuateur.

### *Les livres de cuisine : nouvelle source de données empiriques*

Alors même qu'il y avait à disposition une multitude de livres de cuisine dans les bibliothèques publiques ou privées, alors même qu'il existait des travaux de bibliophiles, notamment la remarquable bibliographie gastronomique de Georges Vicaire (1890), les livres de cuisine n'étaient quasiment pas exploités par les historiens. Rodinson fait la démonstration de leur intérêt et, ce faisant, ouvre une réflexion sur leur statut empirique.

Un premier coin avait été enfoncé par Nobert Elias (1939). Mais celui-ci utilisait les traités de bonnes manières et non des livres de cuisines. De plus, si *La civilisation des mœurs* a été publiée en 1939 en allemand, sa diffusion n'a eu lieu que dans les années 1970, après son édition en français par Jean Baechler.

A partir de 1947, Rodinson est en poste à la Bibliothèque nationale, où il est en charge du service des « imprimés orientaux ». Il prend la mesure de la richesse de ce matériau, de son inexploitation et écrit son premier article sur les sources de la cuisine arabe—un article qui change le paradigme. Un champ de recherche s'ouvre, qui s'intéresse au statut de ces documents, à ce qu'ils représentent dans l'ordre de la technique et de sa mise en mémoire, dans celui des pratiques et des représentations. L'étude des livres de cuisine va contribuer à la reconfiguration du statut de l'alimentation (Aron 1976 ; Poulain 1985 ; Laurieux 1992).

Dans l'effervescence de la nouvelle histoire, l'alimentation gagne ses lettres de noblesse, la revue des *Annales* est à la manœuvre. Hermardinquer (1970) rassemble les contributions et aime le mouvement. Rodinson fait figure de pionnier, dès lors sans cesse pointé comme un ouvrier de voie. Le livre de cuisine devient objet académique (Flandrin et Redon 1981 ; Flandrin 1983 ;

Laurieux 1988 ; 1992 ; Flandrin et Cobbi 1999). Cette veine est toujours active aujourd'hui (Soares 2018).

### *Le traçage linguistique des migrations alimentaires*

A travers les noms qui désignent les produits et les plats, ainsi qu'avec leurs multiples variations, Rodinson tente de remonter le parcours sinueux de ce qu'il appelle le « voyage des mots », témoignage des contacts et des emprunts entre civilisations. Un traçage des mets par le traçage des mots. Sur ce point encore, il retrouve Haudricourt qui, dans des contextes d'Asie du Sud-Est, a fait converger la linguistique, l'ethnologie et la botanique—un projet que seul un autodidacte partiellement « inconscient » des enjeux institutionnels peut oser imaginer. Rodinson, qui partage avec Haudricourt une culture d'auto-didacte et qui maîtrise « plus ou moins », dit-il, une trentaine de langues, va s'atteler à ce traçage dans l'univers moyen-oriental. Bien sûr, le travail n'est pas mené à son terme et il reste de son propre aveu « superficiel », mais la sinuosité du parcours des mets se donne à voir. A l'évidence, la méthode parle au monde académique de l'époque. Elle parlera plus encore lorsque la linguistique montera en charge et qu'elle sera promue pour un temps par le structuralisme au rôle de science princeps pour une partie des sciences humaines. Ce « traçage linguistique » fera école et inspirera notamment Léo Moulin, dans l'étude de l'alimentation européenne (1967, 1975) et dans les *Liturgies de la table* (1998). La proximité des deux hommes sera tangible lors de la création du « Groupe interdisciplinaire d'études des pratiques alimentaires » (GIEPA), par Léo Moulin et Jean Pierre Corbeau, au sein de l'Association internationale de langue française (AISLF). Le GIEPA deviendra par la suite le Comité de recherche 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation » (Roux 1978 ; Poulain et Corbeau 2012).

