



Nicolas Bricas, Olivier Lepiller, Audrey Soula et Chelsie Yount-André (dir.)

## Manger en ville Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Éditions Quæ

---

# Chapitre 6 - Le *warung makan* : une cuisine publique au cœur de l'informalité à Jakarta

Laura Arciniegas

---

Éditeur : Éditions Quæ  
Lieu d'édition : Versailles  
Année d'édition : 2020  
Date de mise en ligne : 2 avril 2021  
Collection : Update Sciences & Technologie  
EAN électronique : 9782759233908



<http://books.openedition.org>

### Référence électronique

ARCINIEGAS, Laura. *Chapitre 6 - Le warung makan : une cuisine publique au cœur de l'informalité à Jakarta* In : *Manger en ville : Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* [en ligne]. Versailles : Éditions Quæ, 2020 (généré le 08 novembre 2023). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/quæ/33082>>. ISBN : 9782759233908.

---

Ce document a été généré automatiquement le 8 novembre 2023.



Le texte seul est utilisable sous licence CC BY-NC-ND 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont « Tous droits réservés », sauf mention contraire.

---

# Chapitre 6 - Le *warung makan* : une cuisine publique au cœur de l’informalité à Jakarta

Laura Arciniegas

---

## NOTE DE L'ÉDITEUR

doi:10.35690/978-2-7592-3091-4/c6

*L’auteure remercie tout d’abord les familles de Kampung Melayu pour les riches échanges qui ont constitué le cœur de cette recherche. L’enquête de terrain a été fortement facilitée par l’équipe du département d’éducation de la santé et de sciences du comportement de l’Universitas Indonesia, D<sup>r</sup> Evi Martha, Tiara Amelia et Andham Dewi. Cette recherche a été cofinancée par Agropolis Fondation dans le cadre du Labex Agro, Danone Nutricia Research et le Cirad, et réalisée sous la direction scientifique de Jean-Pierre Poulain (université Toulouse Jean Jaurès) et Nicolas Bricas (Cirad). Elle remercie enfin les relecteurs de ce chapitre pour leurs corrections, commentaires et critiques qui ont amplement aidé à le structurer et le clarifier.*

Résumé. Dans les *kampung* (quartiers pauvres de type *slum*) de Jakarta, les *warung makan* sont des établissements qui offrent quotidiennement des recettes traditionnelles « faites maison » (*masakan rumah*). Ces espaces culinaires marchands sont vécus comme des extensions de la sphère domestique par les mangeurs qui les visitent tous les jours. De plus, des activités domestiques basculent vers les *warung makan* favorisant les relations entre mangeurs et vendeurs au sein du réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance.

## Introduction

- 1 À Jakarta, les *kampung* (littéralement « villages ») sont des enclaves d’informalité et de pauvreté qui fonctionnent comme des villages autonomes au milieu de la ville.

Socialement, les *kampung* fonctionnent comme des plateformes communautaires fermées qui facilitent l'accès et la circulation de ressources matérielles et sociales pour les citoyens les plus pauvres (Jellinek, 2005). Il s'agit de quartiers où les espaces de vie évoluent à l'initiative des habitants, créant un sentiment de cohésion et d'appartenance sociale (Jellinek, 1991 ; Simone, 2014). Les mouvements de population de la campagne vers la ville ont progressivement augmenté la densité de ces quartiers qui accueillent les migrants à la recherche d'un emploi et qui suivent des parents ou des connaissances (Ezeh *et al.*, 2017). Les liens sociaux se reconfigurent à la croisée du voisinage, de la parentèle et des interactions qui y ont lieu. Depuis les temps coloniaux, ces espaces ont été marginalisés et négligés par les politiques de développement urbain, ce qui a intensifié les déficiences infrastructurelles et de services primaires. La combinaison de ces deux éléments, sous-investissement et surpeuplement, a perpétué l'image des *kampung* comme des espaces de relégation. Par extension, ils font aujourd'hui référence à tous les quartiers bas, insalubres, denses et non planifiés. La morphologie sociale s'y caractérise par l'intégration spatiale de la plupart des domaines de la vie : religion, travail, éducation, vie publique et vie privée (Nijman, 2010). Le *kampung* est ainsi l'espace privilégié de la socialisation de ses habitants dans toutes ses dimensions. La zone est confinée car la circulation et l'accès sont très restreints, contribuant à l'exclusion économique et au repli communautaire des résidents (Jellinek, 2005 ; Sihombing, 2002).

- 2 L'informalité se caractérise par l'encastrement des activités économiques, des pratiques de consommation et des réseaux sociaux (Roy, 2005). Les populations pauvres des villes du Sud global ont plus tendance à accéder aux diverses ressources, biens et services dont l'emploi, l'habitat et l'alimentation, dans les réseaux informels que dans les réseaux formels (Mosse, 2010 ; Te Lintelo, 2017). L'alimentation n'échappe pas à ces phénomènes, et l'alimentation de rue constitue dans les établissements informels à la fois la principale source d'aliments préparés et le principal pôle d'emploi informel. Elle suit les évolutions de l'espace et se développe avec son urbanisation, en particulier dans les enclaves de pauvreté des grandes villes d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine. Des études conduites dans différentes zones urbaines pauvres du Sud global ont montré que plus les familles sont petites et pauvres, plus la part du budget alimentaire consacrée à l'alimentation de rue est importante (Alves da Silva *et al.*, 2014 ; Malvy *et al.*, 1998 ; Mensah *et al.*, 2013 ; Te Lintelo, 2017 ; Tinker, 1999 ; Van Riet *et al.*, 2003).

