

QUE LA FÊTE COMMENCE OU QU'ON EN FINISSE !

Geneviève Cazes-Valette

Cuisine de fête en France contemporaine

« La culture atteint le plus fort de son impact dans les repas festifs, qui sont certainement aussi culturels que nutritionnels » (Meiselman, 2000). Aussi penser et préparer un repas de fête organisé à domicile n'est pas anodin. Outre le plaisir que vont ressentir les convives, entrent en jeu des considérations sociologiques de conformité aux attentes de la société en la matière (faire « comme il faut ») mais aussi de triviales questions de compétence et de moyens financiers (faire « comme on peut ») et des choix en matière de présentation de soi et de son foyer (faire « comme on veut »). Le repas de fête domestique est en effet un moment de convivialité mais aussi de représentation sociale où le contenu des assiet-

tes n'est qu'une des dimensions de la scène qui va se jouer. Celle-ci aura été plus ou moins préparée, de plus ou moins bon gré, et les enjeux plus ou moins pris en compte.

Sans prétendre épuiser ce vaste objet de recherche, au demeurant peu étudié jusqu'ici, témoin le faible nombre de références bibliographiques spécifiques¹, il s'agit ici, à travers une étude exploratoire, de décrire ce que représente aux yeux de nos contemporains le fait de cuisiner un repas de fête et, sur la base des données dont nous disposons, de tenter de comprendre la construction de cette représentation et ses implications.

¹ Nombre d'ouvrages et d'articles ne consacrent en effet que peu de place au repas de fête domestique *per se* et encore moins à sa préparation.

LES SOURCES DE DONNÉES ET LES CHOIX MÉTHODOLOGIQUES

Les résultats qui suivent sont issus d'une enquête sociologique² effectuée fin 2003 auprès de 1 000 répondants de 20 ans et plus, représentatifs des résidents en France continentale sur les critères de sexe, âge, PCS, région et commune d'habitat.

Outre les nombreuses questions fermées qui ont été posées³, quatre questions ouvertes s'intéressaient aux repas quotidiens et festifs et à leur préparation. Leur formulation était la suivante: «pouvez-vous me donner trois mots qui vous viennent à l'esprit quand vous pensez à manger un repas de tous les jours», de même pour «un repas de fête», «pouvez-vous me donner trois mots qui vous viennent à l'esprit à l'idée de faire la cuisine pour les repas de tous les jours», de même «pour les repas de fête». Ces questions ne correspondaient à aucune hypothèse particulière si ce n'est celle, vague, que le type de viande consommé pouvait différer selon le type de repas prévu (ordinaire ou festif) et la manière dont celui-ci était pensé. Inspirées par le travail de Lahlou (1998) et introduites dans le questionnaire à titre exploratoire, elles trouvent ici une première exploitation.

Les données textuelles ainsi recueillies ont été saisies sous le logiciel MODALISA et traitées grâce à sa fonction dite d'analyse de texte. Les divers mots ou expressions évoqués par les répondants ont été regroupés selon le principe de l'analyse sémantique en créant des catégories d'unités de sens mutuellement exclusives et dont les intitulés soient expli-

cites. Les mêmes catégories ont été créées pour les quatre questions de manière à pouvoir en comparer la teneur. Cependant, pour les besoins de ce travail, l'analyse sera centrée sur les résultats de la question relative à la préparation des repas de fête, sans exclure toutefois de les présenter, lorsque cela paraît pertinent, en regard des résultats des autres questions.

Deux points de méthode sont à signaler afin de relativiser les réponses. Le premier est celui de la date d'administration des questionnaires. En effet, la phase terrain s'est étalée de fin octobre à début décembre 2003, c'est-à-dire dans une période plus ou moins rapprochée des fêtes de fin d'année. Ceci a pu en partie orienter les réponses quant aux repas festifs vers ces fêtes institutionnelles plus que vers des repas de fêtes plus «banales». Le second est la contrainte imposée aux sujets de ne donner que trois mots en réponse à chaque question. Le corpus recueilli est donc restreint et on ne doit pas l'analyser hors de ce contexte: les mots, les expressions et les catégories dégagées à partir de ces données doivent être considérés comme des éléments saillants, mais on ne peut savoir s'il s'agit des trois premiers mots venant à l'esprit des répondants ou des trois qu'ils ont tenu à sélectionner dans une plus longue série.

LES CHOIX DE REGROUPEMENTS SÉMANTIQUES

Avant d'examiner les résultats, il convient de préciser que le logiciel MODALISA ne pratique pas à proprement parler l'analyse de texte. Il permet seule-

² Cette enquête, réalisée dans le cadre d'une thèse en cours sur «le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain», a été cofinancée par le Ministère de l'Agriculture (DGAL) et le Groupe ESC Toulouse.

³ Pour plus de précisions quant à la méthodologie, voir G. Cazes-Valette (2004), «Le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain. Rapport d'étude sociologique», disponible sur le site www.esc-toulouse.fr.

ment de regrouper des unités de sens en catégories pour pouvoir les traiter statistiquement mais c'est à l'analyste de décider des regroupements qui seront effectués. Il faut donc ici décrire la logique qui a présidé à l'affectation de tel ou tel mot ou expression à telle ou telle catégorie. La méthode en est classique : lecture flottante du corpus, réflexion et choix.