### *L'entrée par les pratiques*

Dans la nécrologie publiée dans *l'Homme*, Jean-Pierre Digard (2004) suggère trois explications à l'intérêt porté à la cuisine par Rodinson : 1) la grille de lecture marxiste, 2) l'influence de Marcel Mauss et 3) la distance critique à l'égard des modèles d'analyse dominants dans l'islamologie de l'époque. Sur le premier point, revenons sur quelques éléments biographiques. Rodinson grandit dans une famille communiste, il est lui-même membre du parti de 1937 à 1958, date à laquelle il est exclu pour « indépendance ». Intellectuellement, il ne reniera jamais le marxisme, « pourvu, disait-il, qu'il soit critique et... indépendant ». Ceci va le conduire à porter le regard sur l'infrastructure de la vie économique et sociale, plutôt que sur les cadres culturels ou sur le religieux, considérés comme relevant de l'idéologie. Certes, mais à cette époque, les marxistes sont légion dans le champ des sciences humaines et, pourtant, très peu s'intéresseront à la cuisine. Sans doute faut-il



ajouter l'influence des enseignements de Marcel Mauss et de Paul Rivet. On sait combien Mauss (1934) a contribué à rendre visible l'alimentation aux yeux des sciences sociales. En opposant le « fait social total » au principe durkheimien d'autonomie du social, Mauss a ouvert la voie à une approche pluridisciplinaire. L'apport incontestable est du côté de la corporalité et des montages gestuels façonnés par le social. Mais la cuisine reste encore dans l'ombre portée. Si l'influence maussienne est importante, elle n'est pas totalement décisive. Regardons le troisième point suggéré par Digard : l'opposition au modèle dominant. Sans doute faut-il resituer ce choix dans la trajectoire de ce jeune chercheur qui entre dans la carrière académique par la petite porte. Après le certificat d'étude et le cours complémentaire, Rodinson travaille comme garçon de courses. Sur son temps de loisir, il apprend le grec et le latin. Il est admis aux Langues O par le concours des non-bacheliers et en sort « en 1936, muni de cinq diplômes : amharique, arabe littéral, arabe maghrébin, arabe oriental et turc » (Digard 2004 : 543). Pour autant, il débute simplement comme boursier de la Caisse nationale de la recherche scientifique (organisation qui deviendra le CNRS). Durant la Seconde Guerre mondiale, il est enseignant en Syrie, puis au Liban. En 1947, il rejoint la Bibliothèque nationale et devient chargé des imprimés orientaux. Il entre pleinement dans le jeu en 1955, lorsqu'il devient titulaire de la chaire d'éthiopien et de sud-arabique (IVe Section de l'École pratique des hautes études), position qu'il conserva jusqu'à la fin de sa vie professionnelle. L'idée de voir dans l'intérêt pour la cuisine une « position de défiance à l'égard des milieux de l'islamologie et des orientalistes de l'époque »—une islamologie marquée par la séduction des mystiques et les grandes constructions culturelles, le soufisme, le zoroastrisme et par les réflexions sur les monothéismes et la théocratie, une islamologie dominée par les figures savantes de Louis Massignon ou Étienne Gilson et un peu plus tard Henry Corbin, cumulant les signes de légitimité (Collège de France, École normale supérieure...)—, cette idée, donc, ne tient pas au moment où il publie le texte de 1949. Rodinson est plus simplement opportuniste. Le fait qu'il soit issu d'une famille juive, athée et communiste, le rend peu sensible aux charmes des philosophies spiritualistes. De plus, il a sous les yeux, à la Bibliothèque nationale, un fond d'une grande richesse et totalement inexploité. Le regard sur les pratiques était plus propice que les spéculations dans la sphère idéelle, à voir les « effets de masse » dans la société. Il participe d'un renversement de perspective recherchant plus la compréhension des sociétés dans les formes d'organisations techniques que dans les discours normatifs des règles religieuses. Et pour cela les livres de cuisine devenaient d'une grande utilité. Restait à expliciter de quelles réalités et de quelles pratiques ces livres rendaient compte, et c'est bien ce qui va occuper un temps plusieurs spécialistes. Cette entrée par les pratiques est appelée à de riches développements, à l'articulation de l'ethnologie et de la sociologie avec Pierre Bourdieu (1979), au sein de la sociologie avec ce que l'on a appelé « *the Turn of practices* » (Schatzki et al. 2001), qui affiche la volonté de mettre en avant la

nature pratique de l'action, en rattachant les activités humaines à un niveau non réfléchi, et avec *The Pratique of Eating* d'Alan Warde (2008) qui combine les avancées de la sociologie économique et de la socio-anthropologie de l'alimentation (Poulain 2019).

