

Faire la cuisine, une activité qui n'a rien de banal pour les sciences humaines !

Le point de vue d'Annie HUBERT, Directrice de recherche au CNRS,
Geneviève CAZES-VALETTE, Professeur de marketing à l'ESC Toulouse
et Maggy BIEULAC-SCOTT, Directrice de l'Ocha.

Que veut dire « faire la cuisine » et pourquoi est-ce une activité aussi importante du point de vue des sciences humaines ?

Annie HUBERT :

La cuisine construit l'individu, la famille et la société. La cuisine est un vecteur d'amour, d'identité, de lien social. Notre relation affective à la nourriture, les émotions qu'elle provoque, la force de nos représentations dans ce domaine, font aujourd'hui le jeu des idéologies de tous bords. Comprendre le moteur de ces émotions et décrypter nos représentations sont plus nécessaires aujourd'hui que jamais pour aiguïser notre esprit critique et retrouver, à l'égard de nos nourritures terrestres, des sentiments paisiblement et raisonnablement hédonistes.

Si nos assiettes et nos repas sont à la source de tant d'émotions positives et négatives, c'est parce que nourrir, c'est donner à la fois la sécurité et l'amour : c'est la première chose que tous les bébés apprennent de leur mère, et ce dans toutes les cultures.

Mais il est des cultures où l'aspect nourricier de cette relation s'est développé davantage qu'ailleurs. C'est le cas notamment des sociétés dont les représentations sont issues des religions du livre. Pour les Juifs, les Chrétiens, les Musulmans, la nourriture offerte par la mère est une preuve d'amour et refuser cette nourriture serait refuser l'amour.

Inviter, c'est reproduire ce lien, avec une intensité moindre. Nourris en abondance, les hôtes sont tenus de beaucoup manger, signifiant ainsi qu'ils acceptent le désir de lien amical, affectif, ainsi exprimé. En prenant encore plus de distance, on peut envisager de la même manière l'établissement d'alliances, de nouvelles connaissances, ou de simples contacts préliminaires. L'offrande et le partage de nourriture sont, jusqu'à nouvel ordre, la manière élémentaire de manifester l'établissement d'un lien, d'un contact, d'une alliance, impliquant une même émotion, émotion partagée, qu'elle s'appelle, selon les cas, amour, amitié, alliance, confiance...

Dans les populations les plus défavorisées d'ici et encore plus d'ailleurs, peut-on concevoir de « faire la cuisine » alors que, justement, on n'a pas de cuisine ? Que veut dire dans ce cas « faire la cuisine » ?

Annie HUBERT :

L'exemple de l'Argentine, analysé par Patricia AGUIRRE, est terrible à cet égard : 45% des habitants de l'agglomération de Buenos Aires sont en dessous du seuil de pauvreté ! Cette catégorie réunit les nouveaux pauvres, les pauvres structurels qui vivent avec 6 pesos (1,5 €) par jour et les encore plus pauvres, les indigents, qui vivent avec 3 pesos (0,75 €) par jour.

Une enquête réalisée en 1996 auprès des pauvres structurels montre que 65 % de leur nourriture est composée de 7 aliments de base seulement sur une liste de 74 produits établie pour la 1^{ère} enquête en 1965. **Le problème des pauvres structurels, sur le plan nutritionnel, c'est donc l'absence de diversité alimentaire. Mais il leur reste quand même l'essentiel, c'est le partage autour de la table...**

Cette catégorie se nourrit quasiment d'un plat unique qui se cuisine dans un ustensile unique, à l'origine en terre cuite, en alu aujourd'hui, non pas par manque de savoir faire mais par souci d'optimiser le rapport coût/bénéfice. On pourrait appeler ce plat la « marmite du pauvre », les femmes y cuisinent des soupes et des ragoûts avec ce dont elles disposent. Il faut des plats qui ne coûtent pas cher, qui cuisent sans demander trop de surveillance pour permettre à la femme de s'occuper des enfants ou du ménage, qui tiennent au corps, qui calent d'autant mieux qu'on les mange avec beaucoup de pain, qui en outre ont l'avantage de pouvoir être allongés en ajoutant de l'eau ou épaissis en ajoutant farine ou pommes de terre, ce qui permet d'accueillir des gens de la famille ou des amis s'invitant à l'improviste. C'est essentiel car Patricia AGUIRRE insiste beaucoup là dessus, ce qui se partage autour de la table ce sont autant des valeurs que des aliments et, tant qu'on peut partager, voire inviter, même « à la fortune du pot », on n'est pas parmi les plus pauvres.

