

faire la cuisine

**analyses pluridisciplinaires
d'un nouvel espace de modernité**

**Colloque à Toulouse
les 12, 13 et 14 décembre 2005**

Lundi 12 décembre 2005

10H-11H

Conférence inaugurale

**« Quand l'*homo œconomicus* se nourrit des sciences
humaines »**

Marc Filser

« Quand l'*homo oeconomicus* se nourrit des sciences humaines »

Marc Filser

La pratique marketing des entreprises agro-alimentaires a d'abord mobilisé des modèles théoriques du comportement du consommateur fortement influencés par la théorie micro-économique de la prise de décision. Le consommateur fonde alors principalement son choix sur des attributs tangibles du produit, étroitement liés aux bénéfices qu'il procure. Les stratégies des marques ont été fortement influencées par cette vision économique. Mais ses limites contribuent à un renouvellement important des modèles : prise en compte non seulement de la phase d'achat, mais aussi des contextes de préparation et de consommation des produits ; élargissement de la perspective individuelle vers une prise en compte des dimensions sociales de la consommation ; et intégration des caractéristiques symboliques des produits au delà de leur statut strictement fonctionnel. Cette présentation tentera de dresser un panorama de l'évolution des fondements théoriques de la pratique marketing, et plus spécialement de la prise en compte par cette discipline des apports des sciences humaines.

Marc Filser est Professeur de Sciences de Gestion à l'IAE de Dijon où il dirige le Centre de recherche en marketing de Bourgogne (Cermab), équipe de recherche membre du LEG (UMR CNRS 5118). Il a publié trois ouvrages et de nombreux articles dans les domaines du comportement du consommateur et de la distribution.

Lundi 12 décembre 2005

11H30-12H30 Conférence plénière

« Les françaises et la cuisine : elles ne jouent pas aux chefs mais se débrouillent plutôt bien »

Séverine Dessajan

« Les françaises et la cuisine : elles ne jouent pas aux chefs mais se débrouillent plutôt bien »

Séverine Dessajan

La cuisine, entendue comme un système, regroupe des actions, des techniques, des savoir-faire, des symboliques, des valeurs, de l'imaginaire. Elle est abordée ici à partir des pratiques auxquelles cette « activité » donne lieu et envisagée comme une construction sociale et identitaire (qui s'inscrit notamment dans des rapports sociaux).

L'enquête quantitative sur les attitudes et usages culinaires réalisée par TNS Sofres pour le Cniel et l'Ocha a été faite auprès de 649 « responsables de la cuisine » au sein des foyers, dont 80% sont des femmes. Une partie des données collectées fournit des informations sur les « pratiques de la cuisine ». Cela concerne la préparation culinaire faite individuellement ou en famille (fréquence, temps moyen consacré, « niveau » de cuisine), les origines de cette pratique (quelles en sont les sources d'apprentissage ou d'inspiration), enfin le type de cuisine (les modes de cuisson, produits utilisés, avec quels objets, etc...)

A partir de ces données quantitatives, plusieurs profils de « responsable de la cuisine » ont été identifiés : le décontracté, le perfectionniste, le traditionnel attentif, l'hôte et le récalcitrant. Cette typologie a été élaborée à partir de comportements et d'attitudes généraux à l'égard de la cuisine, analysés à travers notamment des notions de plaisir, de santé, de transmission, de convivialité, de simplicité...

Or la diversité des pratiques culinaires peut également s'expliquer par plusieurs facteurs tels que : la division sexuelle des tâches domestiques ; l'appartenance générationnelle ; la dynamique du cycle de vie ; la dimension socioprofessionnelle ; la culture d'appartenance ; les représentations etc... Chacun de ces facteurs peut donner un axe de lecture différent des pratiques culinaires et c'est la combinaison de ceux-ci qui rend compte de la complexité de l'activité.

Séverine Dessajan est chercheur associée contractuellement au Centre de Recherche sur les Liens Sociaux (Cerlis - CNRS / Paris 5) depuis 2001. Après un doctorat d'anthropologie sociale et ethnologie, consacré à une population camerounaise (EHESS, 2000), elle a travaillé sur plusieurs problématiques dont les publics des musées, la perception de l'espace urbain et les pratiques culinaires.

Lundi 12 décembre 2005

14H-17H 2 ateliers en parallèle

Des OGM aux blogs

La cuisine, un espace d'évolution

Lundi 12 décembre 2005

14H-17H Atelier : Des OGM aux blogs

« L'attachement des français à la cuisine ou comment expliquer le rejet des aliments génétiquement modifiés »

Mohamed Merdji & Gervaise Debucquet

« L'accueil de l'Autre dans sa cuisine »

Faustine Régnier

« Ce que faire à manger veut dire : représentation, signification, évolution. Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients »

Brigitte Boucher

« Quand cuisiner n'est pas (plus) un plaisir... mais une obligation »

Karen Montagne

« Les blogs culinaires. Quand Internet entre dans la cuisine... »

Claire Chapoutot

« L'attachement des français à la cuisine ou comment expliquer le rejet des aliments génétiquement modifiés »

Mohamed Merdji & Gervaise Debucquet

L'introduction des OGM constitue, après l'appertisation, la surgélation et l'ionisation, une révolution majeure en alimentation, puisque la technologie permet de transférer, pour la première fois, des gènes entre règnes ou espèces éloignées, en vue d'améliorer les qualités organoleptiques, nutritionnelles, sanitaires et la conservation des aliments. On constate toutefois que les aliments génétiquement modifiés suscitent, en dépit de tous ces "bénéfices" potentiels, une hostilité croissante dans tous les pays, les consommateurs français étant à cet égard parmi les plus réfractaires. Ces dernières années, le doute semble en effet avoir gagné même les pays où les OGM sont commercialisés depuis longtemps, comme les Etats-Unis, la communauté scientifique étant elle-même très divisée sur la question de leur innocuité pour la santé et pour l'environnement. Cette dimension, bien qu'étant très importante, est cependant loin de pouvoir expliquer, à elle seule, le clivage qui persiste entre les réfractaires (la plupart des pays européens) et ceux qui y sont globalement moins opposés (les pays anglo-saxons, les Etats-Unis et la Grande-Bretagne notamment). En effet, comme le montrent les résultats d'une enquête internationale et d'une enquête nationale, l'origine de ce différentiel de perception réside, en grande partie, dans le rapport que les individus entretiennent avec leur alimentation, c'est à dire dans la manière dont chaque culture reçoit et "digère" ce type d'innovation. Ce qui caractérise en effet les réfractaires sur ce plan, c'est, comme l'illustre l'exemple français notamment, leur crainte de voir disparaître, avec les OGM, toutes les dimensions sur lesquelles se fonde leur rapport particulier à la cuisine : le terroir, la convivialité, l'importance du lien social, etc...

Mohamed MERDJI est Directeur de la Recherche à AUDENCIA-Nantes. Ecole de Management, directeur du LESMA (Laboratoire de recherche en Stratégie et Marchés des produits Agro-alimentaires d'AUDENCIA), professeur de Marketing, docteur en Sciences de Gestion et docteur en Sciences Economiques.

Gervaise DEBUCQUET est professeur de Marketing, chercheur au LESMA, ingénieur agronome de l'INA-PG et docteur en Sciences de Gestion.

A partir de l'analyse d'un corpus de 9758 recettes tirées de la presse féminine entre les années 1930 et la fin des années 1990, cette contribution propose d'analyser la façon dont on accueille, dans sa cuisine, l'étranger et ses pratiques culinaires, et d'approcher plus précisément l'exotisme – pris ici dans l'acception large de la notion. On observera la façon dont est pensé l'acte culinaire à travers un média singulier, celui de la presse féminine : celle-ci permet d'étudier, sur une longue période, les évolutions de la cuisine domestique et quotidienne, et elle s'adresse à celles auxquelles sont confiées le plus souvent les tâches culinaires : les femmes.

L'introduction d'aliments inconnus ou de nouveaux modes de préparation culinaires dans sa cuisine ne va pas de soi : elle peut susciter une forme de crainte, car il s'agit d'incorporer l'Autre. On mettra en évidence les divers procédés qui engagent à l'adoption de l'Autre dans sa cuisine. Tout d'abord, ceux qui visent à replacer ces pratiques culinaires étrangères dans un cadre familial : stratégies de substitution reposant sur l'analogie entre des aliments exotiques et des aliments familiers ; processus de sélection et de recomposition de ses pratiques culinaires, visant à établir une proximité entre nos cuisines et les cuisines étrangères. Par là, on verra quelle représentation de l'Autre se donne à voir dans nos cuisines. Les processus d'intégration de l'étranger se fondent également sur la mise en scène de la femme étrangère dans sa propre cuisine. Il s'agit de femmes immigrées qui présentent, dans l'espace de leur cuisine, les pratiques culinaires de leur pays d'origine : elles rendent plus familières des cuisines mal connues.

Enfin, la cuisine suscite l'intérêt pour l'étranger. L'espace de la cuisine, des aliments, de la préparation des plats devient en effet celui de la découverte de l'Autre : l'exotisme serait une reconnaissance de l'étranger et de ses particularités. On verra ainsi que la simplification des cuisines étrangères n'empêche pas la quête d'une forme d'authenticité. Au fil du temps, les recettes exotiques se précisent et deviennent plus respectueuses des pratiques originelles. C'est ainsi que la cuisine apparaît comme l'espace où l'on veut découvrir l'Autre dans quelques-unes de ses différences, que l'on peut savourer.

Faustine Régnier, docteur en sociologie de l'Institut d'études politiques de Paris, est chargée de recherche au Laboratoire de recherche sur la consommation (Corela) à l'INRA. Lauréate du Prix Jean Trémolières, elle est l'auteur de *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*, paru en 2004 aux Presses Universitaires de France. Ses travaux portent également sur l'obésité et les représentations du corps.

« Ce que faire à manger veut dire : représentation, signification, évolution. Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients »

Brigitte Boucher

L'évolution des modes de vie liés à l'industrialisation a, depuis quelques décennies, considérablement influencé la manière de faire la cuisine et les modes de pensées en ce qui concerne la façon de manger. L'acte culinaire quotidien n'a sans doute plus la place évidente qui lui était octroyée dans les générations précédentes. L'observation, au cours des consultations de nutrition, permet de penser que certaines déviations dans les comportements alimentaires ont pu être influencées par les attitudes parentales, et les modes de vie des familles autour de la nourriture et des repas.

Il s'agit d'un travail d'observation, basé sur un interrogatoire dirigé, soumis aux patients, pour mieux cerner les habitudes familiales transmises de génération en génération, les anomalies de comportement alimentaire concernant l'un ou l'autre parent, la représentation de l'acte culinaire pour les femmes d'aujourd'hui et la relation mère-enfant au sujet de la nourriture.

L'objectif de ce travail est de relater quelques observations cliniques de la pratique quotidienne concernant des patients présentant des déviations du comportement alimentaire à des échelles plus ou moins importantes (surpoids, obésité, anorexie, boulimie....) et de rechercher un lien entre ces anomalies du comportement alimentaire et l'attitude parentale, familiale et personnelle face à l'acte alimentaire.