### *Théoriser la question des influences*

L'ambition théorique est plus nette dans le second texte, qui problématise les processus d'influence entre civilisations. Selon Rodinson, pour qu'il y ait influence et emprunt, il faut « un décalage de prestige » et/ou de « développement civilisationnel », une situation qu'il diagnostique entre la civilisation musulmane et l'Europe chrétienne de l'époque médiévale. Là encore, Rodinson justifie le regard porté sur les emprunts techniques—en l'occurrence, sur la cuisine et l'usage de produits alimentaires, propices à mettre en évidence ce qu'il nomme des « effets de masse », c'est-à-dire des phénomènes qui concernent une large part de la société, voire la société toute entière.

Pour saisir le phénomène de civilisation, Rodinson regarde la consommation et opère une hiérarchisation des besoins, entre satisfaction de besoins vitaux et besoins esthétiques, besoins de plaisirs gratuits, de joies... Il identifie alors le principal obstacle à l'adoption d'une pratique de consommation, dans le fait que l'institutionnalisation de l'accomplissement de la satisfaction varie d'une civilisation à l'autre, et aussi qu'elle puisse être plus ou moins, selon ses propres mots, « sacralisée par l'idéologie ». Ce faisant, il chemine en creux vers une définition opérationnelle du rapport à l'alimentation, combinant explication fonctionnaliste et culturaliste. Les Anglais ou les Français ne mangent pas différemment parce qu'ils sont anglais ou français (tautologie culturaliste), ni même parce qu'ils ont un rapport culturel différent à la nourriture, mais bien parce que l'appareil des normes qui encadrent leurs pratiques est différent et ne revêt pas la même importance. Il devient possible alors de suivre la construction sociale de ces normes, d'étudier leur mode de transmission, leurs fonctions régulatrices et intégratrices...

L'entrée par les pratiques alimentaires et par leurs formes d'institutionnalisation opère un retournement de perspective : celui-ci préfigure le travail de problématization qui donnera naissance à plusieurs courants de la socio-anthropologie de l'alimentation dans les années quatre-vingt. Bien sûr, Rodinson ne conduit pas le travail à son terme : l'analyse est souvent superficielle et respire l'esprit du temps. Mais cette reformulation de la question crée les conditions de la montée en charge d'une pensée des SHS sur l'alimentation. Ce lien entre identités et alimentation n'est pas suspendu dans l'air, comme dans certaines « explications culturalistes » : il s'incarne dans des formes d'institutionnalisation plus ou moins sacralisées. Il est ce que certains nomment des « signatures culturelles » (Fourrat et Poulain 2020). Tout ce travail de Rodinson ouvre sur deux thématiques centrales : la cuisine et ses multiples

liens avec les identités sociales, d'une part, les métissages culturels, d'autre part. La cuisine est posée à la fois comme un lieu de lecture et comme un espace de construction des identités.

Le premier point a connu un tel développement qu'un inventaire échappe au cadre d'un article. Une requête sur Google Scholar donne 86 800 références pour « alimentation et identité » et plus de 4 000 000 pour « *food and identity* ». Risquons donc juste quelques thématiques. L'alimentation comme expression des identités a été une question centrale de sa reconnaissance (Calvo 1982 ; Fischler 1988 ; Katz 1990 ; Corbeau 1987 ; Aubaile-Sallenave 1996 ; Poulain 1997 ; De Garine 1998 ; Scholliers 2001). Le rôle des aliments et des pratiques alimentaires dans la construction et l'entretien des identités a été pointé (Fischler 1985 ; Poulain 2000 ; Shields-Argelès 2008), ainsi que celui des métaphores alimentaires servant à désigner identités et différences (Bromberger 1985 ; Fischler 1985), la gestion des frontières d'identités et leurs porosités (Bromberger 1985 ; Poulain 1997 ; Poulain et Tibère 2000 ; Poulain et al. 2014). L'importance des plats nationaux et emblématiques a été mise en évidence (Appadurai 1988 ; Tibère 2016 ; Tibère et al. 2019), avec l'accent mis par certains sur le rôle de la nourriture dans la construction des unités nationales et le sentiment d'appartenance avec les notions de « gastronationalisme » ou de « gastropolitique » (DeSoucey et Mickaela 2010), les patrimoines alimentaires et leur valorisation (Bessières, Tibère et Poulain 2012 ; Mognard 2018), la gestion du vivre-ensemble dans les sociétés multiculturelles (Cohen 2000 ; Semprini 2000 ; Tibère 2005 ; 2016).