## Les espaces culinaires dans l'informalité jakartanaise

- 3 En Indonésie, tant en milieu rural qu'urbain, ces dispositifs de vente plus ou moins ambulants participent des pratiques alimentaires quotidiennes depuis des siècles. Si traditionnellement ces dispositifs offraient des en-cas et des portions sucrées ou salées à manger en dehors des repas principaux (Koentjaraningrat, 2007 ; Protschky, 2008), aujourd'hui ils se présentent comme des sources de sécurisation de l'alimentation des plus pauvres (Kolopakings *et al.*, 2011 ; Steyn *et al.*, 2014 ; Yulia *et al.*, 2016). Toutefois, avec les mutations contemporaines de l'alimentation, l'alimentation de rue dans les *kampung* est aussi productrice d'environnements dits « obésogènes » qui facilitent la consommation d'aliments à forte densité calorique (Anggraini *et al.*, 2016). Par ailleurs, à cause de pratiques risquées de manipulation de la part des vendeurs, les aliments de

rue sont des vecteurs d'intoxications alimentaires (Andarwulan *et al.*, 2009 ; Brata, 2010 ; Vollaard *et al.*, 2004).

- 4 Au sein des *kampung*, l'alimentation de rue se déploie sous diverses formes grâce à une grande variété de dispositifs de vente plus ou moins ambulants, plus ou moins équipés pour la consommation, et dont les routines et parcours sont plus ou moins fixes (Corbeau, 2013 ; Suryadarma *et al.*, 2010 ; Yatmo, 2008). Chacun de ces *espaces culinaires* porte virtuellement des scénarios qui préfigurent les formes d'acquisition et de consommation suivant les dimensions géographique, symbolique, technique et sociale que Jean-Pierre Poulain (2002) invite à considérer pour tracer les contours d'un « espace social alimentaire ». Parmi eux, les *warung makan*<sup>59</sup> ou les *warung nasi*<sup>60</sup> sont des établissements fixes ou semi-fixes qui offrent quotidiennement des recettes traditionnelles de type « fait maison » (*masakan rumah*<sup>61</sup>).
- 5 Le concept de *cocina pública*<sup>62</sup> proposé par Meredith Abarca (2007) différencie les restaurants professionnels des espaces domestiques de vente d'aliments hors foyer. Ces derniers sont des espaces où les pratiques culinaires domestiques se délocalisent vers la sphère commerciale sans perdre les valeurs familiales et symboliques qui y sont rattachées, comme le *care*, l'entraide et la coopération (Marte, 2007 ; Pérez et Abarca, 2007 ; Salazar, 2012). Nous proposons d'étudier l'organisation socio-économique de l'alimentation au sein des réseaux informels en dépassant la dichotomie entre une alimentation dans le foyer et une autre hors foyer, en utilisant le *warung makan* comme l'unité d'observation de ces rapports au travers des trois axes d'analyse : 1) la reconfiguration des espaces alimentaires ; 2) les mouvements de délocalisation de certaines activités de la sphère domestique vers la sphère marchande ; et 3) les imbrications entre les échanges marchands et les liens sociaux. Les analyses présentées se fondent sur des données qualitatives recueillies lors d'une enquête ethnographique conduite dans un *kampung* de Jakarta en 2014, en collaboration avec la faculté de santé publique de l'Universitas Indonesia, dans lesquelles ont été associées les méthodes de l'observation non participante et des entretiens approfondis.

## **Le *warung makan* : un espace culinaire au seuil des mondes domestique et marchand**

- 6 La première partie de ce texte vise à situer le *warung makan* au sein de la morphologie sociale du *kampung* en essayant de dévoiler son caractère hybride entre les mondes marchand et domestique. Sur le plan géographique, l'espace du *kampung* est délimité par des frontières construites (deux grandes avenues) et une naturelle, le fleuve Ciliwung qui traverse la ville. À l'intérieur de ces frontières, les portes et les fenêtres des résidences sont constamment ouvertes, communiquant sur des ruelles étroites et sinueuses empruntées presque exclusivement par des voisins du quartier. Sur ces petites voies de circulation débordent souvent les activités ou les objets domestiques (cuisine, linge) ou personnels. La pauvreté est fréquemment associée à de telles pratiques d'appropriation de l'espace public, souvent motivées par la collectivisation des ressources disponibles (Nijman, 2010 ; Sharma et Konwar, 2014). Dans le *kampung*, les cuisines, tout comme les toilettes, sont parfois communes entre plusieurs foyers. Ce partage favorise le déploiement de la vie privée dans des espaces qui dépassent le monde familial, ce qui stimule la circulation d'informations sur la vie des uns et des autres. Par ailleurs, des démarches de protection et de prévention contre les

vulnérabilités liées aux conditions de vie (manque d'infrastructure, d'accès à l'eau, d'assainissement, etc.) sont mutualisées et contribuent à un sentiment d'appartenance et de solidarité.