Justement, ce partage autour de la table, les plus pauvres parmi les pauvres ne l'ont pas. Et c'est un tel manque qu'il a fallu inventer un partage sans aliments à partager, le « matear » ?

Annie HUBERT :

Les indigents vivent dans des cabanes en tôle, ils n'ont pratiquement pas d'ustensile de cuisine et quand ils ont un four, ils ne peuvent même plus s'en servir car les infiltrations d'eau de pluie les ont mis hors d'usage. **L'organisation de soupes populaires a paru aux services sociaux la démarche la plus efficace pour fournir le minimum nutritionnel en servant un maximum de rations au moindre coût. Mais cette efficacité n'est qu'apparente, comme l'explique Patricia AGUIRRE car le coût social non seulement n'est pas pris en compte mais il augmente. Le coût social, c'est notamment que les familles ne mangent plus ensemble, qu'il n'y a plus de transmission des valeurs autour de la table, que les mères perdent une bonne part de leur identité et de leur raison d'être, et que leurs enfants sont considérés comme des cas sociaux...**

Du coup, on a réinventé la table familiale sans qu'il y ait à manger, il y a seulement à boire du *maté*, la boisson du pauvre, et qu'on sert dans une tasse pour les enfants. Ce partage là, c'est cela, le *matear*.

La cuisine, c'est l'une des activités humaines où les rôles sont le plus sexués. Dans certaines cultures, la femme peut même, selon les mets qu'elle sert, donner en quelque sorte un bulletin de santé de son couple ?

Annie HUBERT :

Chez les Ambuun du Congo, décrits par Munzele MUNZINI, servir du bouilli lorsqu'il y a des invités, plat classique pour les jours ordinaires, c'est pour la femme exprimer son mécontentement face aux agissements de son mari. A l'inverse, servir du mijoté, technique symbolisant la douceur et l'attention face aux aliments à cuire, c'est exprimer l'harmonie qui règne au sein du couple

Comme dans toutes les sociétés, y compris les sociétés occidentales, la femme est au cœur du dispositif culinaire familial et qu'un homme aide à la préparation des repas est traditionnellement mal vu, voire considéré comme humiliant. Cependant, les choses évoluent, la femme aspire à s'épanouir au delà de son rôle de ménagère, et hommes et femmes tendent vers une égalisation très lente des rôles et des tâches.

Peut-on parler de cuisine, penser la cuisine, faire la cuisine de la même façon dans des langues différentes ?

Geneviève CAZES-VALETTE :

Autrement dit, comme le formulent Anne O'MAHONEY et Gilles DESMONS, faut-il apprendre le français pour pouvoir s'extasier sur le « confit d'oie » ou les « fraises des bois » ? Ces deux enseignants à l'ESC de Toulouse se sont posés la question à propos des personnes de langue anglaise vivant en France et dont on sait qu'ils sont nombreux à être installés de façon permanente dans le grand sud-ouest. Ils ont donc enquêté auprès de 200 d'entre eux pour savoir quels produits ils achètent, quelles recettes ils utilisent, quels programmes culinaires télévisés ils regardent ... Et ils nous signalent au passage que, sur les 551 entrées que comporte le Glossaire de la BBC des termes culinaires, 125 sont des mots français ...

La cuisine, c'est à la fois la manière de préparer les repas et le lieu où ils sont préparés. Cette ambigüité du terme français n'est pas anodine ?

Geneviève CAZES-VALETTE :

Pas anodine du tout car, dans ces deux acceptions, la cuisine est un « espace » privé et particulièrement sensible où s'élabore la nourriture de la famille. Déjà, inviter des convives à partager un repas chez soi, c'est prendre des risques, éventuellement un risque objectif lié à l'hygiène, au moins le risque psychologique de se dévoiler, de donner à voir sa façon de vivre, et encore plus de manger !

Plus que la salle à manger, la cuisine est l'espace de l'intimité, celui de la femme et, si elle a de la chance, de son compagnon. Par délégation des deux, ce peut être aussi celui des ami(e)s ou parent(e)s agréé(e)s mais pas celui des « étrangers » à la maisonnée. C'est pourquoi travailler en anthropologie de l'alimentation n'est pas aussi simple que l'on pourrait le croire... Alors que, comme l'explique Marc Filser, le marketing et les sciences de gestion ont de plus en plus besoin de se nourrir des sciences humaines.

Même si *a priori* l'acte alimentaire est public, l'observation des pratiques alimentaires et des pratiques qui entourent l'alimentation (approvisionnement, stockage, préparation, nettoyage, évacuation...) suppose en effet d'accéder à ces lieux intimes que sont la cuisine et ses dépendances. Or tout le paradoxe est là : faire de l'observation participante de l'intimité suppose d'entrer dans cette intimité et donc de n'être plus un observateur distancié et rester un observateur distancié exclut la possibilité de saisir l'objet d'étude dans sa réalité profonde ...