Les usages politiques de « l'identité nationale » à l'époque de l'existence du ministère de l'Immigration, de l'Intégration, de l'Identité nationale et du Développement solidaire (18 mai 2007–13 novembre 2010) ont partagé le monde académique, entre ceux qui suggèrent de mettre à distance le concept d'identité et ceux qui pensent que le travail intellectuel sur ce sujet est un rempart contre les usages politiques « sauvages » qui pourraient en être faits.

Le second thème est celui des influences entre civilisations. Il a connu une effervescence avec la succession de concepts « d'acculturation » en sociologie et en anthropologie (Baré 1991), de « métissage » (Corbeau 1993 ; Ossipow 2008) et de « créolisation » (Poulain et Tibère 2000 ; Tibère 2006). Son rôle fut sans doute plus important encore en histoire qu'en anthropologie, du fait que les données empiriques utilisées sont anciennes. Discutant de l'intérêt du concept de « métissage » en histoire, Françoise Sabban écrit : « La question reste cependant de savoir si le concept de « métissage » est véritablement opératoire (...). Apporte-t-il de nouveaux arguments à un débat qui n'est guère nouveau et qui imprègne depuis plus de trente ans les recherches sur l'histoire de la cuisine ? Avec une autre terminologie, les études de Maxime Rodinson sur la cuisine arabe médiévale avaient posé les premiers jalons de ces recherches inscrites dans la problématique plus large de la question des « influences » d'une civilisation sur une autre. » (Sabban 2005 : 370).

## Contextualisations

Grace à ces deux textes, Maxime Rodinson a contribué à « l'académisation » de l'alimentation dans le champ des sciences sociales, c'est-à-dire au processus qui a conduit à sa reconnaissance comme objet légitime par une communauté savante. Plus précisément, Rodinson a contribué à transformer l'organisation cognitive de cette question. La reconnaissance de l'intérêt des livres de cuisine comme sources de données empiriques, l'introduction des aliments dans les styles culinaires ; l'entrée par les pratiques revendiquées comme permettant d'accéder aux « effets de masse » sont autant de transformations qui ont permis d'ajouter à la classique étude de la localisation géographique et culturelle, des déplacements des aliments et des mets, la prise en compte des dynamiques et des hiérarchies sociales internes et donc, ainsi, de sociologiser la question. Mêlant approches linguistiques, historiques, sociologiques, anthropologiques et géographiques, la démarche de Rodinson va bien au-delà de la pluridisciplinarité. Elle est un parfait exemple de ce qu'Edgar Morin nomme la poly-compétence, c'est-à-dire une pluridisciplinarité assumée et mise en œuvre par le même chercheur et qui constitue souvent une des conditions de réussite de la transdisciplinarité (Morin 1990).

Mais les conséquences épistémologiques de ces deux articles s'inscrivent aussi dans une trajectoire personnelle et des contextes scientifiques et politiques. Au-delà du plan personnel, marqué par le passage par le marxisme, l'entrée par la petite porte dans le monde académique, la culture d'autodidacte, la poly-compétence, le cadrage historique de la pensée culinaire de Rodinson est inscrit dans deux avants : celui de la révolution iranienne sur laquelle se fracturent les fascinations théocratiques des milieux de la mystique orientaliste française et celui de la chute du Mur de Berlin, qui met à mal la perspective évolutionniste du marxisme.

