

# AU BAROMÈTRE DU PLAISIR DE CUISINER, 2 FRANÇAISES SUR 3 SE REGALENT<sup>1</sup>

**Séverine Dessajan**

**N**otre société fait face aujourd'hui à une dramatisation de ce que l'on entend par «modernité alimentaire». Ce concept fait débat. Ses conséquences remettraient en cause le modèle alimentaire si cher aux Français : perte de ses principales caractéristiques c'est-à-dire attachement au plaisir, à la convivialité des repas, on cuisinerait de moins en moins et on transmettrait de moins en moins son savoir-faire culinaire, on sauterait des repas, on mangerait du prêt à manger (américanisation de nos mœurs et progression de l'obésité), etc. Il est vrai que plusieurs de ces idées renvoient une mauvaise image des pratiques culinaires des Français, pour la plupart «culpabilisatrices».

Notre propos est dans un premier temps de relativiser ces idées, en nous appuyant sur les résultats de diverses enquêtes récentes et dans un second temps d'analyser plus spécialement les résultats d'une enquête quantitative TNS Sofres réalisée en 2004 pour Cniel/Ocha sur «les pratiques de cuisine des Français» avec notre regard d'anthropologue.

## NE DRAMATISONS PAS !

La première idée à nuancer concerne le temps passé à préparer le repas du soir. Ce temps ne diminue plus ni en semaine ni le week-end : il a même ten-

<sup>1</sup> L'auteur tient à remercier Noelle Paolo, Responsable des Études du Cniel, Stéphanie Navarre, Directrice d'Études TNS Sofres, Larry Hasson, Directeur Général de Risc, Maggy Bieulac-Scott, Directrice de l'OCHA, Dominique Desjeux, professeur d'anthropologie sociale à la Sorbonne, Sophie Alami, Muriel Letrait, Delphine Saurier, Anne Monjaret, enfin Jacqueline Dessajan, Hugues Fontaine.

dance à se stabiliser depuis 1997, selon l'enquête du Credoc<sup>2</sup>. Les résultats de l'enquête TNS Sofres montrent que la préparation d'un repas habituel est de trente minutes en semaine et d'une heure le week-end et celle d'un repas festif est d'une heure en semaine et de deux heures cinq le week-end. Nous voyons que le temps moyen pour un repas festif double par rapport à un repas habituel : la cuisine est donc liée à l'accueil et à convivialité. Selon l'étude du Credoc, un foyer consacre 38 minutes pour faire à dîner en semaine, contre 46 minutes le week-end. Le différentiel entre la semaine et le week-end se maintient également.

Les résultats s'expliquent par un niveau très élevé d'équipement des ménages en appareils électroménagers et un regain d'intérêt pour la cuisine qui transparaît dans l'augmentation de la proportion de ceux qui font des plats élaborés dont la préparation demande plus d'une heure. Ce temps de préparation peut être consacré au repas du dimanche midi considéré comme le moment des retrouvailles familiales. Or ce temps consacré à la préparation du repas est également lié aux caractéristiques socio-démographiques du foyer : le temps passé aux fourneaux augmente avec la taille du ménage (29 minutes pour une personne seule en semaine, contre 44 minutes pour un ménage de quatre personnes ou plus) et dépend de la présence d'enfants (35 minutes pour un ménage sans enfant, contre 46 minutes pour une famille de trois enfants ou plus). On entend souvent que la « cuisine rapide s'oppose à l'idée de « vraie » cuisine ». Or, dans la dernière enquête TNS Sofres, 83 % des responsables de cuisine (majoritairement des femmes) veulent concilier gain de temps et plaisir de cuisiner. Néanmoins 68 % pensent que « tous les moyens sont bons pour gagner du temps ». Pourtant si l'on regarde le type de cuisine pratiqué : 45 % choisissent une cuisine traditionnelle, 26 % une cuisine

légère – saine – équilibrée et seuls 26 % une cuisine simple – facile et rapide, soit un quart qui aspire à cuisiner rapidement mais il s'agit pour elles d'une cuisine qu'elles associent à la facilité et à la simplicité. Dans le cadre de l'Étude Credoc, le recours aux aliments tout prêts et aux livraisons de plats chauds à domicile se développe : la consommation de plats préparés surgelés passe de 42 % en 1997 à 61 % en 2003 et celle de plats préparés frais préemballés de 26 % en 1997 à 48 % en 2003. Or seules certaines catégories de personnes souhaitent réduire le temps passé à préparer des repas : 50 % des femmes veulent y passer le moins de temps possible, contre 61 % des hommes en charge de la cuisine au foyer, et 67 % des 18-34 ans. Mais cuisiner ne prend pas nécessairement beaucoup de temps ! Et chercher à consacrer moins de temps à la préparation d'un repas ne signifie pas pour autant ne pas mettre en pratique un certain savoir-faire culinaire ou négliger la composition ni l'équilibre des repas.