La cuisine comme une pièce à part entière, c'est relativement récent, en France comme dans d'autres pays occidentaux ?

Annie HUBERT :

A l'exception des milieux privilégiés où la cuisine était faite par des domestiques dans une pièce qui leur était réservée, il n'y avait effectivement pas de cuisine mais une salle à tout faire, y compris se laver le dimanche, car c'était la pièce la mieux chauffée à une époque où il n'y a ni eau courante ni électricité. Virginie AMILIEN, qui a étudié la cuisine comme lieu en Norvège, note que la cuisine comme pièce fonctionnelle et pratique se développe à partir du début du XX^e siècle dans un contexte politique et socio-éducatif où la mise en place d'écoles ménagères, inspirées des *home economics* aux USA, a

pour objectif de fabriquer de bonnes « mères de famille ». En France, une évolution similaire s'exprime à la même époque au Salon des Arts Ménagers, qui présente l'idéal de la cuisine fonctionnelle et pratique, moderne et scientifique, mais où la subtile association entre « art » et « ménage » semble redorer le blason du travail à la maison.

C'est étonnant d'entendre parler, dans les cuisines norvégiennes contemporaines, des « cuisines à basilic » ...

Annie HUBERT :

La cuisine contemporaine norvégienne que décrit Virginie AMILIEN est la pièce centrale de la maison et rappelle la pièce à tout faire du siècle dernier. Mais elle se professionnalise et évoque les espaces de travail des grands restaurants, qu'il s'agisse des matériaux utilisés (inox, aluminium), du vocabulaire (on parle désormais de « ventilateur » plutôt que de « hotte ») et des connaissances techniques des utilisateurs, tels ce jeune informaticien si bien équipé en couteaux et qui parle du 22, sa lame de prédilection.. Fonction et lumière, simplicité et clarté sont des caractéristiques communes, de même que les bouteilles d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et le basilic frais en pot sont, **comme le dit Virginie AMILIEN, « des symboles qui se révèlent aux yeux et aux oreilles »**. En effet, les discussions dans « les cuisines à basilic » reflètent une connaissance du discours gourmet et une passion pour la cuisine qui, jusqu'aux années 1980/90, était le propre de la grande bourgeoisie.

Le repas a toujours été un espace théâtralisé, on le redécouvre aujourd'hui, ce qui donne naissance à de nouveaux métiers, celui par exemple de designer alimentaire, qui s'adresse à l'industrie ou culinaire, qui s'adresse plutôt aux métiers de bouche, notamment traiteurs et pâtisseries.

Geneviève CAZES-VALETTE :

C'est ce qu'explique Stéphanie SAGOT, Docteur en arts appliqués et designer : des buffets antiques aux plateaux repas en passant par le gâteau d'anniversaire, les mœurs varient mais les intentions de mise en scène jouent souvent un rôle majeur. L'un des enjeux du design est de donner du sens aux produits (Philippe Starck parle même de produits « amicaux »), d'en faire des supports d'histoires, de proposer des scénarios de dégustation en questionnant et stimulant l'imaginaire. Ce besoin se fait d'autant plus sentir que la rationalisation à l'extrême de la production industrielle a donné des produits performants sur le plan technologique mais qui oublient de « parler aux consommateurs ». Les designers travaillent sur la présentation des produits, les sens auxquels ils font appel, car on ne déguste pas de la même façon selon qu'on pique un aliment sur une fourchette, qu'on le cueille, qu'on le lèche... Ils travaillent aussi sur de nouvelles organisations du buffet , en créant par exemple des « espaces de cueillettes variées » pour redonner place à l'imaginaire ou en proposant comme clou final non plus la classique pièce montée mais une « pièce à démonter », on voit bien là le lien avec la scénographie et le théâtre.

A domicile aussi, organiser et préparer un repas de fête, c'est une toute autre histoire que la cuisine au quotidien, il y a beaucoup d'enjeux !

Geneviève CAZES-VALETTE :

Le repas de fête, en France en tous cas, est un moment de convivialité mais aussi de représentation sociale où le contenu de l'assiette n'est qu'une des dimensions de la scène qui va se jouer. Le menu doit être « d'exception », avec amuse-gueules, mises en bouche et entrées de choix (foie gras, caviar ou boudin blanc), viandes telles que gibier, dinde entière, canard gras en confit ou magret, volailles raffinées (chapons, pintades ...) ou exotiques (autruche, bison...), des produits de la mer festifs (huîtres, coquilles saint jacques ...), des fromages plutôt que les habituels yaourts, réservés au quotidien, sans parler des desserts et confiseries, le tout accompagné de vins et alcools nécessairement « bons ».