Le succès d'estime du premier texte et la montée en charge académique du thème conduisent Rodinson à revenir sur le sujet vingt ans plus tard, avec plus d'ambition théorique. L'auteur prend le vent d'un mouvement qui se dessine et auquel il a déjà un peu contribué. Mais les conditions de publication de ce texte restent modestes. Même si, depuis les sorties de *Islam et capitalisme* (1966) et d'un article intitulé « Peuple juif ou problème juif ? » paru dans *Les Temps Modernes*, Rodinson commence à prendre dans les médias une position d'intellectuel engagé—position qui s'accroîtra avec la Guerre des six jours (Houry 2009)— il ne pèse pas encore suffisamment, ni sur la scène académique ni bien sûr, sur le thème. Plus tard, ces textes sur la cuisine auront les honneurs de traductions et de rééditions dans une revue installée et chez des éditeurs grand public. C'est dans ce contexte et avec ce second article que la suggestion, formulée par Digard, de « distance critique » à l'égard des modèles d'analyse dominants dans l'islamologie de l'époque prend tout son sens. En effet, l'orientalisme universitaire est à son apogée et contrôle les positions de pouvoir dans le monde académique. Bientôt, il activera le lobbying politique

en faveur de Khomeiny, et il se fracturera à la fin des années soixante-dix après l'accès au pouvoir de celui-ci.

Au-delà sans doute de ses intentions lorsqu'il s'engage dans l'étude des livres de cuisine posés comme lieux de lecture des influences culturelles, Maxime Rodinson a contribué à la transformation du statut épistémologique de l'alimentation dans les sciences sociales. La mise en perspective de ce travail scientifique dans la trajectoire personnelle du chercheur ainsi que dans les contextes académique, social et politique a permis de rendre compte de cette thématization.

---

Professeur de sociologie et d'anthropologie, **Jean-Pierre Poulain** est titulaire de la chaire « Food Studies », créée conjointement par l'Université de Toulouse Jean Jaurès (France) et la Taylor's University, Kuala Lumpur (Malaisie). Il conduit des recherches dans le champ de la sociologie de l'alimentation et de la santé et s'intéresse aux conséquences sociales, sanitaires et environnementales de la transformation des cultures et des habitudes alimentaires. Membre du CERTOP-CNRS, il co-dirige le LIA-CNRS « Food, Cultures and Health ». Email: Poulain@univ-tlse2.fr

Professor of sociology and anthropology, **Jean-Pierre Poulain** holds the "Food Studies" chair, created jointly by the University of Toulouse Jean Jaurès (France) and Taylor's University, Kuala Lumpur (Malaysia). He conducts research in the sociology of food and is interested in the social, health, and environmental consequences of the transformation of cultures and eating habits. Member of CERTOP-CNRS, he co-directs the LIA-CNRS "Food, Cultures, and Health". Email: Poulain@univ-tlse2.fr

## Références

- Appadurai, A. (1988), 'How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India', *Comparative Studies in Society and History* 30, no. 1 : 3–24, <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>.
- Aubaile-Sallenave, F. (1996), 'La Méditerranée, une cuisine, des cuisines', *Social science information* 35, no. 1 : 139–194.
- Aron, J.-P. (1967), *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19ème siècle* (Paris : Armand Colin).
- Aron J.-P. (1976), *Le mangeur du 19ème* (Paris : Laffont).
- Baré, J. E., 'Acculturation', in *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, (ed.) P. Bonte et M. Izard, (Paris : Presses universitaires de France).
- Barrau, J. (1983), *Les hommes et leurs aliments : Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation* (Paris : Temps actuels).