La lecture flottante permet de repérer une grande diversité d'évocations et de champs sémantiques. Pour s'en tenir aux réponses à la question de la cuisine de fête (même si, rappelons le, nous nous sommes donné comme règle de créer des catégories identiques pour les quatre questions de manière à pouvoir ensuite en comparer les résultats), on trouve des évocations de mets ou de plats (*tomates⁴, gigot, choucroute...*), des termes reliés à la cuisine (*cuisine mijotée, recette...*), à son exécution au sens large (*rôtir, éplucher, faire la vaisselle, fouet, four...*), mais aussi des évocations de type évaluatif (*plaisir, pénible, fastidieux, enthousiasme...*) et des termes relatifs à la fête et aux à-côté du repas lui-même (*convivial, rires, jolie table...*). Autant dire que la catégorisation n'a pas été simple et que des choix, par essence arbitraires, ont dû être faits. Ainsi, alors que des catégories «viandes et œufs» et «produits de la mer» avaient été créées, *foie gras* et *caviar* ont été affectés à la catégorie «entrées». Ce choix, qui correspond clairement à des catégories mentales de l'analyste, a été fait pour rendre compte à la fois des catégories de mets évoqués mais aussi de leur place dans l'ordonnement du repas. De la même manière la rubrique «apéritif» n'apparaît pas car elle est scindée en «alcool» ou en «entrées» selon que l'unité de sens évoque du solide ou du liquide.

D'autre part, certaines catégories paraissent n'avoir que peu d'intérêt dans le contexte de la cuisine de fête où elles ne comptent que peu d'évocations,

mais elles en ont parfois plus pour les trois autres questions étudiées. C'est ce qui justifie, à nos yeux, l'existence de 46 catégories au total en incluant les «NSP» (ne sait pas) et les «inclassables».

La logique -subjective- qui a sous-tendu ces choix est de rendre compte de la diversité des champs en la simplifiant avec un double souci d'homogénéité intra catégorie et d'hétérogénéité inter catégorie. Les témoins de la capacité des catégories retenues à embrasser la totalité des possibles sont, d'une part, la stabilité des affectations d'un mot ou d'une locution à une catégorie sans ambiguïté (ce qui, il faut bien l'avouer, est le fruit d'une série d'essais et d'erreurs et d'une logique interne aux schèmes perceptuels de l'analyste) et, d'autre part, la rareté (*voir tableau 1 ci-contre*) des mots ou locutions affectés à la catégorie des «inclassables». Nul test statistique ne permet toutefois de garantir la pertinence des choix et classements effectués, et c'est une limite de ce type de méthode. L'idéal eut été de faire effectuer le travail de catégorisation par différents analystes et d'en confronter les résultats. Le réel est cruel : le temps et l'argent manquent pour ce faire. Cependant la cohérence interne de la réflexion qui suit est assurée puisque les analyses appliquées aux catégories se fondent sur la même logique que celle qui a présidé à leur constitution.

LES PREMIERS RÉSULTATS : PRÉPARER UN REPAS DE FÊTE SOUS LE SIGNE DU PLAISIR

Les catégories sont présentées ci-dessous en ordre décroissant d'évocation en réponse à la question de la cuisine des repas de fête et en pourcentage des 1 000 répondants ayant cité des mots ou

⁴ Par convention, dans la suite du texte, seront signalés en italiques les mots et expressions directement extraits du corpus.



Tableau 1 : tri à plat des catégories évoquées pour cuisine de fête et cuisine quotidienne

Fréquence pour cuisine	de fête	ordinaire
Plaisir	19,1 %	12,0 %
Viandes et œufs	19,0 %	19,9 %
Plaisir gustatif et appétit	17,7 %	16,1 %
Convivialité, ambiance	15,3 %	2,6 %
Produits sucrés	14,9 %	3,0 %
Créativité, originalité, recherche	11,7 %	3,2 %
Produits de la mer	11,4 %	4,7 %
Entrées	11,3 %	1,3 %
Références au temps	11,1 %	23,6 %
Présentation	10,3 %	0,8 %
Opérations de préparation, cuisine	8,6 %	7,6 %
Abondance	8,4 %	2,7 %
Convives	8,4 %	0,7 %
Alcool	7,8 %	0,4 %
Déplaisir, ennui	6,4 %	16,2 %
Références à l'argent	4,8 %	1,9 %
Plats	4,6 %	5,4 %
Diététique et santé	4,5 %	11,1 %
Organisation, prévision	4,0 %	1,2 %
Légumes	3,5 %	17,1 %
Travail, fatigue	3,3 %	2,6 %
Savoir-faire	3,2 %	1,8 %
Approvisionnement	2,9 %	1,5 %
Épices et ingrédients	2,9 %	6,2 %
Ustensiles	2,4 %	7,1 %
Féculents et céréales	2,2 %	15,5 %
Variété	2,0 %	5,4 %
Produits laitiers	1,7 %	6,6 %
Problèmes d'idées	1,4 %	6,7 %
Complexité	1,4 %	0,8 %
Occasion	1,4 %	0,6 %
Boissons	1,0 %	1,6 %
Manger	1,0 %	0,5 %
Simplicité, facilité	0,9 %	7,8 %
Fruits	0,8 %	3,2 %
Nourriture	0,8 %	2,8 %
Styles de cuisine	0,6 %	3,4 %
Références aux origines	0,5 %	0,1 %
Nécessité, obligation	0,5 %	3,4 %
Potages	0,3 %	2,6 %
Fraîcheur	0,2 %	0,4 %
Ailleurs	0,2 %	0,2 %
Naturel, bio	0,0 %	0,6 %
Habitude	0,0 %	1,6 %
NSP	3,4 %	2,0 %
INCLASSABLES	1,4 %	0,6 %
	239,2 %	235,1 %

expressions relevant de ces catégories. Les résultats relatifs à la cuisine des repas quotidiens présentés en vis-à-vis permettent de mesurer les écarts de perception de ces deux activités⁵.