Organiser et préparer un repas de fête est donc loin d'être anodin, même si l'anticipation du plaisir des convives donne du bonheur aux organisateurs !

Les hommes sont davantage actifs dans la préparation d'un repas de fête que dans la cuisine quotidienne. De plus, les hommes et les femmes ne pensent pas les préparatifs d'un repas de fête de la même façon, les femmes étant plus sensibles au stress ?

Geneviève CAZES-VALETTE :

Sur un échantillon représentatif de 1000 personnes de 20 ans et plus, 30 % des hommes s'impliquent dans la cuisine de fête et, lorsqu'ils s'y engagent, ils semblent qu'ils le fassent plus pleinement et dans les moindres détails. Parmi les trois profils définis parmi les pratiquant(e)s de la cuisine de fête - *les « Stressés », les « Pratiques », et les « Festifs »* - on note que les Stressés comptent une majorité de femmes et de personnes de catégories sociales dites intellectuelles supérieures ...

C'est l'un des indices qui laissent penser que la tradition de la cuisine festive à domicile pourrait à l'avenir être menacée ? Quelles en seraient les conséquences ?

Geneviève CAZES-VALETTE :

Plus que les « Pratiques », de classe modeste, et que les « Festifs », de classe moyenne, on peut penser que les « Stressés », de classe supérieure, s'autorisent à dire leur fatigue et leur ennui, au mépris du consensus social tendant à valoriser la cuisine festive. Autrement dit, faire la cuisine de fête commencerait à « fatiguer les élites », qui recourraient de plus en plus souvent aux cuisinés surgelés, ou aux artisans traiteurs ou aux restaurateurs..., ce qui est aussi le cas d'une bonne partie des « Festifs ». Les grandes tablées traditionnelles seraient de plus en plus remplacées par des formules buffet ou apéritif dînatoire, comme c'est déjà le cas en milieu urbain du fait de l'exiguïté des logements. Le recours accru à la sous-traitance pourrait appauvrir la composition des menus et faire disparaître les préparations spécifiquement destinées au partage : les chapons, barons d'agneau et filets de bœuf en croûte ne trôneraient plus en majesté avant d'être artistiquement découpés et servis aux convives... Cependant le pessimisme à court terme n'est pas de mise : nous serions actuellement dans la période de mimétisme des classes moyennes vis à vis des Festifs de classe supérieure, les repas de fête à domicile ont donc encore de beaux jours devant eux !

Au quotidien, « faire la cuisine », ce n'est pas nécessairement se lancer dans des préparations compliquées et y passer beaucoup de temps ?

Maggy BIEULAC-SCOTT :

On peut faire de la cuisine sans qu'elle soit compliquée ! La preuve, cette définition de l'écrivain britannique Julian Barnes : « Cuisiner, c'est se débrouiller avec ce qu'on a – le matériel, les ingrédients, le niveau de compétence. »

Barnes¹ nous fait redécouvrir Edouard de Pomiane (1875-1964), Professeur d'hygiène alimentaire – il enseigna à l'Institut Pasteur pendant un demi-siècle – nutritionniste et auteur de très nombreux ouvrages culinaires. Dont un sur « la cuisine en dix minutes » ! **Pour Pomiane, préparer un « excellent dîner » doit être réservé « aux invités qu'on apprécie », et pour réussir un « excellent dîner », son conseil est de « ne préparer qu'un seul bon plat » Pour le reste, pas de stress : faire simple ou acheter tout prêt. !**

Depuis 15 ans, l'Ocha a posé à plusieurs reprises la question « Quel genre de cuisine fait-on chez vous ? ». Chaque fois, la hiérarchie des réponses est la même et les contraintes de temps et d'argent n'arrivent qu'en dernière position.

Maggy BIEULAC-SCOTT :

Ce qui rend les réponses très intéressantes, c'est que la hiérarchie est toujours la même alors que la question est toujours posée de façon ouverte : les interviewés répondent avec leurs propres mots et le classement des réponses n'intervient qu'ultérieurement.

En tête (39%)², viennent toujours des réponses de type identitaire (de la cuisine de chez moi, de ma région ...), ensuite (31%) de type culinaire (des bons petits plats, de la cuisine bourgeoise, etc), assez loin derrière (14%), des réponses de type nutritionnel, ensuite (10%) des réponses de type produits (des légumes du jardin, des conserves, des surgelés ...), enfin (7%) les réponses évoquant les contraintes de temps et :ou d'argent (de la cuisine rapide, pas chère ...).

