





# Kebab

Le monde sur la broche

COUVERTURE

Réalisation : Mallory Kwiat

Images de la première de couverture :  
Visuel IA – DA & prompt © Mallory Kwiat  
et *Le Livre des Rois* (© Spencer Collection,  
The New York Public Library) © Shutterstock/Rawf8  
© Photo Maxim Tajer/License Unsplash

LE PHOTOCOPIAGE MET EN DANGER L'ÉQUILIBRE ÉCONOMIQUE  
DES CIRCUITS DU LIVRE.

*Toute reproduction, même partielle, à usage collectif de cet ouvrage est strictement interdite  
sans autorisation de l'éditeur (loi du 11 mars 1957, code de la propriété intellectuelle du  
1<sup>er</sup> juillet 1992).*

© Calype Éditions  
[www.calype.fr](http://www.calype.fr)

ISBN : 978-2494178304

Pierre Raffard

# **Kebab**

**Le monde sur la broche**

TRÈS BRÈVE HISTOIRE



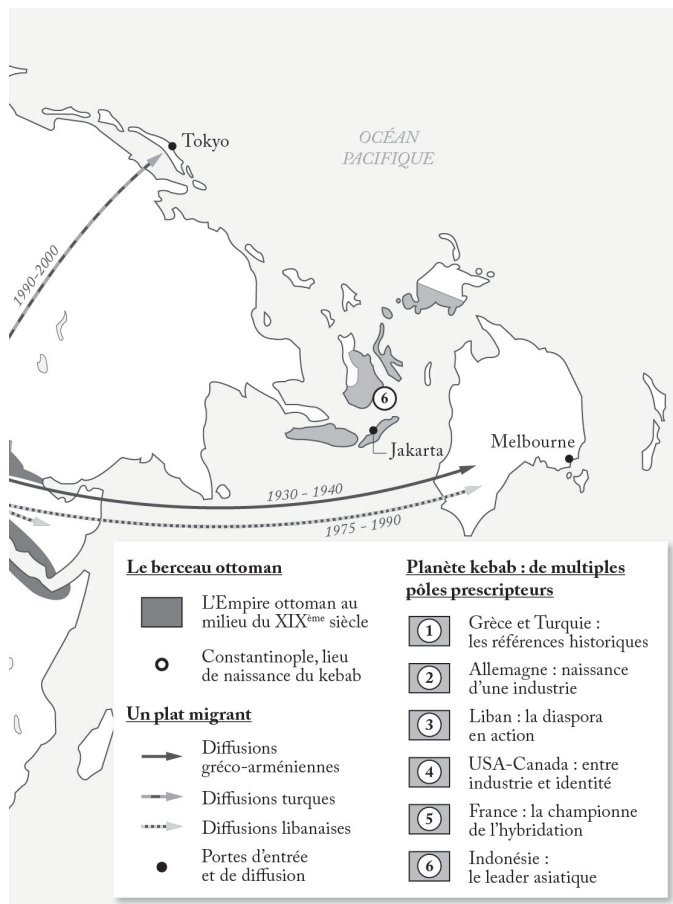
*C'est grâce au kebab que tout a commencé.  
Ce livre est un clin d'œil très appuyé à tous mes collègues  
et amis de Voyage en cuisine.  
Merci à Moe Wada pour ses précieux éclairages  
sur la culture du kebab au Japon.  
Et bien sûr à Cansu.*

## KEBAB LE MONDE SUR LA BROCHE



Le kebab, géohistoire d'un plat mondialisé

## KEBAB LE MONDE SUR LA BROCHE



# INTRODUCTION

Une très brève histoire du kebab? Vraiment? Quelle mouche peut bien piquer un géographe pour qu'il décide de lui consacrer un livre entier? Y a-t-il tant de choses à dire sur ce banal sandwich, si ce n'est de comprendre comment il est devenu l'étendard culinaire des noctambules éméchés et l'un des marronniers privilégiés de journalistes en mal d'inspiration? Soyons sérieux. Cette préparation culinaire aux variations et aux appellations aussi diverses que nébuleuses mérite-t-elle une telle attention?

Oui, cent fois oui. À condition toutefois de laisser de côté ses *a priori* et d'oublier les clichés tenaces que son nom ne manque pas de susciter. Ce livre veut vous faire voir le kebab sous un nouvel angle, celui d'un plat qui ne se limite pas à la sainte trinité « salade-tomate-oignon ».

Qu'on l'appelle *döner*, *gyros*, *shawarma*, *grec* ou encore *berliner*, le kebab est avant tout le produit d'un monde et le reflet des dynamiques qui l'animent. Revenir sur ses origines, retracer les étapes

qui lui ont permis de se globaliser, disséquer ses infinies déclinaisons culinaires est un exercice passionnant qui dessine en creux une géohistoire inédite de la mondialisation des hommes et de leurs assiettes.