Notons tout d'abord qu'en moyenne 2,4 mots ont été évoqués par les répondants, ce qui témoigne de leur bonne participation au « jeu » du questionnaire où 3 mots leur étaient demandés.

Quant au fond, les résultats, nous allons le voir en détail, prouvent que cuisiner pour un repas de fête est pour beaucoup un plaisir, plaisir de préparer, de recevoir mais aussi plaisir à offrir via les préparations culinaires gourmandes, plus ou moins recherchées, la convivialité, l'ambiance et la mise en scène du repas, de la table et des plats même si cette activité ne va pas sans quelques inconvénients.

LE PLAISIR DE L'ANTICIPATION DU PLAISIR DES AUTRES

La catégorie « plaisir » témoigne du fait que près de 20 % des répondants, en situation de rareté des évocations (3 mots maximum), ont tenu à transmettre leur bonheur à l'idée de préparer un repas de fête: *agréable, amusant, enthousiasme, heureuse, joie, passion, plaisant, satisfaction, youpi!...* autant d'expressions d'un réel plaisir, clairement lié à l'idée du repas de fête puisque n'intervenant que dans 12 % des cas pour la cuisine quotidienne.

Vient ensuite la catégorie « plaisir gustatif et appétit » où l'on trouve le souci de régaler les convives, de satisfaire leur gourmandise, avec des expressions comme *bonne chair, bonne table, régaler, délicieux* mais aussi *gastronomie, grand repas* ou *dégustation*. On notera que les pourcentages d'évocation de ce plaisir gustatif sont à peu près équivalents dans la

⁵ Sont signalées en gras les proportions significativement supérieures au risque de 5 % d'après le test bilatéral de différence de deux proportions.

cuisine de fête et dans la cuisine quotidienne, témoignant d'un souci de faire également du repas quotidien un moment de plaisir des convives, sans que toutefois la gastronomie ne soit alors évoquée. La cuisine de fête est donc bien un moment d'exception, ce que corrobore l'émergence des catégories «abondance» et «créativité, originalité, recherche», presque absentes du registre de la cuisine quotidienne, et, au contraire, la faible présence d'évocations de «diététique et santé», plus nettement rattachées à la cuisine quotidienne. Cuisiner un repas de fête suppose de faire plus et mieux: *sophistication*, *raffinement*, *amélioration de l'ordinaire* tant par les produits que par les plats proposés, d'aucuns allant même jusqu'à dire leur désir d'*épater* leurs invités. Rejoignant ce souci de mise en scène du repas, la catégorie «présentation» se réfère autant à la présentation des plats qu'à la décoration de la table et n'apparaît que dans le cas de la cuisine de fête. Il semble donc bien que le prestige du cuisinier et plus largement celui de la famille qui reçoit soit en jeu et que le repas de fête soit, entre autres, l'occasion de donner à voir ce que l'on est capable de produire, de se valoriser aux yeux des convives.

La catégorie «convivialité, ambiance» est, elle, tout à fait caractéristique de la cuisine festive, de même que le fait d'évoquer les «convives», *famille* ou *amis*, et souvent *nombreux*. Préparer un repas de fête, pour les répondants, fait penser à la joie des convives, au partage, à la *chaleur* de l'*ambiance*, à la *bonne entente*, à l'idée de *rire* ensemble voire au *délire*... Les préparatifs sont donc vécus comme une anticipation de ce bonheur partagé et contribuent probablement à en faire un plaisir, alors que ces considérations ne sont guère évoquées pour la cuisine quotidienne. Est-ce à dire que la convivialité n'est pas au rendez-vous du quotidien? Non. Ce sont plutôt les évocations de l'ambiance festive qui disparaissent, mais les notions de *chaleur*, de *partage*, de *communauté* sont citées et témoignent de

l'importance du partage familial autour d'une table dans l'esprit des répondants, rejoignant là le constat de divers chercheurs sur la vertu structurante des repas familiaux pris en commun (Kaufmann, 2005). Le repas de fête est donc bien un moment particulier dans la vie domestique, moment de réjouissances extraordinaires, voire de transgression plus ou moins contrôlée qui contribue à construire un autre type de lien social, avec un cercle élargi par rapport à la vie quotidienne.

Préparer un repas de fête évoque donc un ensemble complexe d'éléments positifs, c'est un tout, et l'on cherche à réussir ce moment particulier que sera le repas lui-même et pas seulement à composer et cuisiner un menu.

IL FAUT UN MENU D'EXCEPTION

Cependant menu et mets sont loin d'être négligés. Ils ont constitué une grande partie des mots évoqués par les répondants et lorsque l'on examine les catégories relatives à la composition du menu, plusieurs remarques s'imposent tant chaque catégorie est remarquable.

Tableau 2 : mets et plats évoqués⁶.

Fréquences de citation	Cuisiner festif	Cuisiner quotidien
Viandes et œufs	19,0 %	19,9 %
Produits sucrés	14,9 %	3,0 %
Produits de la mer	11,4 %	4,7 %
Entrées	11,3 %	1,3 %
Alcool	7,8 %	0,4 %
Plats	4,6 %	5,4 %
Légumes	3,5 %	17,1 %
Épices et ingrédients	2,9 %	6,2 %
Féculents et céréales	2,2 %	15,5 %
Produits laitiers	1,7 %	6,6 %
Boissons	1,0 %	1,6 %
Fruits	0,8 %	3,2 %
Potages	0,3 %	2,6 %

⁶ Même test de différences de proportions que pour le tableau 1.