J'ai vraiment l'impression que, en France, la cuisine est une chanson douce. Comme la grammaire, pour reprendre le joli titre de Erik Orsenna !

Un autre résultat intéressant issu de la même étude de l'Ocha dirigée par Jean-Pierre Poulain, ce sont les mots associés par les Français à « faire la cuisine » : les régions qui associent le plus les mots négatifs et le moins les mots positifs sont celles où il y a le plus de surpoids et d'obésité et l'inverse est vrai également. Faire la cuisine, finalement, ce serait plutôt favorable à la minceur ?

Maggy BIEULAC-SCOTT :

Effectivement, Jean -Pierre POULAIN constate que les régions où le surpoids et l'obésité sont inférieurs à la moyenne nationale sont aussi celles où la cuisine est le plus valorisée. Ainsi, l'Île de France, où l'incidence de surpoids et d'obésité est de - 12 par rapport à la moyenne France, attribue + 12 à « convivialité » et - 9 à « obligation ». Inversement, le Nord, avec un écart de +11 de surpoids et obésité, note la cuisine avec + 9 pour « obligation » et « corvée », - 9 pour « art culinaire » et - 6 pour « convivialité ».

¹ *Un homme dans sa cuisine*, au Mercure de France, 2005.

² Enquête auprès d'un échantillon représentatif des Français, in JP Poulain, *Manger aujourd'hui*, Privat/Ocha, 2001

L'Est (+ 8 pour le surpoids et l'obésité) note encore plus mal la cuisine : + 20 pour « corvée », - 8 pour « art culinaire », - 18 pour « convivialité » ...

Pour revenir à la première question, faire la cuisine a toujours été considéré comme une activité importante pour les sciences humaines. Serait-ce devenu plus important aujourd'hui qu'autrefois ?

Annie HUBERT :

Toutes les cultures humaines passées et présentes ont créé leurs catégories de *comestibles* ou *non comestibles*, et fait en sorte que chaque individu puisse apprendre dès la naissance ce qui sera pour lui aliment ou poison. Il n'a pas, n'avait pas à décider de la comestibilité à chaque bouchée avalée. En revanche, une anxiété diffuse, constante et réelle, a accompagné l'humanité durant des millénaires : celle du manque. Le problème majeur ne fut pas celui du poison mais celui de la rareté ou de l'absence de nourriture. Comme nous sommes passés de façon très rapide - à l'échelle de l'humanité - à une société de pléthore, les pathologies spécifiques liées à la surabondance de nourriture nous font transférer notre bonne vieille peur du manque sur la peur du poison. Que les femmes travaillent et que l'industrie propose des aliments « prêts à manger », et c'est un des socles de la société - le don, la transmission - qui semble menacé et on entend s'élever des cris d'alarme assez souvent exagérés ...

Le grignotage à la place des repas, les repas pris à l'extérieur, tous ces signes de la « modernité alimentaire » se développent mais beaucoup moins que la représentation que nous nous en faisons dans notre imaginaire ?

Maggy Bieulac-Scott :

Le Baromètre Santé Nutrition de l'INPES 2002, publié fin 2004, constate que 9 Français sur 10 consomment quotidiennement les 3 repas principaux et que le domicile reste le lieu où les Français prennent majoritairement leurs repas : c'est le cas de 95% des petits-déjeuners, 68 % des déjeuners, 90 % des dîners. En Espagne, c'est 88 % des déjeuners qui sont pris au domicile.

Mabel GARCIA et Jesus CONTRERAS en concluent que « les pratiques observées ne constituent pas, sauf exception, les symptômes alarmants d'une déstructuration généralisée. »

« Que vais-je faire à dîner ce soir » est donc toujours la question qui « prend la tête » des cuisiniers au quotidien ?

Maggy BIEULAC-SCOTT :

Oui, cela n'a pas échappé à Jean-Claude KAUFMANN³ qui parle de la tête et des mains du « chef » ou plutôt de « la chef » à la maison : la tête, qui doit penser « que faire », lui donne beaucoup de soucis mais ses mains, c'est le contraire, elles le délivrent de cette pression mentale ... « Il se regroupe, corps et âme, autour d'elles, fusionne tout entier dans leurs manipulations. Le chef se sent rempli d'évidence et de concret, tout en devinant l'ampleur relationnelle et affective de ce qu'il est en train d'accomplir. L'amour peut naître des petits plats ».

³ *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Armand Colin, 2005.