- Barthes, R. (1961), 'Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine', *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 16, no. 5 : 977–986, <https://doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>.
- Berthelot, J.-M., (1996), *Les vertus de l'incertitude* (Paris : Presses universitaires de France).
- Berthelot, J.-M., (2001), *L'emprise du vrai : Connaissance scientifique et modernité* (Paris : Presses universitaires de France).
- Bessière, J., Poulain, J. P., et Tibère, L. (2013), 'L'alimentation au cœur du voyage : Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux', *Tourisme et Recherche-Monde du Tourisme*, mars : 71–82.
- Bourdieu, P. (1972), *Esquisse d'une théorie de la pratique : précédé de trois études d'ethnologie Kabyle* (Paris : Seuil).
- Braudel, F. (1961), 'Vie matérielle et comportements biologiques', *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 16, no. 3 : 545–549, <https://doi.org/10.1017/S039526490009884X>.
- Bromberger, C. (1985), 'Identité alimentaire et altérité culturelle dans le nord de l'Iran : le froid, le chaud, le sexe et le reste', in "Identité alimentaire et altérité culturelle", *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie de Neuchâtel*, no. 6 : 5–34.
- Bromberger, C. (2015), 'Frontières alimentaires et culinaires dans le nord de l'Iran', in *Le Goût des autres*, (ed.) D. Saillard et D. Francfort, (Nancy : Presses universitaires de Lorraine), 269–285.
- Bromberger, C. (1974), 'Fosses à cuisson dans le Proche-Orient actuel : bilan de quelques observations ethnographiques', *Paléorient* 2, no. 2 : 301–310, <https://doi.org/10.3406/paleo.1974.1055>.
- Calvo, M. (1982), 'Migration et alimentation', *Social Science Information* 21, no. 3 : 383–446, <https://doi.org/10.1177/053901882021003003>.
- Cobbi, J. (1999), 'Préface', in *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, (ed.) J. L. Flandrin et J. Cobbi (Paris : Odile Jacob).
- Cohen, P. (2000), *Le cari partagé : anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion* (Paris : Karthala).
- Corbeau, J.-P. (1994), 'Goût des sages, sages dégoûts, métissage des goûts', in *Le Métis culturel : International de l'imaginaire*, no. 1 (Paris : Babel/Actes Sud) : 164–182.
- Cuoq, J., (1985), « Digard J.- P. éd. : *Le cuisinier et le philosophe*, Hommage à Maxime Rodinson. Études d'ethnographie historique du Proche-Orient », [compte-rendu], *Outre-Mers. Revue d'histoire*, no. 268 : 365–366, <https://www.jstor.org/stable/41880369>.
- Digard, J.-P. (éd.) (1982), *Le cuisinier et le philosophe*, Hommage à Maxime Rodinson. Études d'ethnographie historique du Proche-Orient (Paris : Maisonneuve et Larose).
- Digard, J.-P. (2004), 'Maxime Rodinson' (1915–2004), *L'Homme*, no. 171–172 : 543–548, <https://doi.org/10.4000/lhomme.25008>.
- Elias, N. [1939] (1973), *La civilisation des mœurs* (Paris : Calmann-Lévy).
- DeSoucey, M. (2010), 'Gastronationalism : Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union', *American Sociological Review* 75, no. 3 : 432–455, <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>.
- Dupuy, A. (2014), 'Thématisation du plaisir alimentaire et visées utilitaristes', *Sociologie et sociétés* 46, no. 2 : 253–275, <https://doi.org/10.7202/1027150ar>.
- Dupuy, A. et Poulain, J.-P. (2012), 'Le plaisir alimentaire', in *Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires*, (dir.) J.-P. Poulain (Paris : Presses universitaires de France).