Tout d'abord les «viandes et œufs» : c'est la seule catégorie qui n'apparaît pas comme typique des repas de fête, essentiellement car elle est déjà au premier rang des évocations de la cuisine et du repas quotidiens. Cependant le contenu de cette catégorie varie clairement lorsque l'on passe du quotidien au festif. Ainsi les *œufs* et *omelettes* disparaissent totalement du vocabulaire festif, le *steak*, les *escalopes de dinde* et autres *saucisses grillées* de même, alors qu'apparaissent le *gibier* (*sanglier, biche, chevreuil, bécasse...*), la *dinde* entière, le *canard gras en confit* ou *magret*, les volailles moins banales que le poulet (*chapons, pintades, canettes...*), voire l'*autruche*, le *bison* ou le *kangourou*. La viande est bien donc au centre des repas en France mais il y a viande festive et viande quotidienne. Seuls le bœuf, le veau et l'agneau sont à la fois du registre du quotidien (*steak*, haché ou non, *escalopes* et *côtelettes*) et de celui du festif où l'on retrouve, à l'exception du *pavé de bœuf* et du *tournedos*, essentiellement des morceaux à partager (*côte* ou *rosbif*, *rôti de veau* et *gigot*).

En second lieu viennent les «produits sucrés», desserts essentiellement mais aussi chocolats et confiseries. Ils sont, eux, au contraire, typiques des repas de fête et presque absents des repas ordinaires où «fruits» et «produits laitiers» servent de substituts. Notons cependant que les *fromages* demeurent au menu des repas festifs alors que les *yaourts* sont du ressort de la quotidienneté, et que les seuls fruits dignes de figurer sur une table de fête sont forcément *exotiques*, alors que l'ordinaire est fait de *pommes* et d'*oranges*, désormais considérées comme non exotiques.

De même, les «produits de la mer» sont massivement convoqués aux tables de fête sous forme d'*huîtres*, *coquilles Saint-Jacques* et autres *fruits de mer* - on ne rencontre que peu de citations de plats principaux à base de poissons, si ce n'est la

lotte – alors qu'ils sont peu évoqués dans le quotidien et, dans ce cas, uniquement en plat principal dont l'incontournable *poisson pané*...

La catégorie des «entrées» est pratiquement inexistante dans le quotidien et se limite à de vagues évocations : *entrées* ou *hors d'œuvres*. En revanche, elle foisonne pour les repas festifs où l'on commence par des *amuse-gueules*, *petits fours* et *mises en bouche* avant de passer au *foie gras*, *caviar* ou *boudin blanc*. On notera toutefois ici la probable influence de la date de l'enquête.

La dernière catégorie typique du repas de fête est l'«alcool». Outre les *vins*, fréquemment assortis de l'adjectif *bons*, on voit apparaître l'*apéritif*, le *champagne*, voire le *digestif*, éléments totalement absents du quotidien, et pointent des évocations explicites d'excès (*gueule de bois*, *arrosé*...).

La catégorie des «plats» inclut les citations vagues (*plat principal*, *plat complet*, *plat de résistance*...) ou au contraire les citations précises d'un plat composite (*paella*, *couscous*, *cassoulet*, *pizza*, *choucroute*...) donc inclassable dans les catégories viandes, légumes ou féculents. Quoiqu'il en soit, cette catégorie est relativement marginale et également représentée au quotidien et au festif. Outre les plats cités ci-dessus, on voit toutefois apparaître au menu des repas festifs *fondues*, *raclettes* et *pierrades*, plus convivial dans leurs modes de consommation impliquant le partage d'un même plat.

Viennent ensuite les catégories typiques du quotidien, très peu évoquées dans le cadre festif : les «légumes» et les «féculents et céréales». Sans doute figurent-ils aux tables de fête, mais ils ne méritent pas d'être cités alors que protéines animales, desserts et alcools occupent le terrain lorsqu'on doit se limiter à trois mots. Quant aux «potages», ils disparaissent eux aussi derrière l'abondance des entrées ou s'enrichissent et la *soupe de poisson* remplace celle de légumes.

Les « épices et ingrédients » (dans lesquels voisinent pêle-mêle éléments locaux et exotiques : *sel, huile, sauces, ail, champignons* mais aussi *chili, curry ou gingembre...*) sont presque exclusivement évoqués pour la cuisine quotidienne. On mesure par là le chemin parcouru depuis le Moyen Âge, où les épices avaient un statut somptuaire que leur conférait leur rareté (Poulain, 1985). A l'âge du « village planétaire », le prestige des épices n'a manifestement plus cours.

Enfin on notera, autre signe des temps, qu'au rang des « boissons » sans alcool figurent désormais sur les tables quotidiennes colas (*Coca*), boissons sucrées (*Ice tea*) et *jus de fruits*, à côté, bien entendu, de l'*eau*, mais qu'ils ne sont pas (encore ?) évoqués pour les repas de fête.

TOUT N'EST PAS ROSE

On ne peut achever cet examen des représentations de la cuisine de fête à domicile sans aborder les catégories négatives.

La première d'entre elles est la « référence au temps ». Deux fois moins évoquée pour la cuisine de fête (11 %) que pour la cuisine quotidienne (24 %), elle est dans les deux cas liée au temps à passer, voire au *temps perdu*. Cependant la cuisine de fête est systématiquement associée à un *long* temps de préparation alors que la cuisine quotidienne renvoie pour les uns à la longueur du temps passé (qu'ils regrettent) et pour les autres à la rapidité (qu'ils recherchent). Autre différence notable : la cuisine de fête est associée à la rareté (*rarement, exceptionnelle*) et la cuisine quotidienne à la régularité (*tous les jours, souvent*).

