



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

JEAN-CLAUDE KAUFMANN, Casseroles, amour et crises, ce que cuisiner veut dire
Paris, Armand Colin, 2005, 342 p.

GENEVIÈVE CAZES-VALETTE (dir.), Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité

Paris, Cahiers de l'OCHA n° 11, 2006, 207 p.

La modernité se traduit-elle par un affaiblissement de la pratique culinaire ? Cette interrogation pourrait résumer l'objet de deux ouvrages sociologiques portant sur l'analyse de l'activité culinaire. Appréhendée comme l'état actuel de la société et les valeurs qu'elle tend à développer, la modernité génèrerait une série de transformations ayant des implications directes sur la cuisine (entendue comme territoire et comme technique). Que devient la cuisine domestique et familiale face à l'équipement électroménager, l'offre de produits nouveaux et de plats élaborés ? Comment se négocie l'identité féminine face aux transformations de cette activité ? La modernisation des modes de vie favoriserait-elle la perte de repères dans les rythmes alimentaires, et, ce faisant, le développement de troubles alimentaires ? Autant de questions soulevées par ces ouvrages, qui viennent étayer les recherches, parfois anciennes, sur la pratique culinaire.

Centré sur la cuisine domestique, le livre de J.-C. Kaufmann se situe dans la lignée de ses recherches sur la sociologie du couple et l'analyse de la construction familiale à travers les tâches domestiques. C'est ainsi qu'après avoir étudié la gestion du linge (Kaufmann, 1992) et plus généralement les activités ménagères (Kaufmann, 1997), Kaufmann porte son attention sur la pratique culinaire. La première partie de l'ouvrage propose une perspective historique et anthropologique sur la formation des goûts et des répertoires alimentaires. Panorama sur plusieurs siècles, elle vient rappeler quelques distinctions nécessaires à l'observation de faits contemporains tels que les taxinomies alimentaires, la distinction entre le « naturel » et le « biologique », la formation des goûts, ou l'histoire des repas. L'auteur montre comment les repas continuent de jouer un rôle primordial dans les relations familiales, en dépit du développement « inexorable » du « modèle de l'individu consommateur » : ils constitueraient « l'ultime rempart contre la désintégration de la famille » (p. 89). Partant d'une interrogation initiale en termes de division des rôles, savoir faire et autres dimensions qui constituent l'ordinaire du faire la cuisine, l'analyse se déploie autour des liens étroits qui unissent cuisine, repas et famille. Kaufmann s'emploie à approfondir ce constat dans la seconde partie de l'ouvrage, plus empirique (une vingtaine d'entretiens auprès de familles de classe moyennes, complétés par la littérature française récente, et en particulier les travaux d'étudiants du laboratoire de rattachement de l'auteur à l'Université de Paris V, le CERLIS), en démontrant en quoi faire la cuisine équivaut à faire famille. Les repas apparaissent notamment comme opérateurs du lien familial et indicateurs de sa qualité ; chaque étape du cycle familial imprime un rythme commensal, de la mobilisation autour des enfants au risque de déprise après leur départ. Le repas comme ferment du noyau familial se vérifie aussi par la négative : les situations non familiales induisent très clairement une déstructuration des prises alimentaires.

Proposant une approche plus large de la cuisine, l'ouvrage coordonné par G. Cazes-Valette concerne les actes d'un colloque ESC Toulouse/CNRS/ICAF/OCHA, tenu en décembre 2005. Composé de quatre parties, il appréhende la cuisine dans ses différentes acceptions, de