Mais le kebab est encore plus que cela. Autour de cette broche ventrue et suintante, dans ces sandwiches débordant de viande, de sauces et de garnitures, se cristallisent et s'expriment les espoirs, les tensions et les débats qui agitent les individus et les sociétés contemporaines. Dans un long article au titre malicieux, « La politique française servie dans une pita », le *New York Times* du 22 décembre 2014 faisait du kebab un objet privilégié pour observer les antagonismes idéologiques de la classe politique française et les interrogations de la population hexagonale sur elle-même. Spécificité française ? Que nenni ! Dix ans plus tard, c'est au tour du parti de gauche allemand *Die Linke* d'appeler à la mise en place d'une *Kebabpreisbremse* : entendre par là un « coup de frein sur le prix du kebab » pour lutter contre l'inflation galopante provoquée par la guerre en Ukraine. La même année, c'est encore le kebab qui se glisse dans les relations diplomatiques déjà tendues entre l'Allemagne et la Turquie. En cause, la demande formulée par Ankara auprès de la Commission européenne de voir « son » kebab protégé par le statut de « spécialité traditionnelle

garantie ». Un véritable *casus belli* pour l'Allemagne et son florissant secteur de la restauration potentiellement privés du droit d'utiliser l'appellation « döner »...

Derrière les revendications de responsables politiques et de restaurateurs enfiévrées, ce différend commercial a aussi réactivé l'épineux débat sur les origines du kebab. Turc, allemand, voire même grec ou libanais, le plat est depuis longtemps au cœur d'une bataille historique, culinaire et identitaire. Mais alors, d'où vient vraiment le kebab ? De soldats ottomans qui, dit-on, avaient l'habitude de cuire la viande après l'avoir embrochée sur le tranchant de leurs épées ? Du génie d'un restaurateur turc dans le Berlin des années 1970 ? Ces légendes sont séduisantes, mais un tantinet fantaisistes. À l'image d'une infinité d'autres plats, la genèse du kebab résulte moins d'une soi-disant sérendipité, que de dynamiques culinaires, sociales et culturelles façonnées au fil des siècles. Certes, les sources disponibles concordent pour faire de la Constantinople des années 1850 le lieu d'émergence de la préparation telle que nous la connaissons aujourd'hui. Toutefois, cet artefact culinaire n'est que la formalisation, à un moment donné, d'évolutions lentes qui se façonnent dans les méandres du temps long.

Ceci étant dit, l'histoire du kebab ne saurait se limiter à identifier son supposé lieu de naissance. Elle consiste aussi (surtout?) à retracer son odyssée et la manière dont il est devenu la coqueluche de mangeurs du monde entier. Dans le sillage d'exilés, d'immigrés, de travailleurs, d'étudiants, d'aventuriers, le kebab n'a en effet eu de cesse de conquérir de nouveaux territoires. D'abord l'Europe, puis l'Amérique et l'Afrique, avant de séduire l'Asie et l'Océanie. Diffusion globale donc, mais à chaque fois des histoires locales singulières. De la France au Sénégal, du Japon au Mexique, chaque pays s'est créé son propre panthéon kébabier, ses mythes, ses idoles et même ses lieux de pèlerinages.

Dans la jungle de ces différences, un même fil conducteur affleure pourtant : celui d'une préparation capable de se couler dans les cultures alimentaires en place, de s'adapter aux goûts des mangeurs locaux, de s'hybrider, voire, diront les puristes, de s'acculturer. Cette fluidité intrinsèque a ainsi permis au kebab de s'intégrer au paysage alimentaire de la majorité des régions du monde, mais aussi de se hisser au rang de symbole culturel, d'icône décalée qui, derrière une espièglerie de façade, éclaire néanmoins la manière dont se pensent et se rêvent les sociétés contemporaines.

Car oui, le kebab est politique. Furieusement politique. Il est par exemple le symptôme

d'évolutions urbaines et de choix urbanistiques pas toujours judicieux. Il est aussi, pour certains, l'emblème d'un multiculturalisme joyeux et bon enfant, d'un vivre-ensemble bien présent dans l'assiette, à défaut de l'être dans les autres pans de la vie quotidienne. Il est, pour d'autres, le symbole tangible, omniprésent, d'un prétendu basculement civilisationnel qui frapperait nombre de sociétés occidentales. Qu'on le valorise ou qu'on souhaite l'interdire, qu'on chante ses louanges ou qu'on le brocarde sans ménagement, le kebab est un plat aussi polarisant que polarisé.