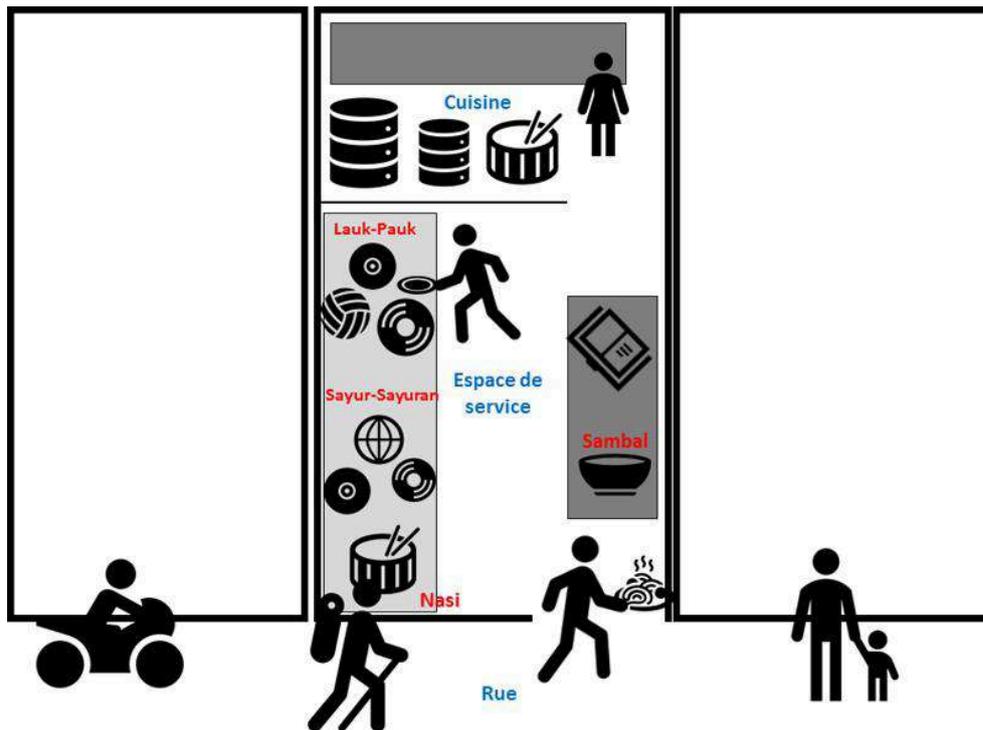
- 7 Sur le plan social, les histoires migratoires sont souvent initiées par un pionnier venu s'installer en ville et suivi par d'autres membres de sa famille, proche d'abord, étendue ensuite ; ces parents éloignés s'installant à proximité du réseau familial resserré, une fois leur situation économique stabilisée (Ezeh *et al.*, 2017). Les voisins du village d'origine suivent aussi les premiers venus et s'installent dans le *kampung*, recomposant ainsi le réseau social et reconfigurant un réseau de soutien et de dépendance. Le réseau de vendeurs et d'acheteurs, en plus des liens de voisinage, se structure grâce à des liens qui remontent à l'histoire des familles et des communautés. S'ajoutant à la parentèle existante, des ménages se forment entre les familles de voisins, ce qui amplifie le sentiment d'appartenir à une seule et même grande famille.

« L'important est que nous les aidions, ils nous aident également. Ils ne nous chassent pas, donc nous ne le faisons pas. Nous sommes tous liés, famille, amis, pas loin. Quoi qu'il en soit, si les gens ici se marient avec des gens ici aussi, nous sommes tous frères et sœurs. Plus tard, ils se marieront avec un autre voisin. Alors tous deviennent famille. Pas de problème pour se marier entre parents. C'est comme ça que la famille s'est rencontrée. La femme rencontre le mari ici. Et puis les enfants se rencontrent. Alors, tous se rencontrent, tous font une famille. » (Pak Sukardi, 65 ans)