On peut suggérer que la déstructuration alimentaire est de plus en plus fréquente dans les grandes villes, particulièrement à Paris, où la journée continue défavorise l'organisation du repas de midi. Les autres repas n'ont pas toujours une vraie place, dans un rythme de vie parfois bousculé.

La notion du temps consacré aux courses, à la cuisine, aux repas pris en famille, au rythme de chacun, met de plus en plus de limites à la facilitation d'un partage convivial autour de la table.

Les histoires familiales sont aussi riches d'informations concernant les transmissions de mères en filles, sans oublier les grand-mères.

La perte des repères dans le rythme alimentaire familial peut être un des facteurs fragilisant la construction d'un comportement alimentaire normal et favorisant l'émergence de troubles du comportement alimentaire.

Brigitte Boucher est docteur en médecine (université de Paris-Necker). Elle s'occupe du suivi des patients atteints de troubles du comportement alimentaire et travaille particulièrement sur les relations entre ces pathologies et le vécu psychologique et environnemental des patients. Elle est l'auteur de nombreux articles et conférences sur les liens affectifs et le comportement alimentaire, du normal au pathologique et co-auteur avec Natalie Rigal du livre *Il mange, un peu, trop, pas assez* paru chez Marabout en mars 2005.

« Quand cuisiner n'est pas (plus) un plaisir... mais une obligation »

Karen Montagne

Autant l'acte culinaire peut être perçu comme un plaisir, un moment de création, un faire-valoir, autant cuisiner au quotidien peut-être ressenti comme un véritable casse-tête.

Cette intervention repose sur des données recueillies dans le cadre d'une enquête anthropologique menée entre 2002 et 2004 sur le comportement alimentaire des personnes âgées. Trente personnes, vivants en couple ou seules, en région bordelaise, ont été interviewées à l'aide d'un guide d'entretien ouvert sur leurs modes d'approvisionnement, de préparation et de consommations alimentaires (entretiens de deux à cinq heures, analysés, après retranscription, selon les méthodes qualitatives). Deux types de rapports négatifs à la cuisine sont apparus.

D'une part, ceux, ou majoritairement celles (puisque la répartition sexuée des tâches demeure très marquée dans cette tranche d'âge) pour qui cuisiner n'a jamais été un plaisir mais un devoir d'épouse et de mère. Et d'autre part ceux et celles pour qui l'acte culinaire devient de plus en plus pesant avec l'âge.

En effet, les différentes phases du culinaire (courses, élaboration des menus, temps de préparation, vaisselle) semblent prendre une place prépondérante en temps dans les activités des retraités. Ils constatent de manière générale qu'ils ont transformé leurs techniques et comportements liés à l'alimentation, afin d'alléger leur tâche, d'où le plus souvent des repas simplifiés, tant par la quantité que par les modes de préparation.

En étudiant les parcours de vie alimentaire de chacun, il est possible d'envisager différents rapports à l'alimentation parmi ces mangeurs du troisième et quatrième âge. Ceux qui se définissent comme des bons vivants veulent le rester et cuisinent sans réel plaisir mais avec un appétit comparable à leur appétit de vie. D'autres ont décidé d'opter pour une alimentation plus « saine » selon les normes de la diététique « anti-âge », régime qui s'inscrit dans une lutte contre leur vieillissement physique.

Il est à noter que la surveillance médicale de cette population est importante et engendre les modes de consommation caractéristiques de cette tranche d'âge. Or il arrive que certains, du fait de leur obligation de santé, n'aient plus au quotidien, le goût de manger et encore moins de cuisiner.

Mais le quotidien est ponctué par l'évènement, le repas en famille ou entre amis. La convivialité retrouvée, le lien social renoué, cuisiner pour l'autre ou pour les autres redevient un plaisir, un moment de partage.

Karen Montagne est doctorante en sociologie, Université François Rabelais-Tours. Elle travaille sur : « L'alimentation au fil des générations : analyse de parcours de vies alimentaires au travers des processus de transmissions : Innovations et intégration des pratiques, comportement et savoir-faire de mangeurs dans des espaces en mutation. » en s'appuyant sur la méthode ethnologique.

« Les blogs culinaires. Quand Internet entre dans la cuisine... »

Claire Chapoutot

Un blog est un site Internet personnel sur lequel l'information est publiée immédiatement et simplement. Accessible à tout un chacun, c'est à la fois un outil et une forme d'expression. La popularité des blogs est exceptionnelle, notamment en France, où ceux dédiés à la cuisine sont particulièrement en vogue. Dans un blog culinaire (en général administré par une main féminine), les recettes sont mises en scène comme dans une vitrine, photographiées et commentées par les lecteurs jusqu'à la dernière miette, qu'elles soient simples ou très élaborées.

Nous tenterons de comprendre pourquoi on peut décider de mettre sa cuisine en scène et en ligne, et ce que cela nous apprend sur le concept de « faire la cuisine ». Les bloggeuses ont de la vingtaine à la cinquantaine ; certaines sont femmes au foyer, d'autres travaillent ou sont étudiantes. La plupart se sont lancées en se disant : « si les autres le font, pourquoi pas moi ? », et par envie de laisser une trace de leurs recettes autrement qu'en les transmettant à leur famille ou à leurs amis. Cependant, en mettant leur cuisine, espace hautement intime, en ligne, elles révèlent un peu, voire beaucoup, de leur vie privée. Le blog a également des conséquences sur leur façon de cuisiner : certaines cuisinent plus souvent, d'autres s'améliorent ou changent de registre, la majorité a renouvelé son intérêt pour la présentation des plats, et l'appareil photo a désormais sa place dans leur cuisine. On peut même se demander parfois pour qui elles cuisinent vraiment : pour leurs vrais convives ou bien pour leurs convives virtuels ? Le blog prend du temps et de l'énergie : il « faut » le remplir de nouvelles recettes et s'en occuper très régulièrement. Loisir consommateur de temps, il vire parfois à l'obsession.

Cet exposé est le résultat d'une enquête menée en trois temps : une analyse du contenu de blogs culinaires ; l'interview par e-mails d'une quinzaine de bloggeuses françaises ; et une observation participante par la création de mon propre blog culinaire.

Au final, l'existence des blogs culinaires révèle un intérêt renouvelé pour les aspects ludiques de la cuisine : la créativité, la décoration et l'arrangement des plats. Mais surtout, le blog constitue un nouveau vecteur de transmission des savoirs culinaires de son temps, l'interactivité en plus, dans un langage d'amateur à amateur.

Claire Chapoutot, 24 ans, est diplômée de Sciences Po et du DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation dirigé par Jean-Pierre Poulain. Actuellement en recherche d'emploi, elle est passionnée de cuisine et d'Internet et anime un blog de cuisine : Clea cuisine (<http://clairejapon.canalblog.com/>).

Lundi 12 décembre 2005

**14H-17H Atelier : La cuisine, un espace
d'évolution**

« Images de 20 nouvelles cuisines en Norvège. La cuisine comme territoire familial et consommateur »

Virginie Amilien

« Cuisine quotidienne et cuisine festive mixtèque. Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement »

Esther Katz

« Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinière »

Jean-Michel Léger

« Cuisines du Maghreb, cuisines du Moyen-Orient »

Françoise Aubaile-Sallenave

« Images de 20 nouvelles cuisines en Norvège. La cuisine comme territoire familial et consommateur »

Virginie Amilien

Il s'agit avant tout d'images et d'histoires issues de 20 nouvelles cuisines : 20 personnes/couples, choisis dans trois différents quartiers d'Oslo, capitale de la Norvège, ont accepté de discuter avec les chercheurs à propos de la cuisine qu'ils venaient de changer. En dépit de l'hétérogénéité des habitants de la ville, les sociologues parlent de "l'effet Oslo" sur la population norvégienne, et perçoivent Oslo comme un lieu où les modes et les nouvelles idées se créent pour ensuite se répandre dans le pays. C'est la raison pour laquelle cette étude repose sur 20 interviews d'oslovites ayant récemment changé de cuisine. Le projet se situe dans un contexte discursif caractérisé par l'intérêt marqué des mass media norvégiens pour les nouvelles cuisines -en automne et hiver 2003-. Notre objectif principal s'avère finalement d'observer le phénomène « nouvelles cuisines » dans une perspective de consommation, afin d'avoir une meilleure connaissance de la cuisine comme espace social.

Après une rapide description des méthodes et du matériel utilisé, nous proposerons en un premier temps une image de la cuisine dans un contexte historique et social particulier à la Norvège, bien que l'évolution diachronique reflète un changement assez global de la cuisine comme pièce, ou comme territoire. Cette approche met aussi en valeur le lien politique entre cuisine et espace de consommation, tout en rappelant le fait que cette analyse repose sur des données norvégiennes. En un deuxième temps nous aborderons quelques visions théoriques et nous présenterons de manière thématique un certain nombre de perspectives qui devraient permettre d'éclairer, selon des angles différents, le rapport « espace familial et espace consommateur ». Une fois ces bases définies, nous observerons les 20 cuisines visitées à travers les mots et les expressions des informateurs afin de mieux comprendre le rôle de la cuisine et de ce qu'elle contient, comme territoire matériel et immatériel. La présentation sera illustrée par un petit film vidéo d'une vingtaine de minutes, sous-titré en français.

Virginie Amilien est chercheur en études culturelles. Après un doctorat sur les contes populaires norvégiens à la Sorbonne- Paris IV en 1994, en coopération avec l'Institut d'Etudes Culturelles de l'Université d'Oslo, elle a été employée à l'Institut National de la Recherche sur la Consommation à Oslo, où elle travaille sur des projets portant sur la culture de l'alimentation, l'identité locale et la cuisine comme lieu social et espace de consommation.

« Cuisine quotidienne et cuisine festive mixtèque. Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement »

Esther Katz

Le pays mixtèque, dans l'état d'Oaxaca, au sud-est du Mexique : une région à prédominance indienne, perdue au milieu des montagnes, à l'écart des circuits touristiques, en marge du développement du pays et en proie à l'exode rural mais où, malgré la pauvreté et le manque d'autosuffisance alimentaire, la nourriture est au sein de toutes les relations sociales, où il n'est de fête sans festin.

Les cuisines des villages mixtèques sont bien éloignées des cuisines tout équipées aménagées à l'américaine que des paysannes de la région ont pu connaître en travaillant comme employées de maison aux Etats-Unis ou auprès de la haute bourgeoisie citadine mexicaine. Jusqu'à récemment ces cuisines rurales étaient constituées d'un bâtiment en bois sur un sol en terre battue et la plupart des ustensiles culinaires dataient du néolithique. Au cours des quarante dernières années, les routes ont progressivement pénétré jusqu'aux villages, permettant l'introduction de l'électricité, de nouveaux matériaux de construction et de nouveaux ustensiles et appareils de cuisine. Les changements se sont accélérés dans les dix dernières années avec l'impact grandissant de l'émigration. Feu de bois et gazinière, mixeur et mortier à piment, moulin à moteur et meule à maïs, marmites en aluminium et en terre cuite cohabitent désormais. Les nouveaux ustensiles tendent à évincer les plus anciens, mais de manière différenciée : certains sont encore trop chargés de symboles pour disparaître tandis que d'autres, marqués par les stigmates de l'indianité, sont abandonnés.