Aujourd'hui, il est trop souvent dit que cuisiner est davantage associé à l'idée de corvée qu'à celle de plaisir ! Dans l'enquête du Credoc, cuisiner est lié à deux types de représentations. Les premières sont des évocations positives : la cuisine est une activité valorisante, associée au « bien manger », autour des notions de plaisir (34 %), de goût et de saveur (20 %), de convivialité et de partage (11 %), de gourmandise (11 %), de santé et d'équilibre (8 %), voire même de détente et de loisir (6 %). Mais les secondes sont des représentations négatives, et là la cuisine est perçue comme une corvée pour 26 % des personnes interrogées, une contrainte et une obligation pour 19 %, et une activité routinière et répétitive pour 9 %. Ces derniers chiffres sont tout relatifs, ce que démontre également la dernière enquête TNS Sofres. En effet, rappelons que dans l'enquête TNS Sofres, 80 % de femmes se sont

<sup>2</sup> Référence de l'étude Credoc : enquête CCAF 2004

déclarées « responsable de la cuisine ». Or pour 76 % de ces responsables, le plaisir de cuisiner est associé au plaisir de déguster et au plaisir de partager le repas et à la convivialité. Seuls 19 % ne prennent aucun plaisir dans la préparation, la convivialité, le goût. Jean-Pierre Poulain (2002) montre dans son ouvrage que les représentations associées à la cuisine se structurent autour des notions de convivialité (78 %), d'obligation (72 %), d'hédonisme (52 %), d'art culinaire (52 %) et de corvée seulement pour 33 %. Ainsi, la cuisine est perçue comme une corvée (28 % chez femmes, contre 21 % chez les hommes) lorsqu'elle est associée aux activités qui y sont liées (vaisselle, courses etc.), une « contrainte » ou une « obligation » (21 %, contre 14 % chez des hommes) ou une activité routinière et répétitive (11 %, contre 6 % des hommes), et le plus souvent dans un contexte familial particulier (présence d'enfants). Force est de constater que les hommes et les femmes vivent donc différemment le fait de faire la cuisine : *« cuisiner est ressenti comme une activité agréable par 51 % des hommes en couple et par 33 % seulement de ceux qui vivent seuls. Au contraire, pour les femmes en couple, cuisiner est moins agréable que pour celles vivant seules. Ainsi une activité est perçue comme plus agréable lorsqu'elle est exceptionnelle et ne prend pas trop de temps. Cela dit, les femmes vivant seules déclarent moins souvent ces tâches comme des corvées que leurs homologues masculins, ce qui est l'indice que la division sexuée des rôles au sein de l'univers domestique est intériorisée aussi bien par les hommes que par les femmes »* (Dumontier et Pan Ké Shon, 1999). Il apparaît donc que les hommes qui n'aiment pas cuisiner se déchargent plus facilement de cette tâche (sauf s'ils vivent seuls) que les femmes qui, elles, n'ont pas véritablement le choix...

Par ailleurs, on entend que les mères ne transmettent plus leur savoir faire culinaire à leurs enfants!

