



D.R.

# KRISHNENDU RAY

Inde / États-Unis

## Biographie

Diplômé de sciences politiques et de sociologie, Krishnendu Ray est professeur de « Food Studies » et à la tête du *Department of Nutrition, Food Studies, and Public Health* à l'Université de New York. À travers ses différents ouvrages, il s'intéresse à la façon dont les immigrés combinent leur culture alimentaire à leur nouveau mode de vie, et les nouvelles habitudes alimentaires qui lui sont liées. Il participe également à la rédaction de journaux (*Gastronomica*), sur le thème de la nourriture en lien avec la société.

## Langues parlées

Anglais

### Mots-clés

- > Asie
- > Culture (s)
- > États-Unis
- > Immigration
- > Intégration
- > Nourriture
- > Santé
- > Science politique
- > Société
- > Sociologie

## Bibliographie

**Goût, travail et ethnicité. La ville américaine et les restaurateurs immigrés** (article) (*Ethnologie française*, vol. 44, PUF, 2014) (190 p.)

**Curried Cultures: Globalization, Food and South Asia** (University of California Press, 2012) (320 p.) (non traduit)

**The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households** (Temple University Press, 2004) (256 p.) (non traduit)

## Ressources

[http://steinhardt.nyu.edu/faculty/Krishnendu\\_Ray](http://steinhardt.nyu.edu/faculty/Krishnendu_Ray)

Vidéo sur l'internationalisation par les repas (en anglais) :

<https://vimeo.com/3872507>

K. Ray analyse les menus proposés dans les restaurants indiens de New York en montrant l'influence américaine sur les plats :

[http://www.nytimes.com/2008/01/13/nyregion/thecity/13ind.html?pagewanted=all&\\_r=0](http://www.nytimes.com/2008/01/13/nyregion/thecity/13ind.html?pagewanted=all&_r=0)

**Goût, travail et ethnicité. La ville américaine et les restaurateurs immigrés** (article) (Ethnologie française, vol. 44, PUF, 2014) (190 p.)



En examinant les *habitus*, les mémoires, le travail et les rêves des entrepreneurs immigrants et en analysant la formation de leur goût, cet article renverse la perspective académique dominante concernant la vision du consommateur dans le champ de la nourriture ethnique. Bien que cette perspective soit ignorée de la plupart des discussions théoriques, le goût apparaît comme le résultat d'un processus de co-production de la ville américaine. Le goût est un multiple *medium*, mineur entre producteurs, consommateurs et commentateurs, mais aussi dans les domaines de la valeur, qu'elle soit économique, esthétique ou éthique, telle qu'elle se manifeste dans l'expression « sans goût ».

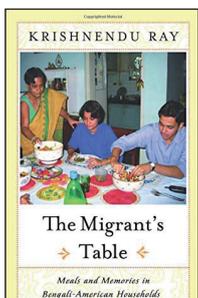
**Curried Cultures: Globalization, Food and South Asia** (University of California Press, 2012) (320 p) (non traduit)



Alors que la cuisine et la gastronomie du sud de l'Asie se sont intégrées dans le paysage alimentaire mondial, les sociologues se sont intéressés à ce phénomène. *Curried Cultures*, ouvrage inscrit dans une vaste collection d'essais, observe la relation entre la mondialisation et l'Asie du Sud à travers la nourriture, couvrant la cuisine de la période coloniale jusqu'à la période contemporaine, en étudiant ses sens matériels et symboliques. *Curried Cultures* défie les frontières disciplinaires en considérant la gastronomie

de l'Asie du Sud, ses plats et façons de consommer ; cette analyse est souvent oubliée, alors que la nourriture est un prétexte pour aborder d'autres sujets. Les contributeurs du livre analysent la nourriture pour commenter différentes activités culturelles ; selon eux, le fait de cuisiner et de manger est une façon de définir son rapport au monde.

**The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households** (Temple University Press, 2004) (256 p.) (non traduit)



Pour la plupart d'entre nous, la nourriture que nous associons à « la maison » - notre patrie ou notre foyer- est une partie essentielle de notre héritage culturel. Peu importe notre degré d'ouverture aux autres cuisines, nous percevons la nourriture de la maison comme partie intégrante de notre personne. Dans ce livre, Krishnendu Ray examine les changements d'habitudes alimentaires des immigrants Bengali des Etats Unis quand ils ont à choisir entre la nostalgie de leur patrie et leur désir d'échapper à l'isolement.

Comme K. Ray le dit « c'est une histoire à propos de riz, d'eau, et de violations de la géographie par l'histoire ». En se concentrant sur des sujets banals de la vie d'un immigrant (par exemple, le menu du petit déjeuner en Amérique), il lie les choix alimentaires aux questions de mondialisation et de modernité. En montrant comment les immigrants Bengali définissent leur cuisine ethnique et ce qui la différencie de la nourriture américaine, il nous rappelle que de telles frontières sont floues pour tous les nouveaux arrivants. En s'appuyant sur des sources littéraires, des menus familiaux et des recettes de plats traditionnels, en discutant avec des membres d'une famille, et en tenant compte de sa propre expérience d'immigrant, Ray présente une image saisissante d'immigrants confrontés au problème, à la fois grave et immédiat, de la définition de soi dans leur foyer, loin de leur patrie.