Cette société en pleine mutation reste cependant encore attachée à des valeurs traditionnelles et gastronomiques. La préparation quotidienne familiale des aliments, telle une gestation, se déroule au sein de la cuisine, « le ventre de la maison », espace principalement féminin. Les préparations festives, impliquant plusieurs femmes et parfois des hommes de la même parentèle réelle ou rituelle, se déroulent non seulement dans la cuisine, mais aussi dans la cour, espace ouvert à l'extérieur. Les plats festifs, fleurons du patrimoine culinaire local, également symboles de fertilité, sont ceux qui résistent le mieux aux changements alimentaires.

Esther Katz est anthropologue, chargée de recherche à l'IRD. Elle a mené des recherches en Amérique Latine, en Afrique, en Asie du Sud-Est et succinctement en Europe. La relation société-environnement est le principal fil conducteur de ses recherches, qui vont de l'anthropologie de l'alimentation à l'anthropologie du climat, en passant par l'ethnobotanique.

« Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinière »

Jean-Michel Léger

Dans les problématiques de la conception et de l'usage du logement, le débat sur l'ouverture ou la fermeture de la cuisine est depuis longtemps entré dans le répertoire des architectes, mais aussi dans celui des maîtres d'ouvrage et des habitants, tous partagés, si bien que les arbitrages des uns et des autres ne manquent pas de paradoxes. Ce débat (dont l'évaluation d'opérations d'architecture nouvelle est la matière de la communication), révèle, en France, la contradiction entre trois modèles : la grande cuisine-salle à manger, la petite cuisine-laboratoire fermée et la cuisine ouverte, "américaine". Les femmes (premières usagères, jusqu'à nouvel ordre) disent bien la difficulté de la relation (spatiale) entre cuisine et séjour, signifiant de leur relation avec conjoint, enfants et entourage social. La question du "rôle" féminin n'est donc ici pas tant une question d'identité que l'expression d'une problématique spatiale et temporelle au carrefour de plusieurs exigences. Le moi individuel, le moi familial et le moi social, croisés par les habitus familiaux et par des manières de faire la cuisine (elles-mêmes différenciées, pour chaque cuisinière, selon les situations) demandent tantôt un lieu fermé, tantôt un lieu ouvert, tantôt la solitude, tantôt le partage. Compte tenu des contradictions entre les pratiques et les aspirations, la cuisine ouverte sur le séjour paraît ainsi le compromis que certains promoteurs ont bien compris, alors que la grande cuisine "pièce à vivre" répond en réalité le mieux à la demande des familles. Dans le logement collectif, les mètres carrés correspondants ne peuvent cependant lui être attribués, d'où un creusement, au demeurant préoccupant, de l'écart entre les deux types d'habitat, collectif et individuel.

Jean-Michel Léger, sociologue CNRS, est chercheur à l'IPRAUS, département de l'UMR CNRS 7136 *Architecture, urbanisme, société* et laboratoire de l'École d'architecture de Paris-Belleville. Il observe depuis vingt-cinq ans les usages de l'architecture du logement, ce qui a donné lieu en 1990 à l'ouvrage *Derniers domiciles connus, enquête sur les nouveaux logements 1970-1990* (Ed. Créaphis) et, notamment, à une monographie, *Yves Lion, logements avec architecte* (Créaphis, 2005).

« Cuisines du Maghreb, cuisines du Moyen-Orient »

Françoise Aubaile-Sallenave

Les cuisines sont des lieux peu mentionnés dans les études sur l'alimentation. Dans les sociétés arabo-musulmanes, elles occupent, dans la maison, une place changeante mais toujours visible qui peut aller du bas en haut selon l'activité, selon les climats et les cultures ; dans le temps de la journée elles sont requises pour un ou plusieurs longs espaces. Peu d'ustensiles, mais chacun est lourdement chargé de symboles ; ils sont souvent multifonctionnels car la cuisine est aussi affaire de manipulations précises ; leur configuration détermine des postures ; cela amène naturellement à la place éminemment sociale de la cuisine : domaine des femmes et domaine d'apprentissage où les odeurs jouent un rôle fondamental. C'est un lieu extensible et relié à celui des réserves, *mune*, que gèrent très soigneusement les femmes. Ce sont elles souvent qui, comme chez les Kabyles, sont les potières des gigantesques *akoufi* construits sur le lieu même de la réserve.

Si la rue n'a toujours qu'appartenu aux hommes, vendeurs et clients, aujourd'hui, dans les situations graves que connaissent certaines sociétés, comme l'Algérie, les femmes descendent faire la cuisine dans la rue.

Françoise AUBAILE-SALLENAVE, anthropologue culturelle du monde arabo-musulman, fait partie de l'équipe CNRS-Museum Ecoanthropologie-Ethnobiologie au Museum National d'Histoire Naturelle, Paris. Elle s'intéresse aux relations hommes - nature et particulièrement aux savoirs et pratiques de l'alimentation et des odeurs, ainsi que leurs dynamiques, dans les sociétés musulmanes de Méditerranée.

Lundi 12 décembre 2005

**19H Vernissage de l'exposition de toiles de
Jacky Borzycki et Charles Giulioli
sur le thème de la Cuisine.**

Mardi 13 décembre 2005

9H-10H

Conférence plénière

« De l'*Apéricube* au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ? »

Stéphanie Sagot

« De l'*Apéricube* au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ? »

Stéphanie Sagot

Le repas est un espace théâtralisé au sein duquel, des buffets antiques au plateau-repas en passant par le repas d'anniversaire, les mœurs varient mais les intentions de mise en scène jouent souvent un rôle majeur. Dans ce cadre, posons-nous la question de l'influence de l'industrie sur la cuisine domestique, la préparation et le déroulement du repas d'aujourd'hui. De la célèbre figure de l'*Apéricube* à la réinvention contemporaine de la table d'autrefois, nous questionnerons les élaborations de « scénarios », véritables supports d'histoires qui, bien qu'aux antipodes, soulignent une volonté commune de mettre en scène et par-là, de conférer du sens à une industrie agroalimentaire en perte de crédibilité.

Or, questionner et stimuler l'imaginaire, composer des scénarios et rendre les produits intelligibles constituent les principaux enjeux du design. Aussi, par le biais d'exemples puisés dans les arts de la table, les préparations culinaires et la conception d'espaces cuisines, nous présenterons et questionnerons les apports du design contemporain dans l'élaboration du repas domestique. Nous nous pencherons plus particulièrement sur certaines créations telles que les projets prospectifs menés par Whirpool depuis 2004 dans la série « in.kitchen » envisagés comme des « conceptions paysagères pour une nouvelle expérience de la cuisine intégrée » ou encore sur des propositions de design culinaire telles que celles de Marc Brétilot qui développe notamment une « ergonomie du manger » en questionnant les différentes gestuelles de dégustation.

Nous remarquerons ainsi que de nombreuses créations concourent à renouveler les rituels autour de la table ainsi qu'à créer du lien en cherchant à réactiver l'imaginaire. Ces créations, en faisant l'économie de citations anachroniques, dotent les produits d'une touche de poésie et ouvrent l'industrie agroalimentaire vers l'évocation de nouveaux univers. Notre conclusion portera alors sur les perspectives de cette rencontre, perspectives qui se recoupent avec le projet de Centre d'arts appliqués à l'alimentation de Nègrepelisse.

Docteur en arts appliqués, **Stéphanie Sagot** étudie actuellement la faisabilité d'un centre de recherche, création et médiation en arts appliqués à l'alimentation dans le Tarn-et-Garonne (Nègrepelisse). Parallèlement à cette mission, elle pratique et enseigne le design ; depuis trois ans, son travail questionne notamment les relations entre le design et le secteur agroalimentaire, ce qui la conduit à collaborer avec des artisans, des chefs et des industriels ainsi qu'avec diverses structures de formation.

Mardi 13 décembre 2005

10H30-12H30 3 ateliers en parallèle

Des hommes, des femmes, des cuisines

Manger des yeux, passer à table

Identification d'une cuisine

Mardi 13 décembre 2005

**10H30-12H30 Atelier : Des hommes, des
femmes, des cuisines**

« Supervising healthy eating, Swedish women fighting the gender
barrier »

Helene Brembeck

« Un homme tous les jours en cuisine »

Alain Drouard

« Men in the Kitchen in France. Sharing Household Tasks »

Alex Miles

« Cuisiner chez les Ambuun »

Jean-Macaire Munzele Munzimi

« **Supervising healthy eating, Swedish women fighting the gender barrier** »

Helene Brembeck

Feeding the family is generally regarded as women's work, sometimes considered enjoyable and sometimes a hassle. It is also considered an act of caring, love and relation-building; constructing and maintaining the family as a reality and an ideal. The work of feeding the family is therefore generally regarded as intimately bound to identities as a woman, spouse and mother, leading to the trauma of the "empty nest" when children are leaving home. This contribution challenges these statements, using examples from an ongoing project of Swedish "baby-boomer" women born in the 1940's. The women taking part in the study all have academic degrees and have all held full time employments since their children's infancy. The results indicate that for these women cooking and the preparation of food for the family is not intertwined with their identities as women. There seems to be no natural relation between femininity and the preparation and cooking of meals. The women have generally accepted the main responsibility for feeding the family, but not as a devotional work of love on their own, but rather as supervisors of the children and the husband, who in many instances are the ones doing most part of the practical work, or at least an equal part. There is a huge amount of delegation going on. The joy of working together and of togetherness at work and around the dinner table is more prominent than sacrifice. Cooking is not an essential part of motherhood and femininity, but something that might be undertaken by any family member (although in most cases supervised by the mother). And many men like cooking too. The empty nest stage might involve some frustration, but most of all a new freedom to indulge in all kinds of food, freed from the constraints of supervising healthy eating and mealtimes. Now the culinary act is associated more fully with sensual pleasures, the joy of shopping, preparing and eating together. To summarize: For the baby-boomer women in this study, cooking and provisioning is not an essential part of female identity, but is seen as something that might be undertaken by any family member regardless of sex. The main roles in regard to food and the family for the women are the supervisor and the pedagogue.

Helene Brembeck is Associate Professor at the Department of Ethnology and research leader at Center for Consumer Science (CFK) at Göteborg University, Sweden. Her research has focused on motherhood, childhood and consumption, especially food and eating. Currently she is studying Swedish baby boomers and their attitudes to food and cooking. Another study concerns parents and children eating out at McDonald's.

« Un homme tous les jours en cuisine »

Alain Drouard

Ayant grandi dans une famille qui célébrait les plaisirs de la table, j'ai toujours aimé la cuisine : la faire, la regarder faire et la manger

En cuisine je suis un amateur c'est-à-dire quelqu'un qui aime. Je fais la cuisine en *amateur* non seulement parce que j'aime manger mais parce que j'aime donner, donner à manger mais aussi donner de l'amour.

Je fais la cuisine depuis plus de vingt ans, au moins deux fois par jour, trois fois même si l'on tient compte du petit déjeuner que je préparais pour les enfants quand ils étaient petits.

En cherchant la raison de ma pratique quotidienne, je vois d'abord et avant tout la quête et la recherche du goût parce que ce goût est de plus en plus difficile à trouver hors de chez soi.