Les résultats de la dernière enquête TNS Sofres montrent que 62 % des mères transmettent encore un savoir-faire culinaire à leurs enfants et que 67 % des responsables de la cuisine ont appris avec un membre de leur famille. Et lorsque les cuisiniers sont conseillés en cuisine, dans plus de la moitié des cas, c'est la mère qui accomplit cette tâche. Le rôle de la mère est plus important auprès de la jeune génération et des milieux plus modestes. Ainsi la mère reste la référence des jeunes générations en matière culinaire. *« La pratique culinaire des jeunes est le fruit de leur apprentissage social, de leur rapport à la matière, des discours autour de cette pratique et des possibilités sociales de mise en pratique qu'ils ont eu pendant l'enfance et l'adolescence, et qu'ils ont au quotidien »* (Garabuau-Moussaoui, 2002). De plus 57 % des responsables de cuisine s'inspirent de la cuisine d'un de leur parent. Si l'on considère l'acte de cuisiner comme un fait social total, il est transmis de génération en génération et cela à travers les siècles et les civilisations. L'homme n'est pas celui qui enseigne le plus la cuisine à ses enfants. En effet, 62 % des hommes « cuisiniers » ne le font pas, contre 62 % des femmes qui transmettent ce patrimoine à leur progéniture.

Enfin notre propos est de relativiser l'idée selon laquelle l'homme s'implique davantage qu'avant dans la préparation du repas. Il est vrai que dans l'étude Credoc, seuls 27 % des hommes préparaient un repas une fois par semaine en 1988, et 40 % en 2003. Ces pourcentages sont confirmés voire accentués dans des foyers jeunes. En effet 72 % de jeunes hommes (18-34 ans) participent mais de façon plus occasionnelle. Également dans les foyers en milieu urbain : 73 % des hommes à Paris participent à la cuisine contre 60 % dans des communes de moins de 2000 habitants. Mais encore dans les foyers avec enfants, 72 % des hommes participent à cette tâche contre 59 % dans des



foyers sans enfants. Et pourtant selon l'enquête TNS Sofres, la femme est toujours celle qui fait la cuisine au quotidien d'autant que 80 % d'entre elles se considèrent toujours comme les responsables de cette activité. Le fait que l'homme aide en cuisine dépend principalement de la génération, du cycle de vie (présence ou non d'enfants) et du mode de vie. La femme est toujours celle qui passe le plus de temps aux fourneaux avec plaisir et quelquefois contrainte. En effet la femme cuisine des repas dits habituels pour 67 % d'entre elles (contre 40 % pour les hommes), alors que les hommes cuisinent davantage de repas festifs.

## LES CUISINIÈRES FRANÇAISES EN 2005

On peut nuancer et relativiser toutes ces idées en analysant la diversité et variété des pratiques culinaires, qui peut 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 et la région d'habitation.

En effet, les pratiques culinaires dépendent premièrement de la présence au foyer d'enfants ou non. La présence d'un enfant diminue le temps de travail professionnel quotidien de la mère, accroît ses tâches domestiques comme la participation du père à ses mêmes tâches (Degenne, Lebeaux et Marry, 2002). Mais dans une famille avec deux enfants au moins, l'effet est contraire : l'homme se retire des tâches domestiques pour s'investir dans son travail professionnel, et la femme gère pratiquement seule le foyer. Au départ du dernier enfant, « *les femmes découvrent ce dont elles ont manqué le plus, de temps libre. Elles passent moins de temps à préparer le repas. Pourquoi établir des menus ? A deux on s'autorise davantage le bricola-*

*ge alimentaire* » (Singly, 2002). Par ailleurs, la prise en charge du repas peut être individuelle ou collective (avec le conjoint ou les enfants), permanente ou variable dans un même foyer.

Les pratiques dépendent également de la catégorie socioprofessionnelle de la cuisinière. En effet, les catégories les plus élevées sont celles qui cuisinent le moins (58 % cuisinent au moins une fois par jour, contre 74 % pour les catégories moyennes). Les femmes actives comme les chômeuses, consacrent plus de temps aux tâches domestiques dans les familles avec enfants que sans enfants. « *Les activités autres que les physiologiques concernant la majorité des chômeuses et qui occupent le plus de temps lorsqu'elles sont pratiquées sont d'abord la cuisine, le ménage ou l'entretien des vêtements (en moyenne 3 h 22)...* » (Letrait, 2002). Or la préparation des repas peut être un moment de sociabilité : les mères souvent responsables de cette tâche domestique sont disponibles pour leurs enfants et ce moment précis revêt une autre dimension d'échanges parents – enfants (Singly, 2001). Ce que confirment Jacques Barou et Moniel Verhoeven (1997) : « *considérer les pratiques alimentaires familiales comme un fait social total implique de prendre en compte toute la dynamique relationnelle qui se joue autour de la préparation des repas et de leur mode de consommation* ».