- 8 Au-delà de la proximité spatiale, la cohésion sociale du voisinage se structure sur des liens de confiance, de solidarité et d'identification. Il ne s'agit donc pas seulement, pour reprendre les mots de Pak Sukardi, d'une *grande famille* mais le *kampung* est aussi une *grande maison*. Au sein de cette *grande maison*, les *warung makan* se présentent comme des espaces culinaires centraux. Ils sont de deux types principalement : d'une part il s'agit de restaurants non mobiles installés dans des bâtisses, aménagés dans des espaces initialement dédiés à la cuisine des résidents du seul bâtiment ; et de l'autre il s'agit d'étals et d'équipements semi-fixes ou complètement démontables, qui s'installent quotidiennement au même endroit (Yatmo, 2008). Dans l'enceinte du quartier, aucun *warung* ne possède d'espace réservé à la consommation, mis à part les rebords des fenêtres adjacentes ou les parapets lorsqu'il est installé dans des immeubles en dur.
- 9 Ces établissements sont catégorisés par les mangeurs comme vendant « de la nourriture cuisinée » (*masakan*<sup>63</sup>), ce qui fait référence autant aux techniques traditionnelles qu'aux recettes et renvoie plus spécifiquement au plat traditionnel. Celui-ci a une structure dont le pivot est le *nasi* et s'accompagne d'éléments complémentaires à base de légumes verts (*sayur-sayuran*) et d'aliments de chair (*lauk-pauk*) — essentiellement du poisson ou encore du poulet —, le tout agrémenté d'une portion de *sambal*<sup>64</sup>. En outre, la « vraie alimentation » (*makanan*) est celle qui contient du riz blanc non mélangé. Dans le *kampung*, les *warung makan* en sont les principaux pourvoyeurs.
- 10 Bu Sukini tient un des *warung* les plus actifs. Il s'agit d'un espace d'environ quatre mètres carrés situé au rez-de-chaussée d'une bâtisse majoritairement résidentielle (figure 6.1). Une fenêtre et une porte ouvertes constituent les séparations entre la rue et la pièce principale dans laquelle sont disposés, le long des murs, les marmites, plateaux et casseroles avec les préparations de la journée. La première marmite, dans le sens de circulation des mangeurs qui se servent eux-mêmes, contient le riz blanc (*nasi*), servi toujours en premier. Ensuite sont disposées les préparations à base de légumes,

suivies de celles à base de *tahu* et de *tempeh*<sup>65</sup>, et des recettes à base de poisson ou de poulet (les préparations à base de viande de bœuf ou d'agneau sont très rares car trop chères). Un bol de *sambal*, ajouté sur le plat après les autres aliments, clôt le service. La consommation individualisée se fait ensuite dans ce plat unique. Au fond du *warung*, derrière une porte, se trouve la cuisine de laquelle Bu Sukini ne sort que par moments pour remplir ou changer les plateaux vides. En fait, elle ne vend pas ses préparations directement : les mangeurs entrent avec leur vaisselle, se servent puis notent leurs choix sur un cahier. La collecte monétaire se fait pendant l'après-midi, après le service de midi.

Figure 6.1 : Plan schématisé du *Warung Makan* de Bu Sukini (L. Arciniegas)



- 11 Les mangeurs se déplacent dans ces espaces pour se servir, les consommations ont lieu après, dans les résidences ou dans les *teras*, espaces aménagés accolés aux façades des maisons, avec des voisins, en famille ou bien seuls, ce qui est souvent le cas. Les aliments, les mangeurs et la vaisselle circulent quotidiennement depuis et vers les *warung makan*. Par ailleurs, ils fonctionnent comme des unités de coordination des prises alimentaires de midi et organisent les relations entre les voisins qui interagissent dans cet espace culinaire. La synchronisation sociale alimentaire (Herpin, 1988) des voisins des rues adjacentes tient de la cuisson du riz notamment, car il doit être mangé fraîchement préparé. Le *nasi* constitue la pierre angulaire de l'alimentation indonésienne dans ses aspects nutritionnels et symboliques (Hartini *et al.*, 2005 ; Weichart, 2008). Il est traditionnellement associé au féminin et au monde domestique (Janowski et Kerlogue, 2007). Ainsi, en plus de la proximité géographique, la localisation de cette préparation dans les *warung makan* les inscrit dans la sphère domestique.

## Le *warung makan*, relais de la cuisine domestique

- 12 Traditionnellement, l'alimentation de rue fait partie du modèle alimentaire indonésien tant dans les milieux urbains que ruraux (Koentjaraningrat, 2007 ; Protschky, 2008), mais elle tient une place plus importante encore dans les districts informels, où elle constitue la principale source d'aliments préparés des familles (Steyn *et al.*, 2014). Dans le *kampung* Melayu, et l'on peut imaginer que cette observation vaut pour les autres *kampung* de Jakarta, les *warung makan* fournissent quotidiennement le plat domestique traditionnel pour la majorité des habitants<sup>66</sup>. Nous développons dans cette deuxième partie les spécificités de ces « mouvements de basculement de certaines activités entre les sphères domestique et marchande » (Poulain, 2002 : 35) dans le contexte du *kampung*.
- 13 Premièrement, le niveau de vie explique en grande partie ces mouvements car les espaces privés résidentiels se réduisent et leurs usages s'intensifient en fonction des conditions matérielles. Dans les foyers les plus dépourvus de ressources, l'espace résidentiel est constitué par une seule pièce de vie dont les usages changent successivement au cours de la journée, assurant le repos, l'alimentation, les tâches domestiques, la prière, l'hygiène personnelle, etc. À l'intérieur, les espaces de stockage et de préparation des aliments sont souvent limités, ou font office de bricolages variés. Les conditions de vie dans les *slums*, où les infrastructures d'assainissement sont défaillantes et où les risques d'intoxication sont importants (Ezeh *et al.*, 2017), rendent d'autant plus vulnérables les aliments dont le stockage devient un point critique de l'itinéraire de l'alimentation (Desjeux, 2006). En parallèle, les espaces publics (les ruelles et leurs intersections) sont investis par des activités d'ordre privé et on observe inversement des communalisations d'espaces intérieurs, notamment des toilettes et des cuisines. Dans ces conditions, la cuisine domestique exige plusieurs activités qui dépassent largement l'acte culinaire *stricto sensu*. Tout d'abord il y a la gestion de l'eau, qui n'est pas facilement accessible pour tout le monde et qui nécessite des traitements de purification pour être utilisée. Ensuite, diverses installations sont nécessaires pour la cuisine. Lorsque le foyer ne dispose pas d'un espace fixe dédié, le réaménagement temporaire demande beaucoup de temps et d'efforts physiques. Ces aspects d'ordre matériel reviennent souvent dans les discours des femmes pour justifier leur préférence pour l'achat d'aliments prêts à consommer.
- 14 Ces raisonnements s'appuient en outre sur des rationalités qui valorisent cette pratique en l'assimilant à un mode de vie plus « moderne ». Bu Mimin avoue « avoir le désir de cuisiner » mais d'autres éléments entrent en jeu et la décision se tourne généralement vers le monde marchand.
- « Pour les repas quotidiens, je cuisine parfois, mais souvent j'achète les aliments cuits. Si j'ai l'intention de cuisiner, je cuisine. Mais si je suis trop paresseuse, j'achète simplement la nourriture cuite. À côté [de la maison] il y a un stand de nourriture avec beaucoup de plats d'accompagnement. Souvent, j'achète plus que je ne cuisine. Si je prends soin des enfants, je sens que je suis trop occupée pour cuisiner. Ce n'est pas fréquent, peut-être une fois par semaine, je cuisine, si seulement j'ai l'intention de cuisiner. » (Bu Mimin, 48 ans)
- 15 Les rationalités à l'œuvre s'établissent dans une double tension entre de nouvelles valeurs attachées à la pratique et des rôles nourriciers traditionnels. Premièrement, la charge non seulement physique mais mentale des femmes responsables de la cuisine s'allège grâce à ces modes d'approvisionnement incontestablement plus pratiques. En