Je traque ce goût dans les aliments que je cuisine c'est-à-dire que je cuis en privilégiant les cuissons douces ou à l'étouffée.

Je fais la *cuisine du marché*. Je vais pratiquement tous les jours au marché d'Aligre sans savoir au départ ce que je vais acheter. Un jour je tombe chez le poissonnier devant des colinots ou des merlans de ligne. Aujourd'hui ce sera du colinot. Un autre jour ce sera autre chose : une volaille de Houdan, un beau lapin, des langoustines, des oursins.

Fruits ou légumes, je recherche ce qu'il y a plus beau, de plus frais, bio ou pas bio.

En faisant une *cuisine rapide et variée*, je participe à la redéfinition de la *gastronomie* ... qui ne peut plus être la répétition des plats et des recettes du XIX^e siècle.

Ancien élève de l'École Normale Supérieure, agrégé d'histoire, docteur ès lettres, **Alain Drouard** est directeur de recherche au CNRS (Centre Roland Mousnier, Paris). Après s'être spécialisé en histoire des sciences sociales et de l'eugénisme, il se consacre actuellement à l'histoire de l'alimentation à l'époque contemporaine. Son dernier ouvrage paru est *l'Histoire des cuisiniers en France (XIX^e XX^e siècle)*, Paris, CNRS Editions, 2004.

« Men in the Kitchen in France. Sharing Household Tasks »

Alex Miles

Men can be divided into two categories; those who cook and those who don't!

The purpose of this article is to understand men's behavior with regard to their position in the couple, the family, the workplace and the society at large, by the fact that they cook at home daily, often, sometimes, or never. Our study will attempt to explain why men cross the threshold into the kitchen, an area *traditionally* reserved for women, what their attitudes are about their participation in the household task of cooking and how they see themselves in this role. These men have stories to tell about their first experiences with food preparation, what they intend to communicate by their culinary act and how cooking may influence or affect other parts of their lives. We'll look generally and specifically at cooking to get a better image of the place it has in our society and how it may be an indicator of certain types of social behavior.

A series of 23 interviews were conducted in the field with which we gathered considerable information for the quantitative study. The methodology used for the individual portraits is comprehensive non-directive interviews. We performed a survey of over 300 men as they exited 3 supermarkets and the "Marché" in Dijon. The analysis of the information gathered is treated by the program Sphinx. The questionnaire and results of this study will be presented alongside the field work interviews.

Alex Miles is tenured professor at The Burgundy School of Business (ESC Dijon) where he specialises in the history and sociology of food. He also teaches at several universities in France for food engineers. He is also a pastry chef and chef de cuisine. He has worked with "Lenôtre" around the world and managed several food businesses in France. He was owner/operator of his own group of French Pastry Shops in New York City. He has written several articles for various journals and is the author of "Ces hommes qui cuisinent" (Agnés Viénot Editions) to be published in October 2005.

« Cuisiner chez les Ambuun »

Jean-Macaire Munzele Munzimi

Ergoter sur les cuisines africaines paraît essentiel dans la mesure où elles font l'objet de généralisations simplificatrices de la part de ceux qui, à la faveur d'un exotisme touristique s'aventurent à les effleurer en y portant un regard de surface. Ces généralisations véhiculent un discours qui tend à les stigmatiser en soulignant leur caractère prétendument monotone et occultant par-là, les multiples ressources et variétés qui participent à la confection de mixtures. Loin d'être une plaisanterie de mauvais goût, cuisiner se décline avant tout comme une question d'habileté, d'une mise en pratique d'un savoir précis. C'est aussi un acte d'amour et de partage, un moment de convivialité pendant lequel les souvenirs les plus divers reviennent à l'esprit comme un rêve dans lequel s'entremêlent le passé et le présent, les traditions et les innovations.

Le voyage au pays des Ambuun permet de mettre en lumière le rôle central de la femme comme l'architecte culinaire du foyer. Elle y consacre son énergie et son temps. Aussi, avec leur ritualisation et leur puissant investissement affectif, les pratiques culinaires rythment-elles le quotidien et sont pour beaucoup de femmes (peu importe l'âge) le moment et le lieu où s'expriment un savoir-faire qui a sa langue et son corpus de référence.

Jean-Macaire Munzele Munzimi est Docteur en sociologie (Université de Tours : 1999), Professeur Visiteur à l'Université de Lubumbashi (RDC) depuis 2003, Conseiller agricole à OCIV-Migration & Développement (Bruxelles) depuis 2004, membre de plusieurs associations scientifiques (AISLF, ANAMNESE, AMIFRAM, AUF). Auteur de plusieurs articles scientifiques et de l'ouvrage: « Guide pratique pour une exploitation agricole située à Kinshasa et sa périphérie », il va publier prochainement « Les pratiques de sociabilité en Afrique. Les mutations culinaires chez les Ambuun ».

Mardi 13 décembre 2005

**10H30-12H30 Atelier : Manger des yeux, passer
à table**

« Manger aujourd'hui : nouvelles tendances des repas chez les Espagnols »

Mabel Gracia Arnaiz

« Le design culinaire : quelle place pour l'originalité dans la cuisine ? Une approche exploratoire de la perception de l'esthétique alimentaire par les consommateurs dans le cas de produits dissonants. »

Céline Gallen

« Façons de manger, caractéristiques et changements : quelles perceptions ? »

Jesus Contreras

« Manger aujourd'hui : nouvelles tendances des repas chez les Espagnols »

Mabel Gracia Arnaiz

Dans cette communication, on présente une étude socio anthropologique réalisée en Espagne en 2004. L'objectif principal était de connaître les facteurs et les circonstances qui orientent et déterminent les nouvelles manières de manger et de démontrer les différences existantes entre les normes et les pratiques alimentaires. Pour cela, on a organisé le travail sur le terrain en deux phases complémentaires. La première, de caractère ethnographique, a été réalisée dans des foyers choisis à partir de variantes significatives et la deuxième, à base statistique, a consisté à appliquer un questionnaire individuel à un échantillon représentatif de la population.

En matière de repas, les Espagnols suivent un modèle ternaire et tripartite (entrée, plat principal, dessert et petit déjeuner, déjeuner et dîner) et ils considèrent l'ingestion du déjeuner comme la plus importante de toutes. Cependant, les résultats indiquent, d'après le nombre d'ingestions réalisées, une moyenne supérieure à quatre prises journalières et, face aux structures ternaires, une augmentation progressive des binaires y compris une réinstauration du dénommé "plat unique". La tendance des repas principaux va, donc, dans le sens de la simplification.

L'aspect innovant que présente le dîner est à souligner. Il est moins formel et le degré d'innovation est élevé dans sa structure, habituellement binaire et de plus en plus unique, aussi bien en termes d'ingrédients qu'en termes d'ordre et de combinaison des aliments. Ces changements s'expliquent par le fait que beaucoup de personnes, y compris les plus jeunes, prennent des repas plus structurés et d'élaboration complexe à l'extérieur de la maison, ce qui pousse les gens à préparer des dîners familiaux avec "un petit quelque chose" et "de n'importe quelle manière".

Par ailleurs, même si l'on mange de plus en plus à l'extérieur de la maison, le foyer continue cependant à être le lieu où se réalise la majeure partie des déjeuners et des dîners, bien que manger à la maison ne signifie pas manger accompagné. La consommation du déjeuner à l'extérieur a une tendance à augmenter à cause des différents horaires de travail et d'études de la famille, mais pas seulement dans les restaurants et les écoles, mais aussi au bureau ou dans les salles de réunions et de repos grâce au recours au « tupperware ». Les repas principaux, déjeuner et dîner surtout, ont une plus grande dimension sociale et la convivialité continue à être très forte dans les repas : 2 fois sur 3 les Espagnols mangent accompagnés. Cependant, il y a un pourcentage significatif d'ingestions réalisées en solitaire : cela reste parfaitement évident pendant les petits déjeuners ou le grignotage.

Mabel Gracia Arnaiz, maître de conférence en Anthropologie Sociale à l'Université Rovira i Virgili (Tarragone), a dirigé de nombreuses études sur l'alimentation, la santé et le genre féminin. Elle a écrit diverses oeuvres et des articles, parmi lesquels *Paradoxes de l'alimentation contemporaine* (1996), *La transformation de la culture alimentaire* (1998), *Nous sommes ce que nous mangeons. Études sur l'alimentation et la culture en Espagne* (2002) et *Alimentation et culture. Perspectives anthropologiques* (2005).

« Le design culinaire : quelle place pour l'originalité dans la cuisine ? Une approche exploratoire de la perception de l'esthétique alimentaire par les consommateurs dans le cas de produits dissonants. »

Céline Gallen

Les entreprises agro-alimentaires cherchent de plus en plus à créer du sens à travers les produits alimentaires. Manger devient un prétexte pour faire expérimenter quelque chose d'unique, à l'instar des grands chefs qui vendent des œuvres d'art. Les signes immatériels, faisant directement appel à nos représentations, deviennent des constituants du monde réel. A travers l'aliment, on nous parle d'émotions, d'imaginaire. Le choix du nom même du produit relève de l'esthétique faisant appel à l'imaginaire. Très récemment, l'innovation dans l'alimentaire semble être passée à la vitesse supérieure. Au-delà du packaging, les fabricants commencent à s'intéresser au produit lui-même : les recettes, les aspects visuels, les saveurs, les textures et bientôt les sonorités, font de plus en plus l'objet de recherches innovantes. S'il s'agit pour l'instant d'innovations de rupture, elles semblent faire écho aux attentes des consommateurs français. L'expérience de consommation alimentaire devient ainsi une quête d'irrationnel visant à approcher un univers fort et original. En effet, lors de l'interprétation des stimuli esthétiques par le consommateur, des réactions émotionnelles et des représentations imagées émergent. Néanmoins, le choix et la consommation des produits constituent toujours des actes où les facteurs rationnels interviennent (la qualité, le prix, la présentation, le goût...) et l'acceptation d'un produit nouveau, voire dissonant, dépendra des attentes des consommateurs formulées à partir de ses connaissances stockées en mémoire sur la catégorie du produit. Par ailleurs, si les attributs esthétiques du produit sont souvent évoqués comme des facteurs incitatifs à l'achat, la nouveauté perçue d'un produit peut avoir des effets négatifs sur les intentions d'achat.

On peut alors se demander quelle est la place, dans la cuisine, de ces nouveaux produits, volontairement conçus et inévitablement perçus comme dissonants, par rapport à l'offre existante. Pour y répondre, nous avons conduit une étude qualitative sur la perception par les consommateurs d'un produit conçu par le bureau de styles alimentaires Enivrance : un sablé épinard-framboise, présenté dans un packaging cartonné en forme de cintre. La dissonance porte donc sur le produit et sur le packaging. L'objectif principal vise à appréhender les représentations mentales et les réponses attitudinales des consommateurs aux stimuli esthétiques du produit.

Céline Gallen est Docteur en Sciences de Gestion et Maître de Conférences à la Faculté de Sciences Economiques et de Gestion de l'Université de Nantes. Elle enseigne le marketing et la consommation alimentaire. Elle a notamment publié un article sur « Le besoin de réassurance en consommation alimentaire » dans la Revue Française de Marketing en Décembre 2001.