Les pratiques culinaires dépendent également de l'appartenance culturelle ou régionale de la cuisinière. En effet celles habitant dans le Nord cuisinent davantage un seul plat, et consacrent moins de temps à la cuisine, mais la préparation de ce plat peut nécessiter un certain temps. En revanche celles habitant dans l'Est sont 83 % à cuisiner une fois par jour, contrairement aux Parisiens qui ont une fréquence peu élevée (64 %), mais toute relative pour des individus qui ne déjeunent pas en général à leur domicile. L'appartenance générationnelle

de la cuisinière est aussi un élément à prendre en compte. Quand les jeunes axent leur préparation culinaire vers la simplicité, les seniors, plus disponibles, s'orientent d'abord vers la santé (repas sains et équilibrés pour 35 %, traditionnels pour 47 %).

Comme nous l'avons déjà évoqué, les occasions de consommation, qu'elles soient ordinaires ou festives, formelles ou informelles, rendent différentes les pratiques. Enfin cette diversité des pratiques culinaires se distingue également en fonction de l'expertise des acteurs, c'est-à-dire de la perception de son propre niveau de cuisine. Ceux qui estiment bien cuisiner sont ceux qui y consacrent le plus de temps : les seniors (32 % estiment avoir un bon niveau), les ruraux (25 % estiment avoir un bon niveau et 44 % se débrouillent), les inactifs, les habitants de l'Est... On peut souligner que les catégories socioprofessionnelles aisées ont tendance à se sur-estimer et les catégories plus modestes à se sous-estimer (seuls 20 % estiment avoir un bon niveau).

## STYLES DE CUISINE

45 % des cuisinières interviewées disent pratiquer une cuisine traditionnelle, 26 % une cuisine légère - saine - équilibrée, 26 % une cuisine simple - rapide et 3 % « autre ». Le type de cuisine traditionnelle est préparé le plus souvent par des ruraux et des catégories socioprofessionnelles peu élevées. Et la cuisine simple, se pratique chez les catégories socioprofessionnelles élevées. Or, comment définir ce que l'on entend par cuisine traditionnelle ? *« C'est une cuisine quelquefois élaborée et compliquée dans sa préparation, en tous les cas longue à réaliser. La cuisine traditionnelle, c'est aujourd'hui une cuisine que l'on prend à d'autres, celle qui demande du temps »* (Bonnain-Moerdyk, 1972). Elle est souvent réalisée dans le cadre de

fêtes, de célébrations familiales ou de simples réunions dominicales, qui restent le moment privilégié des retrouvailles et d'une certaine convivialité familiale.

En termes d'attitudes à l'égard de la cuisine, les cuisinières sont réellement impliquées dans leur pratique et éprouvent un véritable plaisir à cuisiner. Ce plaisir de cuisiner pour 76 % des interviewées se traduit également par le plaisir de déguster pour 94 % et par le partage des repas en famille ou entre amis pour 85 %. Le caractère convivial est davantage privilégié par les foyers avec enfants avec l'idée de faire des plats pour être à table avec les autres membres de la famille (88 % font des plats qui permettent d'être pris en commun), contrairement au fait de ne pas préparer de repas quand on est seul.

Un autre point soulevé dans l'enquête est la recherche d'une cuisine équilibrée, avec la volonté de varier les menus (pour 95 %), une attention particulière pour la nourriture réservée aux enfants (92 %), l'utilisation de produits frais (pour 91 %) dont les fruits et légumes (pour 88 %). La cuisine est associée à la santé pour 87 % des interviewés ; ce qui n'implique pas pour autant la pratique d'une cuisine élaborée. Ainsi certains tentent de concilier gain de temps et plaisir en faisant une cuisine jugée simple (pour 83 %) ou traditionnelle (pour 72 %).

La recherche d'informations voire de recettes se concrétise assez peu par l'achat de magazines, ou la demande de recettes à des amis. Cette préoccupation ne coïncide pas forcément avec la recherche d'innovation dans le sens où les cuisinières préparent souvent les mêmes plats. Enfin la préparation culinaire a été évoquée en termes de labeur par 68 % des interviewées pour qui « réussir une recette n'est pas toujours facile ».