plus du soulagement qu'offrent les relais techniques et logistiques pour le stockage et la préparation, il existe aussi une forte valorisation de cette praticité, par le fait que ce soit rapide et « juste là ». Cette *convenience* qui, dans les termes d'Alan Warde (1999), se présente comme une réponse aux problèmes de configuration entre les espaces et les temps sociaux contemporains, est pourvue par le réseau de l'alimentation de rue et devient un signe de modernité associé à la vie en ville.

- 16 Deuxièmement, les exigences gastronomiques du point de vue des techniques et des savoir-faire désormais moins maîtrisés se confrontent à la nécessité de satisfaire tous les goûts et justifient ainsi le recours majoritaire à l'alimentation prête à consommer. Les femmes, en charge du monde domestique, de la gestion budgétaire et de l'alimentation de toute la famille (Koning, 2000 ; Papanek et Schwede, 1988 ; Williams, 1991), définissent leur rôle nourricier en fonction de la satisfaction des plaisirs alimentaires de tous. Traditionnellement très variées, les préparations *lauk-pauk* et *sayur-sayuran* demandent beaucoup de connaissances et d'habiletés culinaires. Les *warung makan* proposent plusieurs choix et les diversifient au cours de la semaine. Au-delà de la quantité ou de la nutrition, le goût, au sens de la sapidité et du plaisir gustatif, est la logique première du choix alimentaire et ce goût (*rasa*) est assuré par la bonne façon de préparer les recettes. Les cuisiniers des *warung makan* assurent non seulement la préparation de *nasi*, pivot symbolique et nutritionnel de l'alimentation, mais aussi la variété et les saveurs des plats complémentaires. Ils deviennent ainsi des références sociales fortes investies du respect communautaire, prescripteurs d'une « bonne alimentation » et gardiens des traditions culinaires.
- 17 Ces basculements des activités domestiques vers les *warung makan* favorisent une division du travail culinaire à l'échelle du *kampung* qui donne aux vendeurs de rue un statut, les inscrivant non seulement dans les relations entre mangeurs et vendeurs, mais aussi dans le réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance.

## Les échanges alimentaires et la relation nourri-nourricier

- 18 Les quotidiens alimentaires s'organisent sur la base des relations établies entre le mangeur et le vendeur suivant, d'une part, les dispositions socio-spatiales de proximité et de voisinage ; et, de l'autre, l'amalgame constitué par des liens de solidarité, parenté et amitié établis au sein de la communauté. Le concept de *cocina pública* développé par Meredith Abarca se base, outre sur la configuration *domestique* de ces espaces culinaires, sur les relations économiques qui s'y établissent et qui « maintiennent les valeurs éthiques et morales de *care*, collaboration et bénéfices communs »<sup>67</sup> (Abarca, 2007). Depuis la perspective des vendeurs, la relation nourri-nourricier s'établit sur des rapports qui, en plus des échanges marchands, tiennent compte des attributs sociaux et culturels de leur rôle en tant qu'entrepreneurs. Ces postures se distancient des perspectives utilitaristes des cuisines professionnelles et s'inscrivent davantage dans une logique du don basée sur la triple obligation de donner, de recevoir et de rendre exposée dans *l'Essai sur le don* (Mauss, 1929). Florence Weber (2000) propose que toute ethnographie économique soit attentive aux conditions des prestations en séparant deux cas de figure. D'un côté, les prestations régulées par un cadre normatif ou matériel au sein desquelles les contre-prestations n'admettent pas d'ambiguïté ; et d'un

autre côté les prestations dans lesquelles « les différents partenaires d'une transaction donnée ont à leur disposition plusieurs manières de la penser et jouent de cette ambiguïté pour inscrire leur action sur plusieurs registres » (Weber et Dufy, 2006 : 25). Au travers du portrait de Pak Hambali et de son activité, nous proposons d'étudier ces relations.