- Étien, M. P. et Tibère, L. (2013). 'Alimentation et identité entre deux rives', *Hommes & migrations*, no. 1303 : 57–64, <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.2552>.
- Ficquet, E. (2004), 'Maxime Rodinson', in *Annales d'Ethiopie* 20 ; 267–268, [www.persee.fr/doc/ethio\\_0066-2127\\_2004\\_num\\_20\\_1\\_1081](http://www.persee.fr/doc/ethio_0066-2127_2004_num_20_1_1081).
- Fischler, C. (1979), *La nourriture*, *Communications* 31.
- Fischler, C. (1985), 'Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur', *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie* 6 : 171–192.
- Fischler, C. (1988). 'Food, Self and Identity', *Social Science Information* 27, no. 2 ; 275–292, <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>.
- Flandrin, J.- L. et Cobbi, J. (1999), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas* (Paris : Odile Jacob).
- Flandrin, J. L., et Redon, O. (1981), 'Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles', *Archeologia medievale* 8 : 393.
- Flandrin, J. L. (1983), 'La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle', *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 30, no. 1 : 66–83.
- Fournier, T. et Poulain, J. (2017), 'La génomique nutritionnelle : (re)penser les liens alimentation-santé à l'articulation des sciences sociales, biomédicales et de la vie', *Natures Sciences Sociétés* 25, no. 2 : 111–121, [10.1051/nss/2017023](https://doi.org/10.1051/nss/2017023).
- Garine, (de) I. (1979), 'Culture et nutrition', *Communications*, no. 31 : 70–91.
- Guindeuil, T. (2014), 'What do Christians (Not) Eat: Food Taboos and the Ethiopian Christian Communities (13th–18th c.)', *Annales d'Ethiopie* 29 : 59–82, <https://doi.org/10.3406/ethio.2014.1558>.
- Haudricourt, A.-G. et Hédin, L. (1943), *L'homme et les plantes cultivées* (Paris : Gallimard).
- Hémardinquer, J. J. (1970), *Pour une histoire de l'alimentation* (Paris : Colin).
- Holton, G. (1984), *L'invention scientifique : Themata et interprétation*, (trad.) P. Scheurer, *Revue d'histoire des sciences*, 37, no. 2, : 159.
- Katz, E. (1990), 'Des racines dans la «Terre de la pluie»: identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque' (thèse de doctorat, Université de Paris 10).
- Kupper, J. (ed.) (1997), *The Anthropologists' Cookbook* (London : Routledge) Traduit en français sous le titre *La cuisine des ethnologues* (Paris : Berger Levrault, 1981).
- Khoury, G. (2009), 'Maxime Rodinson et la constitution du Grapp (Groupe de recherche et d'action pour la Palestine)', *Matériaux pour l'histoire de notre temps* 96, no. 4 : 28–37, [doi:10.3917/mate.096.0006](https://doi.org/10.3917/mate.096.0006).
- Lauriou, B. (1988), 'Entre savoir et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge', *Médiévales* : 59–71. <https://www.jstor.org/stable/43026618>.
- Lauriou, B. (1992), *Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Age* (thèse de doctorat, Université de Paris 1).
- Lévi-Strauss, C. (1964), *Le cru et le cuit* (Paris : Plon).
- Mauss, M. (1934), 'Les techniques du corps', in *Anthropologie et sociologie*, (Paris : Presses universitaires de France).
- Mognard, E. (2018), 'Fat Duck as Foie Gras?: Axiological Implications of Tourist Experiences', in *Tourism Experiences and Animal Consumption*, (London : Routledge), 119–134.
- Morin, E. (1990), « Sur l'interdisciplinarité », in *Carrefour des sciences*, Actes du Colloque du Comité national de la recherche scientifique *Interdisciplinarité*, Introduction par F. Kourilsky (Paris : Éditions du CNRS).

- Moulin, L. (1975), *L'Europe à table, introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires* (Bruxelles : Elsevier Séquoia)..
- Moulin, L. (1988), *Les Liturgies de la table : Une histoire culturelle du manger et du boire* (Paris : Albin Michel—Fond Mercator).
- Neirinck E. et Poulain J.-P. (1987), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers : Pratiques culinaires et manières de table en France du Moyen Âge à nos jours* (Paris : Lanore).
- Ossipow, L. (2008), 'Manger à l'italienne en Suisse romande: santé, convivialité et métissage', in *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, (dir.) C. Fischler et E. Masson, (Paris : Odile Jacob), 225–245.
- Poulain, J.-P. (1985), 'Sens et fonctions des appellations culinaires au 19e siècle', *Sociétés*, no. 6 : 20–23.
- Poulain, J.-P. (2018), *Sociologies de l'alimentation* (Paris : Presses universitaires de France).
- Poulain, J.-P. (2006), 'Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur', *Horizons Maghrébins—Le droit à la mémoire* 55, no. 1 : 8–28, <https://doi.org/10.3406/horma.2006.2371>.
- Poulain, J.-P. (2019), 'Vers une théorie sociologique du manger, compte-rendu de The Practice of Eating d'Alan Warde', *Anthropology of Food* [Online], Book reviews, Online, <http://journals.openedition.org/aof/10430>.
- Poulain, J.-P., et Tibère, L. (2000), 'Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire : De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais', *Revue Bastidiana*, no. 31 : 225–241.
- Poulain, J.-P. (2008), 'Du goût au plaisir, le début d'une thématisation', *Cahiers de l'OCHA*, no. 13, numéro sous la direction de J.-P. Corbeau, « Nourrir de Plaisir » : 47–52.
- Poulain, J.-P. (2017), 'Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies* : Les deux chemins d'une thématisation scientifique', *L'Année sociologique* 67, no. 1 : 23–46, doi:10.3917/anso.171.0023.
- Poulain, J.-P. et Corbeau, J.-P. (2012), 'Léo Moulin, biographie scientifique', in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, (ed.) Poulain J.-P., (Paris : Presses universitaires de France), 893–895.
- Poulain, J.-P., Corbeau, J.-P. (2012), 'Thématisation de l'alimentation dans les sciences humaines sociales', in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, (ed.) Poulain J.-P. (Paris : Presses universitaires de France), 1329–1336.
- Rodinson, M. (1949), 'Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine', Geuthner, *Revue des études islamiques* 17.
- Rodinson, M. (1964), 'Sur la question des « influences juives » en Éthiopie', *Journal of Sementic Studies* 9, no. 1 : 11–19.
- Rodinson, M. (1970), 'Les interdictions alimentaires Ethiopiennes', proceedings of the *Third international conference ethiopiennne*, Addis Ababa, 1966, Institute of Ethiopian Studies/Haile Selassie.
- Rodinson, M. (1967), 'Dynamique interne ou dynamique globale ? L'exemple des pays musulmans', *Cahiers internationaux de sociologie* 42 : 27–47, <https://www.jstor.org/stable/40689391>.
- Rodinson, M. (2005), 'Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction : l'alimentation (1969)', *Food and History* 3, no. 1 : 7–30, <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.2.301895>.