La catégorie « déplaisir et ennui », caractérisée par des évocations telles que *corvée, barbant, angoissant, fastidieux* ou *galère* n'apparaît que chez 6,4 % des répondants, alors qu'elle vient à l'esprit de 16,4 % d'entre eux lorsqu'il s'agit de cuisine quotidienne. Il est probable que les repas de fête étant rares, l'ennui ne peut s'instaurer aussi facilement. On

trouve en effet plus d'évocations de la peur de mal faire ou du stress que de l'ennui lié à la routine.

Viennent ensuite les « références à l'argent » : le fait de penser à préparer un repas de fête, souvent lié à des mets d'exception, pose nettement plus qu'au quotidien (pour 4,8 % des répondants contre 1,9 %) le problème du coût (*onéreux, dépenses, gros budget...*) avec, pour les uns, l'idée de faire *moins attention aux prix* et pour les autres la recherche de l'optimisation (*bon rapport qualité - prix, pas trop cher*).

Pour en finir avec les catégories négatives, viennent « travail et fatigue » qui ne concernent que peu de répondants. On notera toutefois qu'à l'inverse de « déplaisir et ennui », le travail et la fatigue sont plus souvent associés au repas de fête, ce qui confirme encore s'il en était besoin l'investissement particulier que celui-ci exige aux yeux des répondants.

Pour conclure ce premier tour d'horizon, il est clair qu'en France contemporaine, le repas de fête revêt un caractère tout à fait particulier où l'exception devient la règle tant dans la composition du menu (plus abondant, plus riche et plus soigné) que dans le soin apporté à sa préparation et dans le souci du bon déroulement de la fête. Et la fête commence avec les préparatifs qui sont, semble-t-il, un plaisir pour nombre de répondants.

QUESTIONS DE GENRES ET DE PRATIQUE

Mais qu'en est-il si l'on fait la distinction entre ceux qui cuisinent réellement et les autres ? Tout d'abord un constat : plus de deux tiers des répondants pratiquent la cuisine quotidienne alors qu'à peine plus de la moitié cuisinent des repas de fête. Les femmes sont beaucoup plus souvent aux fourneaux, mais près de 30 % des hommes acceptent de les y rejoindre ou d'y prendre leur place dont 7 % uniquement en cas de fête.



Tableau 3 : pratique de la cuisine selon les sexes.

Pratiquent (exclusivement)	Hommes	Femmes	Ensemble
La cuisine quotidienne	39,3 % (17,1 %)	92 % (23,6 %)	68,3 % (20,7 %)
La cuisine festive	29,6 % (7,3 %)	70 % (1,6 %)	51,8 % (4,2 %)

Le fait de cuisiner, quel que soit le genre, modifie-t-il la représentation de la cuisine de fête? En partie, comme en témoigne le tableau ci-dessous dans

lequel ne sont signalées en gras que les catégories sur lesquelles le test du Khi2 est significatif.

Tableau 4 : évocations de la cuisine festive selon qu'on la pratique ou non

	Ceux qui cuisinent	Ceux qui ne cuisinent pas	Ensemble
Plaisir	24,1 %	13,1 %	18,8 %
Créativité, originalité, recherche	14,7 %	8,5 %	11,7 %
Présentation	12,5 %	7,5 %	10,1 %
Organisation, prévision	5,6 %	2,5 %	4 %
Déplaisir, ennui	3,7 %	9,3 %	6,4 %
Travail, fatigue	2,1 %	4,1 %	3,1 %
Complexité	0,6 %	2,3 %	1,4 %

Assez logiquement ceux qui ne cuisinent pas pour les repas de fête considèrent cette activité comme plus complexe, plus ennuyeuse et fatigante que ceux qui cuisinent, d'où leur rejet de cette activité. Les cuisiniers évoquent en revanche plus souvent le plaisir qu'ils éprouvent à ces préparatifs, sont plus préoccupés d'organisation et de prévision, de présentation des plats et de la

table et de créativité, d'originalité et de recherche dans leurs menus.

Hommes et femmes qui cuisinent n'ont pas tout à fait les mêmes centres d'intérêt. Les femmes qui cuisinent parlent beaucoup plus de plaisir et se soucient plus des viandes à servir, elles évoquent moins l'abondance et les catégories négatives que celles qui ne cuisinent pas.

Tableau 5 : évocations de la cuisine festive chez les femmes selon qu'elles la pratiquent ou non

	Celles qui cuisinent	Celles qui ne cuisinent pas	Ensemble des femmes
Plaisir	25,7 %	13,9 %	22,2 %
Viandes et œufs	19,7 %	10,9 %	17,1 %
Abondance	7,5 %	12,7 %	9,1 %
Déplaisir, ennui	4,7 %	10,9 %	6,5 %
Travail, fatigue	2,9 %	6,7 %	4 %
Complexité	0,5 %	3,6 %	1,5 %

Les hommes qui cuisinent parlent aussi de plaisir et presque jamais de déplaisir mais ils sont surtout

plus soucieux de créativité, d'originalité dans leurs menus et de présentation des plats et de la table.

Tableau 6 : évocations de la cuisine festive chez les hommes selon qu'ils la pratiquent ou non

	Ceux qui cuisinent	Ceux qui ne cuisinent pas	Ensemble des hommes
Plaisir	19,5 %	12,6 %	14,7 %
Créativité, originalité, recherche	13,5 %	5 %	7,6 %
Présentation	12,8 %	5,7 %	7,8 %
Déplaisir, ennui	0,8%	8,5%	6,2%

Il semblerait donc que les hommes cuisiniers, lorsqu'ils décident de s'investir dans la préparation d'un repas de fête, ce qui est moins fréquent que les femmes, s'y engagent plus pleinement et dans les moindres détails. Ce constat rejoint parfaitement les observations de Kaufmann (2005) qui insiste sur le sens de la mise en scène, y compris de soi, chez les hommes en cuisine.

catégorie ne caractérise pas le ou les types concernés. Lorsqu'une catégorie n'apparaît pas, c'est qu'elle ne caractérise aucun des types ; ainsi 34 catégories sur 43 ont effectivement servi à la typologie.