« Façons de manger, caractéristiques et changements : quelles perceptions ? »

Jesus Contreras

Les divergences entre les comportements de la population et les normes alimentaires socialement acceptées doivent être pensées en fonction des circonstances ou contextes différents dans lesquels sont prises les "décisions" alimentaires au niveau familial ou individuel mais aussi en fonction des différents types d'objectifs (plaisir, commodité, santé, sociabilité, appétit, rituel, tradition, etc...) qui peuvent être poursuivis à chaque repas. Chaque prise alimentaire, chaque décision alimentaire, n'a pas à répondre à une seule logique et les prises n'ont pas à répondre, tout le temps, à la même logique ou motivation.

Ainsi donc, même si la santé est une motivation importante dans les décisions qui affectent les choix alimentaires, c'est une motivation parmi d'autres. Les menus répertoriés ne sont pas seulement le résultat des recommandations diététiques mais aussi celui des contraintes quotidiennes, différentes aujourd'hui de celles qui existaient il y a 30 ans, par exemple les horaires de travail et des autres activités quotidiennes, la nécessité de tenir compte de la diversité des horaires des différents membres du foyer, les différentes conceptions des relations entre santé et convivialité, plaisir et sociabilité, les disponibilités économiques liées au budget familial dans lequel d'autres postes de consommation ont acquis, comparativement, une plus grande importance (hygiène et esthétique, éducation, transport et loisirs...).

Ces divergences normes/comportements se manifestent dans le fait que, durant les deux dernières décennies, s'est produit une baisse significative de la consommation des aliments considérés comme plus "sains" (légumes, crudités, fruits) en faveur d'aliments considérés comme moins "sains" (viandes, pâtisserie industrielle, snacks, etc...). On constate aussi que l'alimentation ordinaire alterne avec des événements gastronomiques plus ou moins particuliers (jours fériés, congés, fêtes diverses, fêtes de fin d'année...) dans lesquels les critères qui déterminent ce qui finalement se mange appartiennent à un ordre très distinct de celui de la nutrition. Dans cet exposé, nous allons montrer comment des catégories telles qu'aliments « bons/mauvais », « adéquats/inadéquats » ou "commodes/incommodes", mais aussi « bien manger/ manger bon/ manger sain » peuvent avoir des significations très différentes, plus ou moins complémentaires ou contradictoires, si c'est la santé, l'hospitalité ou les différents types de convenance ou le pragmatisme qui sont en jeu. Ainsi, la compatibilité entre bien manger et manger sain, ou manger bon et manger sain, n'est pas toujours facile. Si "manger bien" s'associe presque systématiquement avec "manger sain", "manger bon" est compris de manière bien différente.

Jesús Contreras Hernández est Professeur d'Anthropologie Sociale à l'Université de Barcelone. Spécialisé en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille sur les terrains des Andes péruviennes et en Espagne. Parmi ses nombreuses publications on peut citer *Antropología de la alimentación* (1993), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995), *Los productos de la tierra en la Europa del sur* (1996), *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (2004), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (2005) et *Los sabores del Mediterráneo* (2005).

Mardi 13 décembre 2005

**10H30-12H30 Atelier : Identification d'une
cuisine**

« Sans cuisine. Pauvreté et stratégie de consommation à Buenos Aires »

Patricia Aguirre

« Ce que nos mères et nos grand-mères nous ont transmis dans la cuisine juive »

Anny Bloch-Raymond

« Beauté féminine et esthétique culinaire chez les Peuls du Mali »

Dorothee Guilhem

« Sans cuisine. Pauvreté et stratégie de consommation à Buenos Aires »

Patricia Aguirre

La crise économique qui a précipité 57% de la population dans la pauvreté a obligé beaucoup de familles à cesser de manger (et de cuisiner) à la maison pour se rendre dans les cantines d'assistance. Ce travail explore ce qui se passe pour les femmes quand elles passent de la cuisine privée à la cuisine publique, quand, pour manger, elles doivent cesser de cuisiner.

En Argentine comme dans le reste du monde, la cuisine fut le lieu socialement assigné à la femme comme partie de la division entre travail productif et reproductif. Les indications concernant le meilleur achat, les recettes, l'usage de la technologie, le recyclage des restes, lui donnaient un certain contrôle sur les ressources du foyer, et la réunion autour de la table familiale lui permettait de transmettre comment il faut interpréter les faits de la vie quotidienne, l'histoire familiale ou la politique nationale et locale. De sorte que l'acte de cuisiner était lié à la construction sociale (et subjective) de l'identité féminine. La cuisine familiale était un fait incontestable jusqu'il y a une vingtaine d'années, quand le féminisme d'une part et d'autre part la crise économique ont chassé de la cuisine une grande partie de la population féminine.

Qu'en est-il de l'identité des femmes pauvres, quand elles n'ont pas à manger et qu'elles doivent avoir recours, avec leur famille, à l'assistance alimentaire ? On estime que à Buenos Aires, environ deux millions de personnes vont manger dans des cantines d'assistance. Devant toutes ces connotations négatives, les femmes ont élaboré certaines stratégies pour reconstruire la cuisine et la commensalité familiale. La première a été qu'elles " aident " comme volontaires dans les cantines d'assistance, c'est-à-dire, qu'elles retrouvent leur rôle de cuisinières mais dans la sphère publique. La seconde stratégie a consisté à reconstruire la table familiale " sans nourriture ", par le recours au maté. Ce fut un moyen de maintenir la table, dans son caractère de lieu de réunion familiale et de transmission des valeurs.

À l'autre extrême de la pyramide des revenus, nous connaissons le cas unique d'une mère ayant une profession, qui décide de transformer sa maison en éliminant la cuisine comme pièce. Son identité ne passe pas par le fait de donner à manger.

Patricia Aguirre est Docteur en Anthropologie et anthropologue à la Direction Nationale de la Maternité et de l'Enfance du Département de Nutrition du Ministère argentin de la Santé. Elle enseigne dans divers programmes d'anthropologie alimentaire et de nutrition et a publié de nombreux travaux autour de la nutrition infantile et des populations défavorisées.

« Ce que nos mères et nos grand-mères nous ont transmis dans la cuisine juive »

Anny Bloch-Raymond

La cuisine juive s'inscrit dans un ensemble culturel, religieux, social, linguistique d'un groupe et ne prend du sens qu'à partir de lui. C'est un patrimoine ou plutôt un "matrimoine" vivant, un art de faire transmis par nos mères et nos grands-mères. Il est vrai, c'est un patrimoine un peu particulier : il se hume, il se goûte, il se sent et il se voit. Il est plus difficile à inventorier que des synagogues, des écoles, des cimetières parce qu'il est très fragile et éphémère. Il varie d'une famille à l'autre, d'une région à l'autre; il est l'objet de ruptures et il se modifie en fonction des modes de vie et des habitudes alimentaires du moment. En préparant, en cuisant, en nous alimentant, les mères et grand-mères sont des médiatrices culturelles. La cuisine qu'elle confectionne, les recettes qu'elles échangent, constituent un langage au féminin.

De la transmission à la réalisation s'opère souvent un décalage fréquent. Le modèle de la transmission est incertain. La transmission s'effectue d'une manière tâtonnante, voire même aveugle ; en effet, la réalisation de plats s'opère parfois longtemps après ce qui a été regardé ou goûté. L'on peut parler ainsi de « transmission différée ». Retrouver les plats familiers de nos parents ou de nos grands-parents, c'est continuer une généalogie, s'inscrire dans une histoire. C'est aussi un désir de retrouver les saveurs de son enfance. La transmission se traduit certes par une répétition, une invention aussi, *un je ne sais qui, un je ne sais quoi de différent*, nous aurait dit le philosophe Wladimir Jankelevitch. Le label de bonne cuisinière hiérarchise aussi les tables des familles. Et cette étiquette représente un atout non négligeable pour la femme juive, une valeur ajoutée. Savoir cuisiner apparaît donc comme absolument indispensable pour les jeunes femmes juives qui se marient. Il y va de la santé et de la bonne économie de la famille, de sa réputation mais aussi du respect de sa place dans l'univers symbolique du judaïsme. Je soulignerais ainsi à travers les caractères de cette transmission, la fonction de cette cuisine, les grands traits qui structurent les cuisines juives (séfarade et ashkénaze) leurs variantes à travers le calendrier festif, l'ensemble de prescriptions et de distinctions qui fonde la cuisine cascher, les modifications, adaptations aux cultures environnantes et innovations qui s'opèrent à l'heure présente.

Anny Bloch-Raymond est Ingénieur au CNRS, sociologue au Centre d'Anthropologie- EHESS de Toulouse. Elle coordonne le numéro, à paraître en novembre, « Cuisines en partage » de la revue *Diasporas, Histoire et Sociétés*, dont elle est Rédactrice en chef. Après une thèse sur les *Récits, mémoires et histoire des migrants juifs de l'Est de la France et du Sud de l'Allemagne aux Etats-Unis (1834-2004)*, elle a participé tout récemment à l'élaboration de *Cuisines juives en Alsace*, éditions de la nuée bleue en 2005.

« Beauté féminine et esthétique culinaire chez les Peuls du Mali »
Dorothee Guilhem

Chez les femmes peules Djeneri du Mali, l'esthétique culinaire repose sur la notion de goût. Cette dernière donne lieu à un jugement esthétique fondé sur la qualité des aliments comme sur un savoir-faire culinaire. Un goût jugé mauvais est conféré à la dégradation de la qualité d'un aliment, mais surtout par le mode de cuisson. Le savoir-faire culinaire se juge par le temps de cuisson qui peut modifier la consistance des aliments ; le gluant comme le léger croquant ou la fermeté du riz et du mil dans les mets sont d'après nos observations appréciés. Le savoir-faire culinaire crée un bon goût à condition qu'un équilibre entre des saveurs soit respecté avant et pendant la cuisson. La présence en trop grande quantité d'une épice ou d'un aliment peut ainsi conférer au mets un goût mauvais. Dans la préparation culinaire, un aspect souvent oublié est l'hygiène. Ainsi, la manière de cuisiner, le lieu de la préparation comme l'heure à laquelle la femme cuisine constituent des facteurs déterminant l'hygiène de la cuisinière et par extension le goût du mets. D'un point de vue esthétique, la présentation du mets révèle une certaine conception de la beauté comme elle suscite un désir gustatif chez les femmes. Dans la mise en scène du repas, l'appréciation visuelle d'un mets se réalise par la couleur de l'aliment, sa brillance comme par le choix d'un récipient. L'acte de s'alimenter chez les Peuls est codifié en fonction de valeurs sociales comme la honte. La consommation de boissons et d'aliments délimite la sphère privée et publique, le repas est exclusivement familial et obéit à une division sexuelle. Pour être ingéré, un aliment doit être porteur de sens, les rites de passage m'ont permis d'observer les mets prescrits. La sélection des mets et boissons démontre que l'embonpoint corporel, l'éclaircissement et la brillance du derme, les effets curatifs et fortifiants se réalisent par l'ingestion de mets spécifiques. Certains mets et boissons sont donc socialement valorisés car ils constituent un moyen de transformer le corps pour correspondre à un certain idéal esthétique. Les femmes peules distinguent les aliments qui ont la capacité de faire prendre de l'embonpoint de ceux qui fluidifient le sang et augmentent sa température. Or, si le sang possède une température élevée, la peau sera plus lisse et brillante. L'ingestion quotidienne d'aliments et de boissons permet à la femme d'entretenir un certain capital esthétique et de correspondre aux attentes socio esthétiques de la société.