- 19 Pak Hambali tient un *warung makan* dont il a hérité en 2000 de l'oncle de sa femme. Il vend le plat quotidien à base de *nasi* et les plats complémentaires qui se mangent lors des repas principaux. Sa journée commence à *Subuh*, la prière du matin, à 4 h 30. Il prépare des fritures variées comme du *bakwan* (beignets de légumes) ou des *uli* (quenelles frites à base de riz gluant cuit dans du lait de coco) que plusieurs voisins consomment pour le petit déjeuner ou que des vendeurs ambulants achètent pour les revendre dans d'autres quartiers de la ville. Ces vendeurs ne payent pas directement ce qu'ils prennent. Ce n'est qu'à la fin de la journée que les comptes sont faits lorsqu'ils apportent les invendus à Pak Hambali qui assume le risque des pertes économiques le cas échéant. Sa femme s'occupe de l'approvisionnement au marché et des préparations préliminaires pour le lendemain matin, tandis qu'il s'occupe de la préparation finale, de la distribution et de la vente. Après le premier tour du petit déjeuner, il se repose jusqu'à 10 h. À cette heure-ci, ils commencent à cuisiner le *nasi* et ses différents compléments avant *Dhurur*, la prière de midi. À partir de cette heure, l'affluence de clients s'intensifie et la fin de la journée advient lorsque tout a été vendu dans l'après-midi. La vie quotidienne de Pak Hambali et de sa femme pivote autour de leur *warung makan*. Ils mangent quotidiennement les mêmes plats qu'ils servent et les invendus sont aussi généralement consommés.
- 20 Ce *warung* occupe une place centrale et un rôle quotidien dans l'alimentation de leurs voisins, ce qui leur a valu le respect de la communauté. Pak Hambali est aujourd'hui une des autorités morales de son *rukun warga*<sup>68</sup>. Il ne souhaite ni agrandir son négoce ni changer ou étendre son répertoire de recettes, il laisse cela aux autres ; selon lui, il ne faut pas désirer plus que ce que l'on a. Il vend à crédit à ceux qui le lui demandent, pourvu qu'il les connaisse. Les transactions sont de plusieurs types selon les temps de l'échange et la nature de la contre-prestation. Dans certains cas, le paiement doit se faire de manière immédiate, dans d'autres, il peut être beaucoup plus différé dans le temps. Les échanges peuvent être monétarisés ou pas. Dans certains cas, le prix ou le montant sont fixés, dans d'autres, ils peuvent être négociés. Ces négociations dépendent de l'interconnaissance et des chaînes de confiance existantes. Souvent, les voisins qui n'ont pas une rentrée d'argent régulière aident dans les *warung makan*, notamment pour faire la vaisselle, ramener de l'eau et éplucher des légumes. Ce travail peut être rémunéré en argent ou en aliments et il est en général perçu comme une façon de contribuer au-delà de l'échange contractuel. Plusieurs sont des acheteurs fidélisés qui viennent quotidiennement au *warung* de Pak Hambali. Pour lui, refuser cette flexibilité dans le paiement compromettrait la circulation des ressources et favoriserait la concurrence agressive.
- 21 L'enquête quantitative a montré que, dans le *kampung*, un habitant sur quatre vend des préparations prêtes à consommer, ce qui fait que les transactions alimentaires sont particulièrement structurantes du quotidien de la vie sociale du voisinage. Les relations nourri-nourricier s'y établissent sur la base d'échanges de plusieurs types encadrés par la mise en avant du bien-être communautaire et de la non-concurrence. Les

transactions marchandes se régulent sur la base de l'interconnaissance et permettent l'accès et la circulation des ressources.