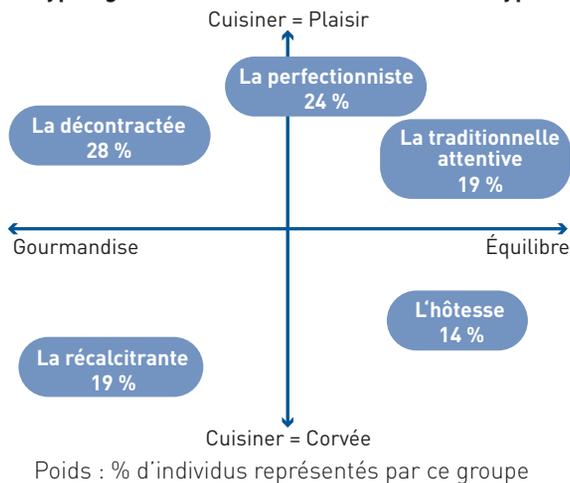
Les résultats concernant les comportements à l'égard de la cuisine montrent des pratiques différenciées selon l'âge ; si 93 % des 15-34 ans déclarent faire des repas sur le pouce seulement 65 % des seniors font de même, quand 62 % se préparent des plateaux repas, 39 % des seniors font pareil. Et 85 % des seniors préparent les soupes eux-mêmes contre 72 % des jeunes ; 86 % se préparent un repas à plat unique contre 95 % des jeunes. Enfin 53 % des seniors utilisent des plats cuisinés tout prêts contre 67 % des 35-54 ans.

Si l'on regarde le découpage régional, les gens du Nord ou de l'Est dans l'ensemble prennent le temps de cuisiner, et préparent aussi bien des plats qui se cuisinent à l'avance que des repas sur le pouce. La recherche d'une cuisine simplifiée et rapide touche davantage les Parisiens ou les habitants des grandes villes, 30 % font des repas sur le pouce, 20 % des plateaux repas, 56 % utilisent des produits qui demandent peu de préparation.

## STYLES DE CUISINIÈRES

De ces attitudes et comportements des responsables de cuisine - déterminés par des notions de plaisir, de santé, de transmission, de convivialité, d'innovation, de labeur... - et donc de la diversité des pratiques culinaires, se dégagent cinq profils.

### Typologie de la cuisine : « les 5 cuisinières types »



### La traditionnelle attentive (19 %)

se préoccupe de l'équilibre de ses repas et s'implique relativement dans la confection des plats. Il s'agit plutôt d'une cuisinière senior qui aime à varier ses menus, en utilisant plutôt des produits frais (fruits et légumes de saison). Sa cuisine est axée sur la santé. Par ailleurs, elle prend plaisir à cuisiner, et son plaisir est lié à la convivialité des repas pris ensemble et à la dégustation. Néanmoins, elle tente de combiner gain de temps et plaisir de cuisiner, ce qui ne signifie pas pour autant qu'elle n'aime pas cuisiner. Ses préférences culinaires vont vers une certaine tradition et simplicité. Souvent sa cuisine lui a été transmise par sa mère, ce qui peut expliquer une sensation de facilité dans sa pratique : elle possède des connaissances et a une facilité de préparation, estimant avoir un bon niveau.

Quant à ses comportements culinaires, elle fait systématiquement tout elle-même (soupes, desserts...), privilégiant la cuisine au four traditionnel et utilisant plutôt des produits du terroir que des plats cuisinés tout prêts. Elle prend le temps de cuisiner, sans proposer de plateaux-repas, et prépare les mêmes plats pour tout le monde.

### La perfectionniste (24 %)

est attentive à une cuisine traditionnelle héritée. Elle prévoit les menus à l'avance et prépare des plats variés. Elle se détend en cuisinant, et éprouve un plaisir personnel à cuisiner, ce qui explique qu'elle y consacre du temps au quotidien. Elle aime la cuisine élaborée, et enrichit sa cuisine grâce à des magazines. Très consciencieuse dans le suivi des recettes, elle est toujours en recherche de nouvelles, et souhaiterait se perfectionner, si elle avait plus de temps et plus de connaissances culinaires. Pourtant souvent insatisfaite, estimant se débrouiller, les recettes ne lui semblent pas toujours faciles à réaliser. Assez peu axée vers les autres, elle aime néanmoins transmettre son savoir-faire culinaire

Elle prend souvent le temps de cuisiner, et fait tout elle-même : des desserts, des soupes. Elle utilise de temps en temps des produits qui demandent peu de préparation, ne proposant jamais de repas sur le pouce ni de plateaux repas, préparant en revanche les mêmes plats pour tous les membres de la famille.