Les intitulés donnés aux trois types veulent rendre compte de leurs caractéristiques :

TROIS CONCEPTIONS DE LA CUISINE FESTIVE

Au-delà de cette première description des données, on peut tenter de déceler l'éventuelle existence de sous-groupes au sein de la population globale. Pour ce faire, une analyse factorielle des correspondances (AFC) à partir des 43 variables que constituent les 43⁷ catégories significatives créées en phase d'analyse qualitative a été effectuée. Trois types se sont dégagés nettement, témoin la faible variance intragroupe qui les caractérise. Leur description détaillée suit, mettant en valeur en gras les catégories que chaque type a statistiquement plus citées que la moyenne et en italiques les catégories au contraire moins citées que la moyenne. Lorsque aucune mention ne paraît, la

Les Stressés, bien qu'évoquant pour un quart d'entre eux le plaisir de cuisiner un repas de fête, semblent très préoccupés voire ennuyés par toutes les opérations de préparation et d'organisation que cela suppose dans leur esprit.

Les Pratiques, eux, se préoccupent exclusivement du menu, soucieux d'y trouver ce qui, à leurs yeux, correspond à des mets et boissons dignes d'un repas de fête.

Les Festifs enfin, heureux de préparer un tel événement bien que conscients des opérations que cela suppose, pensent à offrir une fête complète où le plaisir gustatif, qui passe par l'originalité, la variété, l'abondance mais pas forcément la lourdeur des plats, se double du plaisir des yeux pour contribuer globalement à une bonne ambiance pour les convives.

⁷ Ont été écartées les catégories « NSP » et « Inclassables » ainsi que « habitude » qui ne comptait aucune évocation parmi les réponses concernant la cuisine de fête.



Tableau 7 : évocations de la cuisine festive selon les types.

	Les Stressés (18,7 %)	Les Pratiques (30,1 %)	Les Festifs (51,1 %)	Ensemble population
Références au temps	42,5 %	1 %	5,5 %	11,1 %
Déplaisir, ennui	29,3 %	0,3 %	1,6 %	6,4 %
Plaisir	26,1 %	0,3 %	27,5 %	19,1 %
Travail, fatigue	17,5 %	0 %	0 %	3,3 %
Références à l'argent	16,7 %	0,3 %	3,1 %	4,8 %
Organisation, prévision	16,1 %	0,7 %	1,5 %	4,0 %
Opérations de préparation, cuisine	14,8 %	1,3 %	10,7 %	8,6 %
Approvisionnement	13,8 %	0,7 %	0,2 %	2,9 %
Savoir-faire	12,7 %	0 %	1,6 %	3,2 %
Problèmes d'idées	7,7 %	0 %	0 %	1,4 %
Complexité	7,5 %	0 %	0 %	1,4 %
Nourriture	3,4 %	0,4 %	0 %	0,8 %
Viandes et œufs	0 %	60,3 %	1,6 %	19,0 %
Produits sucrés	0,5 %	45,7 %	2 %	14,9 %
Produits de la mer	1 %	35,9 %	0,8 %	11,4 %
Entrées	0 %	35,6 %	1,1 %	11,3 %
Alcool	0 %	19,8 %	3,7 %	7,8 %
Plats	1 %	14,2 %	0,4 %	4,6 %
Légumes	0 %	11,7 %	0 %	3,5 %
Féculents et céréales	0 %	6,7 %	0,4 %	2,2 %
Épices et ingrédients		6,2 %	1,6 %	2,9 %
Produits laitiers		5,2 %		1,7 %
Fruits	0 %	2,7 %	0 %	0,8 %
Boissons		2,4 %	0,2 %	1,0 %
Plaisir gustatif et appétit	5 %	0,9 %	32,4 %	17,7 %
Convivialité, ambiance		0,3 %	25,4 %	15,3 %
Créativité, originalité, recherche	2,8 %	2,4 %	20,4 %	11,7 %
Présentation	3,1 %	1 %	18,4 %	10,3 %
Abondance	2,2 %	2 %	14,4 %	8,4 %
Convives		1,5 %	12,7 %	8,4 %
Diététique et santé		0,3 %	7,9 %	4,5 %
Variété	0 %	0,4 %	3,6 %	2,0 %
Simplicité, facilité			1,5 %	0,9 %
Styles de cuisine			1,4 %	0,6 %

Lorsque l'on creuse l'analyse de ces trois types, on observe que les Stressés, qu'ils soient hommes ou femmes, ont tendance à moins pratiquer

la cuisine de fête, ce qui, somme toute, est logique compte tenu des évocations négatives que cela a pour eux.

Tableau 8 : pratique de la cuisine festive selon les sexes et les types⁸

Pratiquent la cuisine de fête	Stressés	Pratiques	Festifs	Ensemble population
Hommes	17,1 %	29,5 %	33,2 %	29,6 %
Femmes	61,9 %	78,2 %	68,5 %	70 %
Ensemble	45,2 %	55,9 %	51,8 %	51,8 %

Parmi les Pratiques on notera une surreprésentation des femmes cuisinières, un constat probablement lié à la génération des membres de ce type, nous allons le voir.

Plus intéressante en effet est l'analyse des profils sociodémographiques de nos trois groupes.

63 % des Stressés sont des femmes, alors qu'elles ne représentent que 55 % de la population globale. Nous venons de voir que ce type pratiquait moins la cuisine de fête, mais il la pratique malgré tout à 45,2 % et les femmes à 61,9 %, manifestement contraintes et forcées par les conventions familiales ou sociales...