## Conclusion

- 22 Le *warung makan* est présenté ici comme une unité d'observation privilégiée de l'organisation de la vie sociale et économique des *kampung* et permet de définir plus largement les contours de l'alimentation domestique dans ce contexte. Ces espaces se présentent comme un *chez-soi* dans lequel les mangeurs se servent eux-mêmes et où les temps et la nature des transactions marchandes se caractérisent par la souplesse et l'adaptation. Par ailleurs, la proximité géographique connecte les espaces privés et publics dans lesquels circule l'alimentation, ce qui donne au *kampung* des attributs familiaux et domestiques. Des enchâssements des routines des vendeurs et des mangeurs, de la vie privée et publique sont à l'œuvre, ce qui fluidifie l'espace social. Au niveau des techniques culinaires, la prise en charge de la préparation du *nasi*, aliment de base, renforce cette fluidité et donne au *warung makan* une place d'autant plus centrale dans le quotidien alimentaire des mangeurs du *kampung*. Les pratiques culinaires les moins présentes dans les domiciles à cause des conditions matérielles de vie et des valeurs rattachées à la praticité, sont prises en charge par ces négoce qui garantissent en outre la pérennité des goûts et la sauvegarde des savoir-faire traditionnels.
- 23 Cette morphologie sociale est encadrée dans les modes de l'échange économique et détermine les pratiques d'acquisition alimentaire des mangeurs. Le mode de l'échange dans ces *cuisines publiques*, où les mangeurs se servent librement et où le paiement est souvent différé, raccourcit les distances entre le monde domestique et le monde marchand, d'autant plus que des valeurs liées à la parenté, aux liens de voisinage et au bien-être commun viennent justifier, ajuster ou maintenir les comportements alimentaires.
- 24 Les transformations des paysages alimentaires urbains impliquent l'implantation continue de structures de restauration et de distribution alimentaire. Dans un contexte d'informalité, les structures que sont les *warung makan* s'éloignent de logiques capitalistes pour se présenter comme des espaces de communalisation de l'alimentation, où les seuils entre le public et le privé s'estompent.

---

## BIBLIOGRAPHIE

### Références

Abarca M.E., 2007. Charlas Culinarias: Mexican Women Speak from Their Public Kitchens. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 183-212.

- Alves da Silva S., Cardoso R. de C.V., Góes J.Â.W., Santos J.N., Ramos F.P., Bispo de Jesus R. *et al.*, 2014. Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40 : 78-84.
- Andarwulan N., Madanijah S., Zulaikhah, 2009. *Safety of school children foods in Indonesia. Current issues and challenges in food security*. Bogor, Southeast Asian Food Science and Technology Center, Bogor Agricultural University.
- Anggraini R., Februhartanty J., Bardosono S., Khusun H., Worsley A., 2016. Food store choice among urban slum women is associated with consumption of energy-dense food. *Asia Pacific Journal of Public Health*, 28(5) : 458-468.
- Brata A.G., 2010. Vulnerability of urban informal sector: street vendors in Yogyakarta, Indonesia. *Theoretical & Empirical Researches in Urban Management*, 5(14) : 47.
- Corbeau J.P., 2013. Regard sociologique sur les mangeurs et les cuisines de rue. In : *Voyage au cœur de la cuisine de rue*. Bouisson M., Meadows F. (dir.), Paris, Gallimard : 34-46.
- Desjeux D., 2006. *La consommation*. Paris, PUF, 127 p.
- Ezeh A., Oyebode O., Satterthwaite D., Chen Y.-F., Ndugwa R., Sartori J. *et al.*, 2017. The history, geography, and sociology of slums and the health problems of people who live in slums. *The Lancet*, 389(10068) : 547-558.
- Hartini T.N.S., Padmawati R.S., Lindholm L., Surjono A., Winkvist A., 2005. The importance of eating rice: changing food habits among pregnant Indonesian women during the economic crisis. *Social Science & Medicine*, 61(1) : 199-210.
- Herpin N., 1988. Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, 29(3) : 503-521.
- Janowski M., Kerlogue F., 2007. *Kinship and Food in South East Asia*. New York, NIAS Press, 305 p.
- Jellinek L., 1991. *The Wheel of Fortune: The History of a Poor Community in Jakarta*. Honolulu, University of Hawaii Press, 214 p.
- Jellinek L., 2005. Jakarta, Indonesia. Kampung culture or consumer culture? In : *Consuming Cities: The Urban Environment in the Global Economy after the Rio Declaration*. Elander I., Gleeson B., Lidskog R., Low N. (dir.), London, NYC, Routledge : 271-286.
- Koentjaraningrat, 2007. *Villages in Indonesia*. Jakarta, Equinox Pub, 445 p.
- Kolopaking R., Bardosono S., Fahmida U., 2011. Maternal self-efficacy in the home food environment: a qualitative study among low-income mothers of nutritionally at-risk children in an urban area of Jakarta, Indonesia. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 43(3) : 180-188.
- Koning J., 2000. *Women and households in Indonesia: cultural notions and social practices*. New York, Psychology Press, 354 p.
- Malvy D., Chauliac M., Bendeck M.A., 1998. Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali). *Sciences sociales et santé*, 16(2) : 33-59.
- Marte L., 2007. Foodmaps: Tracing boundaries of 'home' through food relations. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 261-289.
- Mauss M., 1929 (2012). *Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*. Paris, PUF, 241 p.