Dorothee Guilhem est Doctorante en anthropologie à l'Université de Provence, U.M.R 6124 et chercheuse associée à l'IEA (Institut d'Etudes Africaines), laboratoire CNRS, UMR 6124, Aix-en-Provence. Le titre provisoire de sa thèse : *De l'Identité à l'esthétique : la Beauté, représentations et pratiques dans la construction de soi chez les femmes peules du Mali en milieu rural et urbain*, sous la direction de M. le Professeur Bruno Martinelli.

Mercredi 14 décembre 2005

9H-10H

Conférence plénière

**« Cuisine rapide ou cuisine passion ? »
Jean-Claude Kaufmann**

« Cuisine rapide ou cuisine passion ? »

Jean-Claude Kaufmann

Dans chaque famille, le (ou plutôt la) responsable des activités culinaires doit opérer des choix complexes et difficiles. Arbitrer entre les goûts des uns, des autres, et les siens propres. Prendre des options alimentaires, entre dépense et économie, abondance et autocontrôle, plaisirs et diététique. Contraindre par une pédagogie collective ou laisser chacun se débrouiller avec le frigo. Dans le secret de ses pensées, il pressent qu'il est le chef d'orchestre clandestin de ce qui va se tramer par la suite. Sans compter la décision la plus problématique : le degré de son engagement culinaire (cuisine rapide ou cuisine-passion). Car, surtout pour les femmes, cette responsabilité écrasante se développe au moment historique où elles tentaient de fuir les casseroles, refusant le rôle de l'antique cuisinière, rivée par obligation à ses fourneaux. Une telle assignation est devenue insupportable aujourd'hui. Les femmes veulent s'inventer, individus libres et autonomes, égales aux hommes et à l'égal des hommes. Ces derniers ne se mettent cependant encore que rarement aux fourneaux pour assurer la cuisine ordinaire. Heureusement une solution se présente, grâce à des produits nombreux et variés permettant d'effectuer une cuisine rapide. voire de laisser chaque membre de la famille se débrouiller avec des aliments individualisés prêts-à-manger. Le ou la « chef » se coule alors dans le mouvement général d'individualisation, abandonnant d'ailleurs une bonne part de sa fonction, pour devenir un mangeur comme les autres. Le frigo devient roi. Un nouveau modèle alimentaire s'installe, qui diminue les tensions en même temps que le lien se délite. La vie devient plus fluide, à l'image des nourritures faciles à avaler. Tel est le modèle de base, qui se développe inexorablement. Mais plus il élargit son emprise, plus un contre-modèle émerge, par saccades, par flambées, mis en mouvement par les émotions, des passions. Où se mêlent des désirs de créativité esthétique et une quête des plaisirs du palais et du ventre, une faim d'intensité conjugale et de vie familiale plus vivante. Une soif de vibrations indicibles, un langage amoureux par défaut. L'amour n'est pas qu'un sentiment abstrait, hors du monde ordinaire. Il se façonne aussi au quotidien, parfois même avec les mains. L'amour peut naître des petits plats.

Jean-Claude Kaufmann est sociologue, directeur de recherche au CNRS (CERLIS, Université Paris 5). Il est l'auteur de nombreux livres d'enquêtes sur la vie quotidienne et familiale, et de livres plus théoriques comme *L'invention de soi* (Armand Colin, 2004). Il publie en septembre 2005 *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* (Armand Colin).

Mercredi 14 décembre 2005

10H30-13H 2 ateliers en parallèle

Traditions, transitions

Face à face culinaires et Festins

Mercredi 14 décembre 2005

10H30-13H Atelier : Traditions, transitions

« *C'est pas gras le confit* ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest »

Isabelle Techoueyres

« La cuisine au feu de bois à Guadalajara (Mexique) : nostalgie et imaginaire d'une tradition »

Ricardo Ávila & Martín Tena

« La cuisine camerounaise urbaine dans les formes de construction sociale actuelles »

Mbonji Edjenguélé & Jean-Marie Essomba

« *L'asado modifié*. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins »

Graciela Schwartz

« *La paella* domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs »

Frédéric Duhart & F. Xavier Medina

« C'est pas gras le confit ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest »

Isabelle Techoueyres

Le Sud-Ouest de la France est réputé pour sa gastronomie et notamment pour ses produits à base d'oie et de canard gras. Aujourd'hui, à l'heure de la réfrigération, cette technique de conservation n'est plus une nécessité et pourtant on se rend compte que la cuisine du canard gras tout particulièrement joue un rôle très important dans les pratiques culinaires des familles du Sud Ouest.

De fait, l'image de ces produits a changé depuis une trentaine d'années : d'une préparation de nécessité on en est arrivé à une préparation gastronomique revêtant une image identitaire forte. Car bien sûr, si pour de nombreux agriculteurs de la région la conserve artisanale voire industrielle des produits à base de canard gras représente une profession et un revenu économique, cette cuisine est largement pratiquée dans les familles à l'échelon domestique et ce même en milieu urbain. La persistance, voire le regain d'intérêt pour de tels produits, traduit plusieurs paradoxes. Les discours lipophobiques qui envahissent la scène alimentaire actuelle, et le succès des produits « allégés » en matières grasses placent le canard gras dans une situation marginale. Parallèlement, dans un contexte où l'opinion publique se préoccupe du bien être animal, le gavage, est souvent décrié.

Cette contribution examine, à l'échelon domestique et à la lumière d'une étude ethnographique réalisée auprès de familles rurales et urbaines du Sud-Ouest, les différentes manières dont sont cuisinés les canards. Sont pris en compte les sources d'approvisionnement, les lieux de cuisine, ainsi que le phénomène des stages de « cuisine à la ferme ». Au-delà, sont mises en relief les représentations attachées à cette pratique qui constitue un véritable rituel.

Isabelle Techoueyres est doctorante en Anthropologie sous la direction d'A. Hubert, membre du LAPSAC à l'université de Bordeaux 2, membre du Comité de rédaction de la revue en ligne *Anthropology of Food* et Trésorière d'ICAF France. Son sujet de thèse : cuisine régionale et produits de terroir dans le Sud Ouest de la France (construction, enjeux et représentations).

« La cuisine au feu de bois à Guadalajara (Mexique) : nostalgie et imaginaire d'une tradition »

Ricardo Ávila & Martín Tena

La ville de Guadalajara, située à l'ouest du Mexique, est la deuxième en importance du pays. Bien que ses habitants n'aient pas pleine conscience des antécédents historiques de leur alimentation, leur perception de la bonne nourriture est liée à la cuisine d'autrefois, traditionnelle, préparée dans d'anciennes cuisines utilisant le feu de bois. On pense que cette technique rend les plats plus goûteux. Cependant, les habitudes de la vie moderne ont eu comme conséquence l'abandon généralisé de ce combustible et son remplacement par le gaz ou l'électricité.

Dans ce contexte, cette communication abordera les thèmes suivants: *a)* une brève description de ce qui s'appelle cuisine traditionnelle à Guadalajara et son aire d'influence ; *b)* un résumé des données et la temporalité du changement des habitudes de consommation dans les cuisines qui appartiennent à notre champ d'étude, c'est-à-dire le passage du bois et du charbon de bois au gaz et au courant électrique ; *c)* la description dynamique de l'organisation des cuisines où sont encore cuisinés des plats traditionnels avec du bois et/ou du charbon de bois, précisément ; *d)* une description et réflexion sur la perception des cuisiniers/ères sur leur propre rôle, axé en particulier sur la qualité et la saveur des plats cuisinés avec du bois ; *e)* une réflexion à propos de l'imaginaire des cuisiniers et des convives sur les plats élaborés dans des cuisines utilisant encore la technique ancienne de cuisson au bois ; et enfin, *f)* une réflexion ponctuelle sur la "recréation du bon goût d'autrefois", grâce à la cuisine faite à base de feu de bois, où se font des bons mets, perçus comme traditionnels.

Ricardo Ávila possède une licence en anthropologie et un doctorat en Histoire Sociale de l'Université de Paris ; actuellement Professeur Titulaire, et directeur du Département d'Anthropologie, qu'il fonda en 1987, à l'Université de Guadalajara, Mexique, il a publié et coordonné plusieurs livres et de nombreux articles scientifiques ; il est fondateur et éditeur de la Revue *Estudios del Hombre* et professeur invité par diverses universités étrangères.

Martín Tena possède une licence en agronomie et un *master of sciences* en ethnobotanique de l'École Nationale d'Agriculture au Mexique (Chapingo) ; il est actuellement Professeur Titulaire de l'Institut de Botanique à l'Université de Guadalajara, Mexique, où il a enseigné pendant 20 ans et dirigé des nombreux mémoires de licence ; il a publié plusieurs articles scientifiques.

« La cuisine camerounaise urbaine dans les formes de construction sociale actuelles »

Mbonji Edjenguélé & Jean-Marie Essomba

La cuisine est une combinaison de savoirs et de pratiques (Emic et Etic) destinés à transformer des aliments de l'état de nature à l'état de culture. Mais, depuis quelques années, les transitions liées à l'urbanisation en Afrique au sud du Sahara ne cessent de supprimer, modifier ou simplifier les tâches et les fonctions culinaires. Les villes camerounaises en général, Yaoundé et Douala en particulier, n'échappent pas à cette tendance, elles qui sont considérées comme le miroir des identités culinaires favorables à la dynamique de la cuisine camerounaise. Dans l'objectif de cerner le contenu actuel accordé à la notion de cuisine, les différentes raisons pour lesquelles les populations font la cuisine, l'évolution des modèles culinaires et de mettre en évidence le vaste patrimoine que représentent les traditions culinaires camerounaises de plus en plus porteuses d'anxiété, une enquête exploratoire a été réalisée par le Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaine Appliquées (LEAAA) de l'Université de Yaoundé I et la Commission Internationale de l'Anthropologie de la Nutrition pour le Cameroun (ICAFAM). Notre hypothèse de base est que la cuisine en tant qu'activité humaine acquise relève de l'ordre de l'« apprenable » et pour cela elle apparaîtrait non seulement comme un moyen de se divertir, un exercice jugé parfois pénible mais aussi un métier noble, un devoir, une nécessité bref, un champ socioculturel qui permet aux différents groupes humains de se construire en tant qu'êtres doués d'une pensée culturelle et symbolique. Les résultats de cette recherche donnent lieu à trois observations. D'abord, l'hétérogénéité des populations contribue à l'installation d'une diversité lexicale et sémantique des termes de cuisson et des modes de préparation où « l'exo cuisine », « l'endo cuisine », la « tradi cuisine » et l'urbano cuisine fonctionnent dans une logique de mixité alimentaire. Ensuite les populations urbaines restent en interaction avec les transitions du milieu urbain où elles vivent tout en faisant valoir la logique de la désharmonie alimentaire. Enfin, l'acte culinaire et commensal devient de nos jours un des moments essentiels d'expression populaire, et le lieu par excellence des discours qui ne sont pas forcément liés au contexte social des nourris ; car il permet aussi de comprendre ce qui se dit et se pense dans la cuisine en milieu urbain au Cameroun.