- Roux, Y. (1978), 'Association internationale des sociologues de langue française', *Langage et société*, no. 6 : 97, [www.persee.fr/doc/lisoc\\_0181-4095\\_1978\\_num\\_6\\_1\\_1107](http://www.persee.fr/doc/lisoc_0181-4095_1978_num_6_1_1107).
- Sabban, F. (2012), 'Quelques remarques sur la cuisine, la gastronomie et le métissage', *Hypothèses* 15, no. 1 : 367–372, doi:10.3917/hyp.111.0367.
- Semprini, A. (2000), *Le multiculturalisme* (Paris : Presses universitaires de France).
- Schatzki, T., Cetina, K. et Von Savigny, E. (2001), *The Practice Turn in Contemporary Theory* (London : Routledge).
- Scholliers, P. (2001), *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present* (London : Berg).
- Shields-Argelès, C. (2008), 'Alimentation et identité nationale: le soi et l'autre en France et aux États-Unis', in *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, (ed.) C. Fischler et E. Masson, E. (Paris : Odile Jacob), 250–269.
- Tibère, L. (2005), *Constructions identitaires et créolisation alimentaire à l'île de La Réunion* (thèse de doctorat, Université de Toulouse 2).
- Tibère, L. (2009), *L'alimentation dans le "vivre ensemble" multiculturel: l'exemple de La Réunion* (Paris : L'Harmattan).
- Tibère, L. (2016), 'Food as a Factor of Collective Identity: The Case of Creolisation', *French Cultural Studies* 27, no. 1 : 85–95.
- Vicaire, G. (1890), *Bibliographie gastronomique* (Paris : Reprints Slatkine).
- Wiley, J. N. (2003), 'Evolving Cuisine and Culture', in *Middle Eastern Cooking-Medieval Arab Cookery*, translated, with essays, by M. Rodinson, A.J. Arberry, and C. Perry (Devon: Prospect Books).

## Livres de Maxime Rodinson

- Islam et Capitalisme* (Seuil : 1972)
- Israël et le refus arabe* (Seuil : 1968)
- Marxisme et monde musulman* (Seuil : 1972)
- La Fascination de l'Islam* (La Découverte : 1980)
- Peuple juif ou problème juif ?* (La Découverte : 1981)
- Les Arabes* (PUF, 1991/2002)
- De Pythagore à Lénine* (Fayard, 1993),
- L'Islam, politique et croyance* (Fayard, 1993),
- Entre Islam et Occident* (Belles Lettres, 1998)
- Souvenirs d'un marginal* (Fayard, 2005).