l'espace où se déroule la préparation des repas aux formes de l'activité culinaire. L'ouvrage présente l'intérêt de couvrir différentes zones culturelles (de la France à l'Amérique du Sud en passant par le Maghreb ou la Scandinavie) et, dans une moindre mesure, temporelles ; il rassemble des contributions issues en majorité des sciences sociales, mais aussi de l'architecture, la nutrition, le marketing et l'agronomie. Parmi l'ensemble des questions abordées, celles de la configuration de l'espace cuisine et celle de l'identité sociale et culturelle qui se joue à travers l'activité culinaire retiendront notre attention. Ouverte ou fermée ? Cette question récurrente relative à l'architecture de la cuisine est déjà présente dans les manuels d'architecture de la fin du XIX^e. Ils plaident pour une cuisine fermée dans les logements sociaux, pour appliquer à la cuisine populaire les conceptions de la séparation entre vie publique et vie domestique, du rôle de la femme, et des principes d'hygiène (Moley 1998). A Buenos Aires, Patricia Aguirre rappelle qu'il est obligatoire dans le cas de l'habitat populaire de séparer par des murs la cuisine du reste de l'habitat, alors même que cette configuration disparaît à mesure que les revenus augmentent. S'interrogeant de savoir si l'ouverture de la cuisine serait un signe d'affranchissement féminin et favoriserait l'investissement de la cuisine par les hommes, l'architecte Jean-Michel Léger rappelle à son tour qu'en limitant les effluves, le micro-ondes arbitre en faveur de l'ouverture, si bien que le couple micro-ondes et cuisine ouverte « accuse la différence entre les classes sociales » (p. 13). L'ouvrage aborde également la question de l'identité, d'origine et de genre, saillante en matière d'habitudes alimentaires. A travers les transmissions culinaires au sein de familles de migrants nord-africains de 2^e génération dans la région bordelaise, C. Crenn s'intéresse plus particulièrement à la filiation en situation de transplantation et aux enjeux identitaires qui y sont liés. A l'encontre du culturalisme (où la dimension culturelle est surinvestie et l'affiliation perçue de manière quasi-héréditaire) et du réductionnisme (les processus de transmission seraient brisés en migration), elle montre que pour les filles surtout, la cuisine est l'occasion de prendre position non seulement par rapport aux parents, mais aussi vis-à-vis de la société majoritaire et de dire à qui elles s'identifient. Les filles reportent sur le label halal leur filiation au groupe : manger halal permet de s'identifier aux parents tout en s'étant en partie désaffilié. Dans une comparaison des modalités de préparation de la paella en France et en Espagne, Duhart et Médina montrent comment, sous le coup des modifications des modes de vie, et notamment l'installation en ville de migrants ruraux, la préparation de la paella passe d'une activité masculine et de plein air à une activité féminine et domestique d'intérieur. Des savoirs essentiels au-dehors, tels la connaissance du feu, n'ont plus cours dans l'espace confiné de la cuisine.

Plus généralement, la lecture croisée des deux ouvrages montre à quel point la question de la transmission des savoir-faire est transversale à la plupart des recherches sur l'activité culinaire. Les exemples développés permettent de relativiser un poncif tenace sur la rupture de transmission entre mères et filles, rupture qui engendrerait nombre de désordres alimentaires. La contribution de Karen Montagne sur les pratiques culinaires de femmes âgées (entre 72 et 88 ans) vient en contrepoint de l'assertion selon laquelle nos grands-mères détiennent un réel savoir-faire culinaire. Elle montre au contraire comment ces femmes ont vite quitté le foyer parental à la fin de la Seconde Guerre mondiale pour gagner leur vie, sans savoir cuisiner, à une période marquée en outre par la rareté des ressources alimentaires. A ce constat, Kaufmann ajoute une seconde dimension en termes d'identité de genre et de division des rôles. Quand les mères cuisinent, les filles peuvent résister car elles y voient davantage un rôle social, d'enfermement ménager, qu'elles sont décidées à ne pas endosser.

Toutes les mères n'ont pas systématiquement un savoir-faire à transmettre, et les filles peuvent investir la cuisine sans avoir hérité de ce plaisir et savoir-faire. La rupture de transmission n'est pas totale, elle continue à opérer, même dans le cas des femmes qui refusent d'être enrôlées sous la bannière du devoir ménager. Kaufmann pourtant, résiste lui-même difficilement à la question de la rupture de transmission, affirmant que celle-ci est contrariée par l'individualisation des pratiques, élément central de la modernité. Cette individualisation se traduirait plus généralement par un manque d'encadrement des pratiques par un système institutionnalisé, pratiques ballottées entre « la rapidité simplificatrice ou l'engagement passionnel » (p. 250). Pareille conclusion, mettant l'accent sur des figures extrêmes, est euphémisée par le second ouvrage, dont les contributions, parfois contradictoires, présentent une diversité plus importante (en termes de catégorie socioprofessionnelle, appartenance générationnelle, région d'habitation ou cycle de vie), et dressent un portrait plus contrasté de la modernité et de ses effets sur la cuisine. Pris ensemble, ces deux ouvrages livrent un large éventail d'approches sur l'activité culinaire, abordant des sujets peu traités et originaux tels que la présentation du futur conjoint lors d'un repas de famille, qui viennent compléter la collection d'exemples. Au final, ils proposent une entrée en matière intéressante pour qui s'interroge sur les pratiques culinaires.

Anne LHUISSIER
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine

Bibliographie

- Kaufmann J.-C. (1992) *La trame conjugale, analyse du couple par son linge*, Paris, Nathan, collection Essais et Recherches, 216 p.
- Kaufmann J.-C. (1997) *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*, Paris, Nathan, collection Essais et Recherches, 238 p.
- Moley C. (1998) *L'architecture du logement : culture et logiques d'une norme héritée*, Paris, Anthropos, 334 p.

Directeur de la publication : Bertrand SCHMITT
Composition et impression : Imprimerie BIALEC - 95, bd d'Austrasie - 54001 NANCY
Dépôt légal : janvier 2009
N° 70437