Mbonji Edjenguélé est Ethno- Anthropologue, maître de conférences à l'Université de Yaoundé I, directeur du Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaines Appliquées, président de la Commission Internationale de l'Anthropologie Nutritionnelle pour le Cameroun.

Jean Marie Essomba est Socio-Anthropologue de l'Alimentation, chercheur au Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaine Appliquées(Université de Yaoundé I, Cameroun), consultant au PCP/ Grand Sud/ CIRAD et chercheur associé à l'UR NOMADE (CIRAD – AMIS), Secrétaire Général de la Commission Internationale de l'Anthropologie Nutritionnelle pour le Cameroun(ICAFAM).

« *L'asado modifié*. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins »

Graciela Schwartz

La préférence croissante pour les plats à préparation et consommation rapides n'a pas réussi encore à exclure des habitudes alimentaires argentines actuelles une catégorie de mets requérant un long temps de préparation et de consommation. *L'asado* est particulièrement intéressant de ce point de vue parce qu'il constitue à la fois un exemple de résistance mais aussi d'hybridation.

Le travail de terrain que nous menons depuis ces dernières quinze années montre certains indices révélant des changements dans le mode d'alimentation des habitants de grandes villes comme Buenos Aires où le pouvoir d'achat est plus élevé et plus concentré.

Pour l'habitant de la capitale, le temps occupe une place déterminante dans la structuration de la vie quotidienne. Sa maîtrise est d'autant plus recherchée que la géographie expansive des lieux affecte négativement l'économie du temps. L'alimentation constitue dans ce contexte un des domaines dans lequel la contrainte de raccourcissement des temps va se déployer de manière préférentielle.

Si la notion de temps agit comme un catalyseur dans le processus de l'élaboration d'un plat, l'espace en constitue aussi un attribut essentiel. L'occupation chaotique de l'espace urbain conduit à la diminution de la surface habitable ce qui n'est pas sans conséquence sur la vie familiale et sociale des personnes.

Raccourcissement du temps et réduction de l'espace constituent de puissants vecteurs de standardisation et de simplification d'un plat.

Le repérage des mécanismes ainsi que des modalités selon lesquelles un plat, ici *l'asado*, va progressivement se transformer constitue l'objet de ce travail.

L'asado est très apprécié pour la saveur de sa viande caramélisée que lui confère le « grillé » et parce que sa consommation représente pour les convives un moment de sociabilité. En plus de la connotation culinaire, *l'asado* occupe une place privilégiée dans la gastronomie argentine en raison de son caractère emblématique.

Ce plat peut apparaître comme un véritable anachronisme dans une société urbaine où le temps et l'espace se raréfient tandis que les tendances identitaires se dissolvent dans le creuset de la globalisation.

Pour adapter la réalisation de ce met dans un contexte de contraintes fortes imposées sur le temps et l'espace une série d'alternatives se sont développées permettant l'obtention d'un plat nouveau : *l'asado modifié*. Ces alternatives satisfont les conditions temporelles et spatiales que doit respecter la préparation de ce nouvel *asado*. Mais tout cela n'est évidemment pas sans effet sur la nature de la viande, de même que sur les qualités perçues par les sens, ou encore sur les dimensions culturelles et identitaires.

Graciela Schwartz est Ethno-Archéologue et membre de l'ex sous groupe Matières Alimentaires (GDR 1201 CNRS). Elle se consacre à la technologie de l'alimentation et aux transformations des pratiques culinaires en Amérique Latine. Ses recherches portent plus particulièrement sur les techniques de préparation et les modes de consommation utilisées en Argentine, pour la viande et les boissons locales.

« *La paella* domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs »

Frédéric Duhart & F. Xavier Medina

La *paella* est née dans le cadre d'une cuisine masculine et de plein air. La restauration hors foyer a joué par la suite un grand rôle dans la lente construction de sa renommée internationale. Néanmoins, divers facteurs (exode rural ou émigration internationale, attrait pour des plats originaux et banalisation de ceux-ci, goût pour certaines formes de sociabilité alimentaire...) ont conduit la *paella* à franchir le seuil de la cuisine, à intégrer le corpus des recettes domestiques.

C'est sur les aspects de cette entrée de la préparation de la *paella* dans la cuisine et sur ses implications que nous souhaiterions insister ici.

La translation de la confection d'un plat de riz des abords d'un foyer ouvert au cadre nécessairement plus confiné de la cuisine entraîne des adaptations, des négociations avec une nouvelle spatialité, un cadre de travail et contexte technologique différents.

En pénétrant dans l'espace domestique, la cuisine de la *paella* se trouve confrontée, et fréquemment assimilée, à d'autres cuisines du riz, traditionnellement féminines. La confection de la *paella* pose ici la question du genre en cuisine et celle de la transmission des savoirs culinaires.

Faire une *paella* à la maison participe aussi de certaines logiques. La *paella* domestiquée peut avoir pour unique fonction de venir introduire un peu variété dans un ordinaire alimentaire. Mais elle peut aussi venir étayer voire mettre en scène une certaine idée de la convivialité. Ses différents usages de la *paella* vont de pair avec la diversité de ses formes, celle des ingrédients qu'elle utilise et celle du contexte dans lequel elle est présentée.

Frédéric Duhart achève une thèse doctorale d'anthropologie historique (EHESS, Paris). L'étude historique et ethnologique de la relation alimentation/identité constitue l'essentiel de ses recherches actuelles. Auteur de nombreux articles et d'un ouvrage, *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle* (prix Eusko Ikaskuntza 2001). Depuis 2002, il organise le séminaire *Corps, identité(s) et représentations* dans le cadre de la formation Histoire et Civilisations de l'EHESS.

F. Xavier Medina est docteur (Ph D) en anthropologie sociale (Université de Barcelone). Responsable de projets sur les sociétés méditerranéennes à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) de Barcelone, Espagne. Il est auteur de deux livres et directeur ou coordinateur de quatre ouvrages sur l'anthropologie de l'alimentation et les habitudes alimentaires en Europe et en Méditerranée. Il a reçu récemment un prix "Gourmandbooks" pour le livre *Sabores del Mediterráneo* (2005).

Mercredi 14 décembre 2005

**10H30-12H Atelier : Face à face culinaires et
Festins**

« *Le tajine* à la « bouillie » bordelaise et la transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers (ères) agricoles venant du Maghreb installés dans le vignoble bordelais»

Chantal Crenn

« Food, Language and Culture »

Anne O'Mahoney & Gilles Desmons

« La cuisine de la mort en Corse »

Paul Simompoli

« Le banquet de mariage chez les Totonagues »

Luz Maria Lozada

« Cuisine de fête en France contemporaine : une tradition en danger ? »

Geneviève Cazes-Valette

« Le *tajine* à la « bouillie » bordelaise et la transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers (ères) agricoles venant du Maghreb installés dans le vignoble bordelais »

Chantal Crenn

C'est lorsqu'on n'a pas d'autres choix que de quitter son pays que l'on mesure l'importance de "sa" cuisine, qu'on saisit toute la mesure des tours de main qui sécurisent, des odeurs et goûts familiers qui réconfortent, des substances qui font du bien à l'âme... Les descendants d'esclaves noirs des États Unis utilisent une belle métaphore pour désigner ce processus : "soul food" ou nourriture de l'âme. Qu'en est-il de la cuisine des familles d'ouvriers ou d'ouvrières agricoles venus du Maroc, de Tunisie ou d'Algérie qui entretiennent les vignobles de Saint-Emilion, de Castillon-La-Bataille ou de Sainte-Foy-La-Grande depuis les années 1970 ? Comment l'identité culinaire de ces ouvrier(e)s agricoles et celle de leurs enfants s'élaborent-elles dans le vignoble bordelais ? Tajine et label *Halal* sont devenus totems en situation migratoire et cela perdurera tant qu'ils se trouveront en situation d'exclusion ou en processus d'intégration. Nous verrons ici comment les identités culinaires dites "marocaines", "tunisiennes", "algériennes" sont revendiquées comme ancestrales et traditionnelles. Il s'agit, bien sûr, bien plus d'une représentation que d'une réalité : les recettes "du pays" comme tout acte culinaire, se sont transformées et continuent à se transformer tout en ne perdant rien de leur effet identitaire. De nombreux "bricolages" sont également à l'oeuvre au moment de la transmission culinaire : la référence au monde rural et à un Maghreb idéalisé offrent aux plus imaginatifs des racines culinaires dans un "terroir" viticole approprié tout en se combinant à des soucis pour une alimentation équilibrée et bonne pour la santé.

Chantal Crenn est anthropologue, maître de conférence associée (PAST) à l'Université de Bordeaux III, chercheur associée au Laboratoire CNRS adaptabilité biologique et culturelle UMR 6578 de Marseille et au GDR 2322 du CNRS Anthropologie des représentations du corps (Marseille), chercheur au CERVIN (Centre d'Etudes Sur la Vigne et le Vin) Université de Bordeaux III. Elle possède un Doctorat en anthropologie sociale et culturelle de l'Ecole de Hautes Etudes en Sciences Sociales, effectué sous la direction de Gérard Althabe.

« Food, Language and Culture »

Anne O'Mahoney Nahnah & Gilles Desmons

We could begin this study by asking ourselves whether or not food is linked to true fluency in French. For an Anglo-Saxon, whose goal is to achieve fluency in the realm of spontaneous French speech, one of the ways to move past the stage of simultaneous translation is perhaps through stimulating subject matter- through the palate, for example- which may take us further than more conversation-plus-grammar courses. It is enough to sit back and listen to the ease and eloquence the French have when they talk about food. They feel it, they taste it and they *sav* it. Is it actually possible to do this in English (linguistically *and* culturally speaking) or do we have to learn French to rhapsodize over “confit d'oie” and “fraises des bois”?

In our study we will examine the powerful influence of the French language on the English language in our subject. Can recipes be translated, not only from the point of view of words, but also and perhaps more importantly so from the cultural interpretations of those words? English may be the international language of business but French is the global language of the art of cooking and enjoying food. No matter where one goes in France there are parents, children and grandparents dining “en famille”, enjoying their food as they engage in lively discussion. How do they do it? In the views of the historian Jean-Rober Pitte, from the time of the Gauls, the pleasure of eating was linked in France to the pleasure of conversation and discussion, children included. Historically speaking, cooking and eating have been a pleasure in France for centuries.

This is not always the case for Anglo-Saxon countries. This is why we will focus our study on Anglo-Saxon expatriates in France. Do Anglo-Saxons in France endeavour to learn French more today than in the past? Is this linked to the role of food and eating in their lifestyle? Or are language and pleasure dissociated? Have food preferences and eating habits given us a very fascinating and approachable avenue for promoting understanding among these two cultures? Or is it a one way avenue?

Because food is necessary to survival, our entire culture is based on it. It's in our laws, our money, our superstitions, our celebrations and *especially* our language. Food is a basic need for all of us and though we are conscious that in some parts of the world poverty allows no room for preferences and choices, our study is based on research carried out in affluent cultures. Beyond the biochemical process, we will examine the cultural factors affecting our choices. Here we will also try to identify the rapport Anglo-Saxon expatriates have with food; the link between home and host countries in terms of food products; the socio-cultural background and the influence of French lifestyle on eating and cooking habits.