Côté âge, c'est la jeune génération qui craint plus de se mettre aux fourneaux et très peu les seniors qui aiment à recevoir et pensent alors essentiellement au menu lui-même. Pour eux, le repas de fête est plus un moment de gourmandise, même si l'ambiance et le décor comptent aussi. Peut-être est-ce également un moment où se valoriser aux yeux des convives via leur expertise culinaire et leur expérience ? C'est en tout cas (Kaufmann, 2005) un moment de perpétuation du lien familial à l'occasion du « retour » des enfants à la maison.

Tableau 9 : répartition des tranches d'âge au sein des types

	Stressés	Pratiques	Festifs	Total
50 ans et plus	15,6 %	38,2 %	46,2 %	100,0 %
35 à 49 ans	18,7 %	27,0 %	54,4 %	100,0 %
Moins de 35 ans	23,1 %	22,5 %	54,4 %	100,0 %
Total	18,7 %	30,1 %	51,1 %	100,0 %

Si l'on s'intéresse aux PCS (Professions et Catégories Socioprofessionnelles), on se rend compte que les Stressés se recrutent essentiellement dans les catégories dites supérieures, et accessoirement chez les agriculteurs, alors que les Pratiques appartiennent plutôt aux catégories modestes et âgées et les Festifs aux catégories moyennes.

Cette typologie permet de repérer une relative hétérogénéité dans les représentations de la cuisine de fête: la moitié de la population pensant la fête comme un tout auquel le repas participe sans suffire, 30 % centrant la fête sur le menu et un peu moins de 20 % considérant la préparation du repas de fête plutôt comme une corvée dont ils se dispenseraient volontiers...

⁸ Dans les tableaux 8 à 11, apparaissent en gras les cellules dont la proportion est significativement supérieure à la moyenne et en italique celles dont la proportion est significativement inférieure à la moyenne à l'issue du test du Khi2.



Tableau 10 : répartition des types selon la PCS

	Stressés	Pratiques	Festifs	Total
1 Agriculteurs	3,6 %	0,7 %	1,6 %	1,7 %
2 Artisans, commerçants, CE	0,5 %	3,2 %	4,8 %	3,5 %
3 Professions intellectuelles supérieures	12,8 %	5,7 %	8,0 %	8,2 %
4 Professions intermédiaires	21,4 %	11,3 %	14,4 %	14,8 %
5 Employés	16,9 %	16,9 %	21,8 %	19,4 %
6 Ouvriers	11,6 %	15,3 %	12,9 %	13,4 %
7 Retraités	15,1 %	30,4 %	20,6 %	22,5 %
81 Étudiants	4,1 %	2,6 %	5,5 %	4,3 %
82 Autres inactifs	14,1 %	13,8 %	10,5 %	12,2 %
Total	100,0 %	100,0 %	100,0 %	100,0 %

ESSAI D'INTERPRÉTATION : FAIRE LA CUISINE NE SERAIT PAS « TENDANCE »... OU PEUT-ÊTRE TROP ?

Le constat ci-dessus quant à la composition des trois types en matière de PCS conduit à s'interroger sur la pertinence de mobiliser la théorie « bourdieusienne » de la distinction (Bourdieu, 1979) : les classes dites supérieures, arbitres théoriques des élégances, seraient-elles en voie de dédaigner la cuisine de fête et risqueraient-elles de faire école à moyen terme ?

Si la PCS constitue un premier indice, il convient de creuser plus avant. Disposant des données sur le niveau d'étude (que l'on peut assimiler grossièrement au capital culturel) et sur le revenu des ménages auxquels appartiennent les répondants (que l'on peut, là aussi sommairement,

assimiler à leur capital économique), une typologie sur les trois variables PCS, niveau d'études et niveau de revenu a pu être effectuée. Le meilleur regroupement se fait en trois types qui correspondent clairement à une classe modeste (61 % de la population, essentiellement constituée d'agriculteurs, employés, ouvriers, retraités et autres inactifs, titulaires au maximum du bac et souvent moins, voire pas du tout diplômés, et aux revenus mensuels du ménage inférieurs ou égaux à 1 800 €), une classe moyenne (25 % de la population, essentiellement constituée d'artisans, commerçants, chefs d'entreprise⁹, professions intermédiaires ou étudiants, titulaires d'un diplôme supérieur au bac mais n'excédant pas bac+4 et dont le revenu mensuel du ménage oscille entre 1 800 et 3 800 €) et une classe supérieure (14 % de la population, essentiellement constituée de professions intellectuelles supérieures, titulaire a minima d'un bac +3 ou 4 mais souvent d'un bac+5 voire plus, et dont le revenu mensuel du ménage dépasse les 3 800 €).

⁹ Il n'est guère surprenant de trouver cette PCS dans les classes moyennes, le chef d'entreprise étant plus souvent patron de PME que « capitaine d'industrie » au salaire pharaonique et au diplôme très élevé.

Tableau 11 : répartition des classes sociales selon les types

	Pratiques	Festifs	Stressés	Total
Classe supérieure	27,9 %	45,6 %	26,5 %	100,0 %
Classe moyenne	19,4 %	58,9 %	21,7 %	100,0 %
Classe modeste	35,5 %	48,6 %	15,9 %	100,0 %
Total	30,4 %	50,8 %	18,8 %	100,0 %

Cette classification est-elle liée au style de repas de fête? Indéniablement, comme le prouve le tableau ci-dessus :

Pour confirmer la pertinence d'une analyse «à la Bourdieu», on peut aussi s'intéresser aux champs sémantiques utilisés par les trois catégories (Bourdieu, 1982) : les Pratiques, de classe modeste, utilisent essentiellement des mots ou expressions concrets (noms de plats ou de mets), les Festifs, de classe moyenne, ont plus souvent recours aux concepts (convivialité, plaisir, créativité, diététique...), les Stressés enfin, de classe supérieure, s'autorisent à dire leur fatigue et leur ennui, au mépris du consensus social tendant à valoriser la cuisine festive.