#### **La récalcitrante (19 %)**

envisage sa cuisine en toute simplicité et sans plaisir. Elle copie la cuisine de sa mère, et avoue n'avoir aucun plaisir à cuisiner (ni dans la préparation, ni dans la convivialité, ni dans le goût) ce qui explique qu'en aucun cas, elle ne cuisinerait davantage. Quand elle cuisine, elle prépare des plats identiques, et n'utilise que rarement de produits frais. Elle n'aime pas la cuisine atypique, et ne s'intéresse pas aux magazines de cuisine. Elle estime se débrouiller plutôt qu'avoir un bon niveau.

La récalcitrante ne fait jamais tout elle-même et utilise donc souvent les plats cuisinés tout prêts. Elle est assez peu audacieuse dans le domaine culinaire, n'essayant jamais de nouvelles recettes. Elle ne prend que rarement le temps de cuisiner et utilise souvent des produits qui demandent peu de préparation, ne préparant jamais de plats en sauce. Elle prépare systématiquement les mêmes plats pour tout le monde

#### **L'hôtesse (14 %)**

cuisine avec rapidité et innovation, uniquement dans le cadre de repas festifs. En effet elle cuisine pour les autres avec un souci de convivialité, surtout lorsqu'il y a des invités, proposant souvent des repas exotiques ou avec du mélange sucré-salé. Elle achète également des fruits et légumes frais. Au quotidien, elle ne prend que rarement plaisir à cuisiner ce qui explique que trouver ce qu'elle va faire à manger est un véritable casse-tête. De même qu'elle ne prévoit que rarement les menus en avance et pour les jours suivants, tous les moyens sont

bons pour gagner du temps. Elle n'envisage aucune transmission de ce savoir-faire. Elle se perçoit plus comme se débrouillant qu'ayant un bon niveau.

Elle ne prend qu'occasionnellement le temps de cuisiner, elle utilise souvent des plats qui demandent peu de préparation ou des plats cuisinés tout prêts et compose ses repas d'un plat unique. Elle peut préparer des repas sur le pouce et des plateaux repas. Elle fait de temps en temps tout elle-même, et rarement les sauces.

#### **La décontractée (28 %)**

use des moyens actuels pour cuisiner simplement et avec plaisir. Elle tente de combiner gain de temps et cuisine qui fait plaisir. En effet elle aime cuisiner pour partager des repas ou entre amis et se détend en cuisinant. Elle cuisinerait davantage si elle était plus équipée ou si elle avait plus de temps. Elle éprouve une certaine sensation de facilité dans la pratique de la cuisine, estimant qu'elle a plutôt un bon niveau. Elle est peu préoccupée par la santé, ne prévoit pas en général ses menus à l'avance, n'est pas attentive à l'équilibre des repas. Elle ne cherche pas à savoir si les repas sont équilibrés. En revanche elle utilise des produits frais mais avec une attention portée à leur coût et aime la cuisine atypique. Sa mère ne lui a pas appris à cuisiner et donc elle pratique une cuisine différente de celle de sa mère.

Elle prépare souvent des plateaux repas et, quand elle cuisine, elle prépare aussi bien des plats en sauce que des plats au four traditionnel. Elle fait de temps en temps les desserts et les sauces elle-même ; et s'essaie parfois à de nouvelles recettes.

Cette typologie permet de montrer combien les comportements et les attitudes de chacune des cuisinières diffèrent.