Anne O'Mahoney Nahnah est trilingue (anglais/ français/ espagnol). De nationalité irlandaise et américaine, elle vit en France depuis 19 ans. Elle est diplômée de l'Institut Européen des Hautes Etudes Internationales de Nice, professeur d'anglais, responsable du département d'anglais et responsable des expositions artistiques à l'Ecole Supérieure de Commerce de Toulouse.

Après 15 ans passés dans l'expertise de documents et l'édition à Londres (Sotheby's et ISP), **Gilles Desmons**, de nationalité française, est aujourd'hui professeur de langues à l'ESC Toulouse. Il est l'auteur d'un certain nombre d'ouvrages (en anglais et en français) et mène par ailleurs des activités de traduction. Il est diplômé de la Sorbonne-Paris IV (lettres modernes) et de l'Université de North London (Sciences de l'Information).

« La cuisine de la mort en Corse »

Paul Simonpoli

En Corse, mourir, nourrir... ce qu'il en est de manger en temps de mort

Du trépas au deuil, la famille, la maison touchées par la mort traversent une longue période durant laquelle se nourrir obéit à des règles et des procédures particulières. Il y a d'abord le rituel funèbre qui fournit deux occurrences, deux moments où la communauté est invitée à se rassembler autour de nourritures dans la maison du défunt. Nourritures données par la maison au nom du trépassé, offrandes pour le salut de l'âme, remerciements pour la part prise dans le deuil... Lors de la veillée funèbre, sont distribués de la charcuterie, du fromage, des biscuits... qui sustentent les participants venus parfois de loin. Après l'enterrement dans la maison du défunt, le repas mortuaire réunit la famille et au-delà. Dans certaines régions de l'île, chaque famille du village est représentée de sorte que l'on peut compter des tablées de 200 personnes.

Dans un premier temps, notre exposé s'intéressera à l'ethnographie de ces pratiques. Que mange-t-on lors de ces repas ? Comment est organisé le repas mortuaire, qui confectionne les mets, quels sont les menus ? On verra que les usages diffèrent d'une région à l'autre de l'île. On examinera aussi la façon dont, lors du 20^{ème} siècle, le rituel a évolué et notamment ces moments où l'on consomme de la nourriture.

Après l'enterrement, commence le deuil - qui est marqué par une série d'interdits alimentaires dont on dressera la liste. Cette période qui peut se prolonger plusieurs années écarte la famille touchée de la communauté villageoise, et l'alimentation constitue une façon de signifier la distance avec la vie et la proximité avec la mort. Ce que manger veut dire... ainsi pourrait-on signifier ce mode d'expression d'une position sociale, d'un état - celui du deuil - par la composition de l'alimentation. C'est d'ailleurs par la nourriture que l'on marquera la sortie de deuil. Lorsque le voisinage constatera que la famille reprend le régime alimentaire commun, il sera dit qu'elle est sortie de deuil.

Dans le temps de la mort, ce n'est pas : « j'ai faim, je mange... ». Non, on ne peut pas manger n'importe quand, n'importe quoi. Les règles sont strictes. Du moins, l'étaient-elles car aujourd'hui on constate que plus grand-chose ne différencie le deuil du temps banal, dans l'alimentation.

Paul Simonpoli est Docteur en ethnologie et Conservateur en chef du Patrimoine au Parc Naturel Régional de Corse. Il a publié « *Arburi, arbe, arbigliule* », un recueil de savoirs populaires sur les plantes sauvages en Corse, aux Editions PNRC en 1985. et « *La chasse en Corse* » aux Editions PNRC en 1995. Il est également l'auteur du film « *Parolle d'eri* » coproduction Parc Naturel Régional de Corse / France 3 Corse, une série documentaire sur la culture populaire traditionnelle.

« Le banquet de mariage chez les Totonagues »

Luz Maria Lozada

Notre travail propose une ethnologie du « banquet de mariage » dans une communauté totonaque du Mexique central. Les données présentées dans cette étude ont été recueillies à travers l'observation participante pendant différents terrains courts dans une période de 2000 à 2005.

Comme dans beaucoup de sociétés, à Huehuetla l'alliance de mariage constitue un « rituel de passage » célébré par une cérémonie religieuse, de la musique, des échanges d'objets etc... et dans lequel notamment les échanges et préparations culinaires occupent une place importante. A Huehuetla les échanges alimentaires commencent dès que le jeune homme exprime son désir de se marier. Ses parents rendront visite à la famille de la jeune femme en représentation de leur fils pour « *la pedida de la novia* » en accompagnant la demande de mariage d'un don de boissons (sodas)... Plusieurs visites seront ainsi accomplies toujours accompagnées de dons de boissons et de nourriture, avant de célébrer l'alliance. En cette occasion, dans la maison de la fiancée, il y a un « banquet » de cuisine cérémonielle composé principalement de mole (sauce préparée à base de différents piments, clous de girofle, cannelle, galettes, tomates, du chocolat et de la viande) et des tortillas (préparées à partir de la pâte de maïs. Il s'agit d'une « galette » ronde et aplatie). Après avoir fini le « banquet », la famille et les invités partent en procession pour la « *entrega de novia* », à la maison du fiancé où la fête continuera pendant toute la nuit. Les échanges culinaires de cuisine quotidienne et cérémonielle prennent une place très importante. Le *mole* est « la cuisine cérémoniale » que les Totonagues font pour différentes célébrations importantes comme sont les *mayordomias* (fête au saint Patron du village). La *tortilla* par contre est la cuisine quotidienne, que les Totonagues mangent trois fois par jour et qui est mangée aussi dans chaque fête de village.

Pour la description détaillée de la cérémonie - tout en nous centrant sur le rôle de la cuisine -, nous nous appuyerons sur le modèle que Van Gennep proposait pour le « rituel des fiançailles et le mariage », pour décrire le mariage comme un changement de catégorie sociale qui implique plusieurs étapes. A Huehuetla, chaque étape (rite de séparation, d'insertion) du rituel est marquée par des échanges alimentaires et des échanges d'objets qui servent, dans cette période de transformation, à ordonner ce changement pour que le bouleversement ne soit pas anarchique mais contrôlé, comme le propose Verdier.

Luz Maria Lozada est doctorante en Anthropologie auprès du LAS-EHESS à Paris. En 2002 sa Maîtrise en économie dans le cadre de recherche du « Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas - Puebla » lui avait permis d'obtenir le Prix national du meilleur mémoire et la publication du livre *El papel de Progresá en la Reproducción de Unidades Domésticas Campesinas* par l'Université Autonome Nationale de Mexico (UNAM).

« Cuisine de fête en France contemporaine : une tradition en danger ? »

Geneviève Cazes-Valette

Penser et préparer un repas de fête n'est pas anodin. C'est en effet un moment de gourmandise, de convivialité mais aussi de représentation sociale où le contenu des assiettes n'est qu'une des dimensions de la scène qui va se jouer.

Une analyse exploratoire qualitative et quantitative de données recueillies auprès de 1000 sujets représentatifs de la population française de 20 ans et plus permet, à partir d'énoncés libres sur ce qu'évoque pour eux le fait de cuisiner pour un repas de fête, de mieux comprendre les représentations qu'ils s'en font.

Cuisiner un repas de fête est avant tout un plaisir, même si cela suppose organisation, prévision et efforts particuliers tant en cuisine pure qu'en recherche au niveau de la composition du menu et de la présentation des plats et de la table ou du buffet. Des aliments se signalent comme spécifiques aux repas de fête : fruits de mer, desserts, entrées raffinées et l'alcool est quasiment incontournable.

Les femmes s'investissent plus fréquemment et avec plus de plaisir que les hommes dans la cuisine de fête mais lorsque ceux-ci se lancent dans l'entreprise, ils la prennent très au sérieux et s'appliquent à produire un repas créatif, original et soignent la présentation.

Au-delà de ce portrait général, trois sous-groupes émergent : les Stressés (18,7%), peu enthousiastes à l'idée de préparer un repas de fête et s'en abstenant plus volontiers, les Pratiques (30,1%), très centrés sur la composition d'un menu d'exception, et les Festifs (51,1%), soucieux d'offrir à leurs convives une fête de tous les sens et un moment de convivialité. Même si les Stressés sont les moins nombreux, un danger plane car ils sont jeunes et de classes sociales élevées, ce qui pourrait à terme, selon le principe « bourdieusien », en faire des modèles et donc menacer la pratique de la cuisine de fête à domicile au profit des traiteurs ou des restaurateurs.

Geneviève Cazes-Valette est professeur de marketing et responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologie Agroalimentaires à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse. En parallèle, après un DEA en Anthropologie Sociale sur la crise de la « vache folle », elle mène une recherche doctorale sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain.

Mercredi 14 décembre 2005

14H30-15H30 Conférence plénière

« La dimension cachée des manières de table »

Jean-Pierre Poulain

« La dimension cachée des manières de table »

Jean-Pierre Poulain

S'il est un apport de la socio anthropologie de l'alimentation, c'est bien d'avoir fait la démonstration que l'acte alimentaire ne peut se réduire ni à des logiques économiques, ni à des logiques biologiques. Ses horizons ne relèvent pas d'un simple utilitarisme. Comme l'écrivent deux anthropologues contemporains : « Personne ne peut contester que les êtres humains aient des besoins. On peut établir, de cette manière, qu'un adulte doit absorber 2500 calories par jour. Mais cela ne permet pas d'expliquer pourquoi il préférera la blanquette de veau à la choucroute, les huîtres cuites dans du lait aux huîtres crues. Dans la perspective utilitariste, la quasi-totalité des choix et des habitudes de consommation demeure inexplicée. Pour les comprendre, il faut postuler que la fonction essentielle de la consommation alimentaire est de produire du sens. » (Laburthe-Tolra et Warnier, 1993). Et si pour les mangeurs humains manger, c'était avant tout produire du sens ? Voilà la proposition que cette communication souhaite éclairer.

Dans les années 1960, l'anthropologue américain Edward T. Hall mit l'accent sur le rôle joué par l'espace dans le processus de communication. Il a ainsi montré que la distance qui sépare les corps est elle même signifiante du degré d'intimité et proposa le concept de proxémique forgé à partir du radical proximité. Qu'est ce qui, dans les multiples situations alimentaires, le repas familial, celui de la cantine ou du grand restaurant, les apéritifs entre potes ou les « pincettes fesses » mondains, les collations entre collègues de bureau... qu'est ce qui est producteur de sens ? Quelles significations s'attachent aux différentes formes de prises alimentaires, aux lieux dans lesquels elles se déroulent ? Quelles sont les lois de la conductivité sociale des aliments ? Autant de dispositifs qui, dans l'allant de soi, nous permettent de gérer nos relations aux autres.

Jean-Pierre Poulain, sociologue et anthropologue, université de Toulouse 2 est l'auteur de *Sociologies de l'alimentation*, PUF collection quadriga 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, avec Edmond Neireinck, Lanore, 2004, et de *Penser l'alimentation*, avec Jean Pierre Corbeau, Privat-Ocha, 2002.