Il semble donc bien que la théorie de la distinction puisse être retenue comme explication satisfaisante : faire la cuisine de fête commencerait à «fatiguer les élites» qui recourraient de plus en plus souvent à l'*ami Picard* ou au traiteur, voire préféreraient se retrouver au restaurant. Notons, pour nuancer ce propos, que les Festifs restent toutefois nombreux (45,6 %) dans cette partie de la population.

Comment interpréter pareil résultat? Malheureusement les données ne permettent pas de savoir si la fatigue provient du nombre excessif de réceptions à domicile. Cependant il semblerait bien que celles-ci aient connu une progression (Ascher, 2005). Aussi peut-être les classes supérieures, à l'origine de cette pratique en particulier au niveau

amicale et surtout professionnel, arrivent-elles à saturation et commencent-elles à modifier ou à envisager de modifier leurs modes de fonctionnement?

ESSAI D'ANTICIPATION : LA TRADITION DES REPAS DE FÊTE DOMESTIQUES EN DANGER ?

Si cette analyse est la bonne, il y a fort à parier que les classes moyennes emboîtent le pas des classes dominantes et se détournent des réceptions soignées à domicile qu'elles avaient auparavant adoptées par le même processus de mimétisme.

De plus, le fait que ce soit les femmes âgées qui pratiquent le plus la cuisine de fête va dans le même sens. En effet, si l'on admet l'hypothèse que c'est très probablement un effet de génération plus que de cycle de vie, cette génération s'éteignant peu à peu, la pratique pourrait se raréfier au même rythme.

Nous nous dirigerions donc à moyen terme vers une sous-traitance de la cuisine de fête auprès d'industriels des plats préparés, d'artisans traiteurs ou de restaurateurs.

Plusieurs conséquences sont alors imaginables. En terme de mise en scène du repas tout d'abord : les tablées traditionnelles pourraient être peu à peu remplacées par des formules buffet ou apéritif dîna-



toire que l'on observe déjà fréquemment, surtout en milieu urbain où l'exiguïté des logements vient renforcer la tendance.

En terme de composition des repas ensuite. D'une part la variété des mets présents aux repas de fête pourrait s'appauvrir. En effet, une carte de restaurant (ou un assortiment de traiteur) est forcément limitée aux produits les plus faciles à vendre et souvent aux produits issus de l'industrie de masse et destinés à la cuisine dite d'assemblage. Ainsi certains fruits, légumes, desserts mais aussi certaines espèces animales risquent de disparaître peu à peu du registre culinaire. On n'observe en effet que très rarement la présence de canette, pintade ou chapon aux cartes des restaurants ou dans la vitrine des traiteurs, le gibier est lui aussi peu proposé et la variété des poissons et fruits de mer est faible. D'autre part, on peut s'interroger sur le devenir de préparations spécifiquement destinées au partage que ce soit dans le cadre d'une formule buffet à domicile ou d'une sortie au restaurant. Ainsi, un gigot entier, un baron d'agneau, un filet de bœuf en croûte, un chapon ne trôneraient plus en majesté avant d'être artistement découpés et répartis aux convives...

A moins que quelques restaurateurs et traiteurs ne se fassent une spécialité de tout ce que leurs collègues et clients ne veulent ou ne savent plus faire?...

Cet essai d'anticipation n'est évidemment qu'une hypothèse, issue d'une analyse exploratoire de données très partielles. Il conviendrait, pour la confirmer ou l'infirmier, d'effectuer une étude centrée sur les repas de fête et leur diversité (fêtes institutionnelles et autres) en prenant en compte des données d'histoire de vie de manière à vérifier l'effet d'âge ou de génération dans la pratique des repas de fête domestique, des données de fréquence des réceptions à domicile (susceptibles d'engendrer la lassitude), des données relatives aux

enjeux d'une réception réussie (liés aux types de convives, plus ou moins bienveillants), et en prenant garde à effectuer le recueil de données assez loin des fêtes de fin d'année. Un véritable programme de recherche...

Quoiqu'il en soit, le pessimisme à court terme n'est pas de mise. En effet, l'engouement pour les cours de cuisine, y compris de la part des hommes d'affaires et des jeunes gens, et la croissance des réceptions à domicile sembleraient indiquer que nos données ont permis de déceler un signal encore faible. Nous serions actuellement dans la période de mimétisme des classes moyennes vis-à-vis des Festifs de classe supérieure et les repas de fête à domicile auraient donc encore de beaux jours devant eux, même si leur préparation se simplifie tant dans les menus que dans la mise en scène.

BIBLIOGRAPHIE

Ascher François (2005), *Le mangeur hypermoderne*, Éditions Odile Jacob, Paris.

Bourdieu Pierre (1979), *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit, Paris.

Bourdieu Pierre (1982), *Ce que parler veut dire*, Fayard, Paris.

Kaufmann Jean-Claude (2005), *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Armand Colin, Paris.

Lahlou Saadi (1998), *Penser manger*, PUF, Psychologie sociale, Paris.

Meiselman Herbert L. et al (2000), *Dimensions of the meal. The science, culture, business and art of eating*, An Aspen Publications, Gaithersburg, Maryland.

Poulain Jean-Pierre (1985), *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*, Thèse pour le Doctorat de Sociologie, Université de Paris VII-Jussieu.