Malgré cela, le sandwich a peu intéressé la littérature. En français, en anglais, comme en allemand, les études qui lui sont consacrées se comptent sur les doigts d'une main. Un comble lorsque l'on sait combien burgers, sushis, tacos, bagels et autres pizzas ont été disséqués sous tous les angles, de l'histoire à la sociologie, de la médecine au monde artistique. Il est donc temps de rattraper ce retard et de redonner ses lettres de noblesse à un plat aussi caricaturé qu'iconique, aussi critiqué que désiré. Cet ouvrage a donc une ambition : explorer ces cinquante – si ce n'est plus – nuances de grec.

# BIBLIOGRAPHIE

- Cihan ANADOLOGLU, *Einmal mit Alles: Der Döner und seine Verwandten*, Munich, Callwey, 2020. [Un livre de recettes consacré aux mille et une déclinaisons du döner.]
- Benjamin BAUDIS, *Question döner*, Paris, Orientis Éditions, 2018. [Introduction jouée aux multiples facettes historiques, sociales et politiques du kebab.]
- Ayşe ÇAĞLAR, « McDöner: Döner Kebab and the Social Positioning Struggle of German Turks », in Janeen Arnold COSTA et Gary Joseph BAMOSSY, *Marketing in a Multicultural World: Ethnicity, Nationalism, and Cultural Identity*, New York, Sage Publications, 1995, p. 209-230. [Article scientifique pionnier sur la dimension identitaire et politique du döner en Allemagne.]
- Jean-Laurent CASSELY, Jérôme FOURQUET et Sylvain MANTERNACH, « Des dimensions politique, socio-culturelle et territoriale du kebab en France », Paris, Fondation Jean Jaurès, 2019, [<https://www.jean-jaures.org/publication/des-dimensions-politique-socioculturelle-et-territoriale-du-kebab-en-france/>]. [Rapport consacré au rôle social et aux enjeux urbanistiques que pose le kebab dans les villes françaises.]
- Chantal CRENN et Jean-Pierre HASSOUN, « Dakar. les quatre âges du fast food », *Ethnologie française*,

n° XLIV(1), 2014, p. 59-72. [Article scientifique revenant notamment sur la diffusion du shawarma dans les villes d'Afrique de l'Ouest.]

Priscilla Mary IŞIN, *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*, Londres, Reaktion Books, 2018. [Monographie érudite sur l'histoire de la cuisine ottomane.]

Nathan MYHRVOLD et Francisco MIGOYA, *Modernist Pizza*, Washington DC, The Cooking Lab, 2021. [La "Bible" de la pizza... qui n'a pas encore d'équivalent pour le kebab.]

Eberhard SEIDEL, *Döner: Eine türkisch-deutsche Kulturgeschichte*, Berlin, MÄRZ Verlag, 2022. [Monographie incontournable sur l'histoire et la sociologie du döner en Allemagne.]





# Table des matières

<i>Introduction</i> .....	10
<b>1. RETOUR AUX ORIGINES</b> .....	17
Au commencement était le verbe?, 19 – Viande grillée et civilisation, 21	
<b>2. LE CREUSET OTTOMAN</b> .....	25
L'émergence de la Sublime broche, 27 – Et le döner devint vertical, 30	
<b>3. DÉCLIN IMPÉRIAL</b>	
<b>ET PREMIÈRES DIFFUSIONS</b> .....	37
Tragédies humaines et constructions diasporiques, 38 – Grecs et Arméniens, premiers ambassadeurs du kebab, 39 – Gyros <i>made in USA</i> , 42	
<b>4. LE « CADEAU DES TURCS » À L'EUROPE</b> .....	47
Les invités à la table de l'Europe, 48 – La bascule européenne, 51 – <i>Small is beautiful...</i> mais pas partout, 53	
<b>5. SHAWARMA : LE GOÛT DU LIBAN</b> .....	55
De l'exil à l'assiette, 57 – La conquête des Suds, 59 – Le shawarma acquiert ses lamelles de noblesse, 61	

6. LE BERLINER GLOBALISÉ.....	63
Le kebab est mort? Vive le kebab!, 65 – La force d'être de partout... et surtout de nulle part, 67	
7. UN KEBAB, DES KEBABS.....	73
Décris-moi ton kebab, je te dirai ce que tu es, 74 – Comment est votre kebab?, 77	
8. CULTURE KEBAB .....	83
Néons colorés et cuisinier moustachu, 85 – Keb-art : une icône pop, 87 – « J'représente la banlieue comme un grec-frite », 89	
<i>Conclusion. Le kebab politique</i> .....	92
<i>Bibliographie</i> .....	105



Achevé d'imprimer sur les presses  
de Sepec Imprimerie à Péronnas  
Dépôt légal :  
N° d'impression :  
IMPRIMÉ EN FRANCE