- Mensah J., Aidoo R., Teye A., 2013. Analysis of street food consumption across various income groups in the Kumasi metropolis of Ghana. *International Review of Management and Business Research*, 1(4) : 951-961.
- Mosse D., 2010. A relational approach to durable poverty, inequality and power. *The Journal of Development Studies*, 46(7) : 1156-1178.
- Nijman J., 2010. A study of space in Mumbai's slums. *Tijdschrift voor economische en sociale geografie*, 101(1) : 4-17.
- Papanek H., Schwede L., 1988. Women are good with money: earning and managing in an Indonesian city. *Economic and Political Weekly*, 23(44) : WS73-WS84.
- Pérez R.L., Abarca M.E., 2007. Cocinas Públicas: Food and Border Consciousness in Greater Mexico. *Food and Foodways*, 15(3-4) : 137-151.
- Poulain J.P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF, 286 p.
- Protschky S., 2008. The colonial table: food, culture and dutch identity in colonial Indonesia. *Australian Journal of Politics & History*, 54(3) : 346-357.
- Roy A., 2005. Urban informality: toward an epistemology of planning. *Journal of the American Planning Association*, 71(2) : 147-158.
- Salazar J.T., 2012. Eating out: Reconstituting the Philippines' public kitchens. *Thesis Eleven*, 112(1) : 133.
- Sharma A., Konwar D., 2014. Struggles for spaces: everyday life of a woman street vendor in Delhi. *The Delhi University Journal of Humanities and The Social Sciences*, 1 : 48-59.
- Sihombing A., 2002. Living in the Kampung: a firsthand account of experiences in Jakarta's Kampung. *International Journal of Studies on Architecture, Planning and Landscape*, 7 : 15-22.
- Simone A., 2014. 'We are here alone': the ironic potentials and vulnerabilities of mixed (up) districts in central Jakarta: debates and developments. *International Journal of Urban and Regional Research*, 38(4) : 1509-1524.
- Steyn N.P., Mchiza Z., Hill J., Davids Y.D., Venter I., Hinrichsen E. *et al.*, 2014. Nutritional contribution of street foods to the diet of people in developing countries: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 17(6) : 1363.
- Suryadarma D., Poesoro A., Akhmadi, Budiyati S., Rosfadhila M., Suryahadi A., 2010. Traditional food traders in developing countries and competition from supermarkets: Evidence from Indonesia. *Food Policy*, 35(1) : 79-86.
- Te Lintelo D.J.H., 2017. Enrolling a goddess for Delhi's street vendors: The micro-politics of policy implementation shaping urban (in)formality. *Geoforum*, 84 : 77-87.
- Tinker I., 1999. Street foods into the 21st century. *Agriculture and Human Values*, 16(3) : 327-333.
- Van Riet H., Den Hartog A.P., Hooftman D.A.P., Foeken D.W.J., Van Staveren W.A., 2003. Determinants of non-home-prepared food consumption in two low-income areas in Nairobi. *Nutrition*, 19(11-12) : 1006-1012.
- Vollaard A.M., Ali S., Van Asten H.A.G.H., Suhariah Ismid I., Widjaja S., Visser L.G. *et al.*, 2004. Risk factors for transmission of foodborne illness in restaurants and street vendors in Jakarta, Indonesia. *Epidemiology and Infection*, 132(5) : 863-872.
- Warde A., 1999. Convenience food: space and timing. *British Food Journal*, 101(7) : 518-527.

- Weber F., 2000. Transactions marchandes, échanges rituels, relations personnelles. Une ethnographie économique après le Grand Partage. *Genèses*, 41(1) : 85-107.
- Weber F., Dufy C., 2006. *L'ethnographie économique*. Paris, La Découverte, 128 p.
- Weichart G., 2008. Makan dan minum bersama: feasting commensality in Minahasa, Indonesia. *Anthropology of food*, S3.
- Williams W.L., 1991. *Javanese lives: women and men in modern Indonesian society*. New Brunswick, Rutgers University Press, 238 p.
- Yatmo Y.A., 2008. Street vendors as 'out of place' urban elements. *Journal of Urban Design*, 13(3) : 387-402.
- Yulia, Khusun H., Fahmida U., 2016. Dietary patterns of obese and normal-weight women of reproductive age in urban slum areas in Central Jakarta. *British Journal of Nutrition*, 116(S1) : S49-S56.

## NOTES

59. *Warung* : magasin, petit commerce ou stand ; *makan* : manger.
60. *Nasi* : riz blanc ; élément central du plat traditionnel et du modèle alimentaire en général.
61. *Masakan* : aliments cuisinés ; *rumah* : maison.
62. De l'espagnol « cuisine publique ».
63. *Masakan* : cuisine (dans le sens de « ce qui est cuisiné »).
64. *Sambal* : pâte de piments faite au mortier qui accompagne systématiquement tous les plats. En Indonésie, il existe environ 300 variétés à assignations culturelles et régionales différentes.
65. Le *tahu* (tofu) et le *tempeh* (galettes de pois de soja fermentés) sont souvent vendus ensemble.
66. Résultats issus d'une étude quantitative (n = 400) représentative de la population adulte du *kampung* Melayu (sous district de Jatinegara, région de Jakarta-Est), réalisée en 2014 au sein de ce projet de recherche avec la collaboration de la faculté de santé publique de l'Universitas Indonesia.
67. Traduction de L. Arciniegas.
68. Le *rukun warga*, ou « hameau harmonieux », est la 5<sup>e</sup> sous-division dans le système de découpage de l'administration territoriale indonésienne après le « district ». Le *rukun warga* compte environ 200 personnes. À son tour il est encore sous-divisé en *rukun tetangga* (« voisinage harmonieux ») comptant quelques pâtés de maisons.

---

AUTEUR

**LAURA ARCINIEGAS**

Certop UMR 5044 CNRS, université de Toulouse, FranceCirad, UMR Moisa, Montpellier