On peut l'approfondir en la complétant par les attitudes alimentaires de chacune. Ainsi la **traditionnelle attentive** fait attention à l'équilibre de son alimentation, notamment en mangeant moins après avoir fait des excès (repas trop copieux, trop lourd). Elle estime que de plus en plus de produits alimentaires présentent des risques pour la santé. La **perfectionniste** aime essayer des plats nouveaux, par leur goût, leur aspect, et leur consistance, elle aime manger des plats et produits d'autres pays. Elle est prête à payer plus cher des produits s'ils sont naturels et est attentive aux informations nutritionnelles sur les aliments qu'elle achète. Quant à la **récalci-trante**, elle se sent perdue face aux avis contradictoires sur la manière de se nourrir, sélectionne la majorité des produits en fonction de leur rapidité de préparation et préfère les produits emballés en sachets individuels que les paquets standards. Lorsqu'elle ne reçoit pas d'invités, l'**hôtesse** prend, comme repas, des produits ne demandant aucune préparation (chips, yaourts, fromage). Dans le même ordre d'idée, elle mange des plats cuisinés tout prêts (surgelés, rayon frais, conserves...). Enfin la **décontractée** apprécie la nourriture et la subtilité des goûts. Elle aime les plats nourrissants qui tiennent au corps et quand elle aime quelque chose, elle en mange beaucoup. Quand elle partage un repas avec des amis, peu importe ce qu'ils mangent, pourvu qu'ils soient ensemble.

## CE QUE FAIRE LA CUISINE SIGNIFIE POUR CELLE/CELUI QUI LA FAIT

Les pratiques culinaires se diversifient donc en fonction de facteurs générationnel, régional, socio-professionnel, de la répartition sexuelle des tâches au sein du foyer. Pour chaque personne cuisinant, cet acte n'est pas anodin même s'il relève d'une

quotidienneté et de l'obligation de satisfaire des besoins vitaux. Le fait de cuisiner, de transmettre son savoir-faire, de juger de son propre niveau sont autant d'éléments qui permettent l'affirmation de soi, et de son identité sociale.

Cuisiner : l'acte en lui-même permet d'affirmer sa propre identité sociale : « dans chaque cas, faire-la-cuisine est le support d'une pratique élémentaire, humble, obstinée, répétée dans le temps et dans l'espace, enracinée dans le tissu des relations aux autres et à soi-même, marquée par le « roman familial » et l'histoire de chacune, solidaire des souvenirs d'enfance comme des rythmes et des saisons » (Giard, 1994). Or cette pratique, comme nous l'avons vu, se trouve être au milieu d'un jeu de tensions où se mêle étroitement le positionnement de chacun des membres de la famille : « cuisiner reste malgré les transformations tant des conditions d'organisation que de l'activité salariée des femmes, un moment crucial dans le jeu familial » (Sluys, Chaudron et Zaidman, 1997).

Si nous prenons l'exemple des familles immigrées africaines, l'affirmation de soi et de sa culture d'appartenance se manifeste notamment à travers la cuisine et le repas partagé et a donc une signification toute particulière notamment pour les parents. En effet, « la perte des manières de table africaines, sans acquisition en retour des manières de table que l'on se représente comme encore d'actualité dans la société française n'est pas un problème anecdotique pour les parents africains. C'est le reflet d'une modification des rôles familiaux qu'ils ne maîtrisent pas du tout et l'annonce d'une possible déstructuration de la cellule familiale. Les difficultés à faire encore de l'alimentation et des repas un temps d'éducation reflètent très concrètement les difficultés globales entraînées par la situation d'immigration dans le maintien efficace de pratiques éducatives garantissant la pérennité d'un certain type de rapports parents/enfants » (Barou et Verhoeven, 1997). L'être humain de par ses pra-

tiques culinaires et ses pratiques alimentaires tend à intégrer sa société ou sa culture d'appartenance.

## CONCLUSION

Certaines idées communément admises sont à relativiser. En effet, la femme est toujours celle qui passe le plus de temps aux fourneaux et le temps qu'elle consacre à la préparation des repas, après avoir diminué, s'est stabilisé. Par ailleurs, cuisiner ne prend pas nécessairement beaucoup de temps et aujourd'hui cette pratique est davantage associée au plaisir qu'à une corvée. Et les mères transmettent toujours leur savoir culinaire à leurs enfants. Ces attitudes et comportements informent sur celle qui cuisine et leur expression permet l'affirmation de soi, à travers un savoir-faire, une créativité et donc une certaine mise en scène de son art et de ses valeurs (famille, santé, environnement...). L'acte de cuisiner est donc une activité domestique qui demande une implication, associée à la convivialité, à faire plaisir, à la dégustation, au partage, mais également par sa répétition elle peut être associée à des contraintes telles que l'obligation, l'habitude, la corvée, ou une perte de temps. Si on reprend la typologie des styles de cuisinières proposée par l'étude TNS Sofres pour Cniel/Ocha, et si on tient compte des «récalcitrantes» (19 %) et des «hôtesses» (14 %), ces dernières ne cuisinant que lorsqu'elles ont des invités, force est de constater qu'il reste 66 % des femmes qui pratiquent la cuisine au quotidien avec un certain plaisir, qu'elles soient «traditionnelles attentives» (19 %), «perfectionnistes» (24 %) ou «décontractées» (28 %). L'acte de cuisiner renvoie à l'identité et à la culture d'appartenance de celui qui le pratique. Cette pratique illustre aussi les changements auxquels la société est soumise. Ces changements peuvent révéler la diversité des pratiques en raison entre autres de la variété des aliments proposés, des

manières de les préparer et de les consommer, dans le cadre de l'intimité familiale ou dans un lieu public. Et aujourd'hui coexistent différents types de cuisines, les cuisiniers pouvant mobiliser l'un ou l'autre selon le contexte, le type d'occasion... La diversité des pratiques culinaires, en fonction de facteurs tels que la répartition sexuelle des tâches, l'appartenance générationnelle, la région d'habitation, la catégorie socioprofessionnelle, montre que plusieurs profils de cuisiniers se distinguent. Chacun de ces facteurs offre sur les pratiques culinaires un axe de lecture différent et c'est la combinaison de ces différentes approches qui rend compte de la complexité de l'activité. Cuisiner reste un moment crucial dans le jeu familial, étant un moment essentiel dans la vie de chacun : « *Vivre, c'est cuisiner, cuisiner c'est vivre* », écrit la grande chef Hélène Darroze dans son dernier ouvrage.

## BIBLIOGRAPHIE

- Barou Jacques, Verhoeven Moniel, 1997, « *Alimentation et rôles familiaux, la cuisine familiale des immigrés africains* ». Ethnologie Française, XXVII, pp. 96-102
- Bonnain-Moerdyk Rolande, 1972, « *Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé* ». Ethnologie Française, 3-4
- Certeau Michel (de), Giard Luce, Mayol Pierre, 1994, *L'invention du quotidien. Tome II : Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard (1<sup>re</sup> éd. 1980)
- Darroze Hélène, 2005, *Personne ne me volera ce que j'ai dansé*, Paris, éd. Le Cherche-Midi, 370 pp.
- Degenne Alain, Lebeaux Marie-Odile, Marry Catherine, 2002, « *Les usages du temps : cumuls d'activités et rythmes de vie* ». Économie et Statistique, n° 352-353.
- Dumontier Françoise, Pan Ké Shon Jean Louis, 1999, « *En 13 ans moins de temps contraints et plus de loisirs* », Source : Enquête Emploi du temps 1998-1999. Insee première, n° 675



Garabua-Moussaoui Isabelle, 2002, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 352 p.

Letrait Muriel, 2002, « *L'utilisation par les chômeurs du temps libéré par l'absence d'emploi* ». *Économie et statistique*, n° 352-353, pp. 101-125

Sluys Colette, Chaudron Martine, Zaidman Claude, 1997, « *Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir?* ». *Ethnologie Française*, XXVII, 1997, pp. 87-95

Singly de François, 2002 (1<sup>re</sup> édition 1987), *Fortune et infortune de la femme mariée*, Postface, Paris, PUF, 246 p.

Singly de François, « *Charges et charmes de la vie privée* ». in: *Jacqueline Laufer, Catherine Marry et Margaret Maruani (sous la dir. de), 2001, Masculin – Féminin : questions pour les sciences de l'homme*, Paris, PUF.

## ANNEXE

### Le profil des groupes de la typologie

La traditionnelle attentive	La perfectionniste	La récalcitrante	L'hôtesse	La décontractée
19 %	24 %	19 %	14 %	28 %
Un groupe plus âgé : • 55 ans et + : 44% • Retraités 53 % • Problème cardio-vasculaire 19 %	Peu de caractéristiques spécifiques	Un groupe plus âgé : 15-24 ans : 1 % 35-54 ans : 37 %  Célibataire sans enfants 26 %  Foyer d'une personne	Davantage de femmes 35-54 ans : 62 %	Davantage d'hommes  Un groupe plus jeune : 15-34 ans : 43 %