

CHAPITRE II

Portraits de mangeurs

Voici quelques portraits, les plus significatifs parmi les soixante personnes que nous avons personnellement observées. Ils sont numérotés de 1 à 60 ; (**) correspond aux locuteurs connus depuis au moins dix ans, (*) depuis au moins cinq ans et (+) au fait que nous ayons eu des partages alimentaires avec eux. Les genres sont respectés. Nous commençons par les plus jeunes. Les âges des locuteurs correspondent à l'année 2000.

FEMMES DE MOINS DE 25 ANS

Delphine (1), 22 ans, vendeuse, Sud-Est

C'est la première fois que je l'interroge. Elle travaille dans une boutique de mode assez branchée située dans une galerie marchande. Elle-même peut être qualifiée de *fashion victim*. Elle vit avec ses parents, d'origine ouvrière, dans un petit pavillon et trouve que dans sa famille on mange trop gras (sa mère cuisine plutôt à l'huile d'olive) par rapport au système normatif qu'elle s'est construit à travers la presse féminine et les propos de ses collègues de travail ou clientes.

Elle se méfie de cette nourriture familiale et se dit contente de ne pas déjeuner chez elle, ce qui lui permet de manger *plus diététique* : moins et des produits plus *légers*. Elle mange beaucoup de fruits (pommes, pêches, abricots), de yaourts à 0 % (aux fruits), en solitaire, dans le magasin aux heures creuses ou l'arrière-boutique. Dans ce cas, elle mange vers 13 heures et recommence en milieu d'après-midi : elle reconnaît que ce régime *léger* se complète, assez régulièrement, d'une barre chocolatée. Il lui arrive de déjeuner - lorsque sa patronne l'y autorise - à l'extérieur avec des amies. Ne pouvant s'éloigner de la galerie marchande, elles fréquentent soit une *saladerie* (la vinaigrette n'est absolument pas perçue comme grasse), soit un restaurant/point de vente asiatique, soit un *tex mex* ou un *fast-food* où elle prend des *nuggets* : le poulet est pour elle une viande diététique et elle perçoit mal l'aspect lipidique des sauces qui l'accompagnent. Il lui arrive de ne consommer que des quiches ou des viennoiseries - éventuellement une glace, mais elle se méfie des effets sur sa ligne - en regardant les vitrines avec

ses amies. Alimentation nomade ou *vagabonde*, pour reprendre une expression de Jean-Pierre Poulain (1997). Au bout du compte, les consommations lipidiques sont plus importantes qu'elle ne l'imagine, mais elles portent sur des produits perçus comme *modernes* ou *exotiques*.

Sa peur du gras porte plutôt sur l'huile d'olive, omniprésente dans l'espace familial. Le soir, dans la mesure du possible, elle évite les préparations revenues ou frites proposées par sa mère. Pour ne pas la fâcher, elle en prend un peu, disant qu'elle préfère manger des yaourts ou du fromage blanc à 0 % *qui lui font du bien*. Elle les consomme hors de la table familiale en regardant la télévision. Finalement, à domicile, de façon quotidienne, elle mange moins lipidique. Elle ne sait pas cuisiner (du moins, déclare ne pas savoir, donc ne pas faire). Si ses parents sont absents, elle mange des produits simples (fruits), des plats préparés par un traiteur (souvent achetés au supermarché, ou des pizzas vendues dans les camions) ou transformés par l'agro-industrie.

Lorsqu'elle dîne dehors, de façon festive, elle se trouve en situation de contradiction puisque la mode (y compris diététique) est au régime et au goût méditerranéen, celui-là même qui définit le modèle familial et dont elle se méfie : elle lui attribue l'embonpoint de sa mère. Elle *craque* donc parfois pour un carpaccio hors domicile, dans un certain décor, mais elle préfère plutôt les restaurants ne servant pas de plats méditerranéens. Elle aime certains fromages, et pense qu'il faut en manger pour être en bonne santé : particulièrement le comté ou le gruyère, qu'elle préfère dans les salades composées avec du poulet et des herbes, et les fromages fondus allégés, *sympas à grignoter*. Elle ne prend ni fromages qui sentent forts, ni brousse ou feta, associés au rituel du repas familial chez les grands-parents (origine ouvrière, anciens employés aux chantiers navals).

Elle ne boit plus de lait, consomme peu de beurre puisque, le matin, elle mange un yaourt à 0 %. Par contre, des copains et copines de Toulon, d'origine bretonne, lui ont fait découvrir le beurre salé dont elle aime bien, lorsqu'elle est avec eux, se faire une tartine. La cuisine à la crème fraîche lui paraît festive et elle adore la chantilly allégée, qui lui semble sans danger pour sa ligne.

Marion (3) () (+), 23 ans, étudiante, Paris/Centre**

Originaire du centre de la France, elle a séjourné quatre ans à Paris et a passé une année scolaire en Angleterre (avec des retours relativement fréquents en France).

Elle n'a jamais eu de comportement vraiment lipophobe pendant son adolescence, sinon qu'elle a, jusqu'à il y a trois ans, toujours refusé de manger du fromage (sauf dans les préparations culinaires gratinées). S'il lui arrive souvent, avant le déjeuner, au goûter ou dans la soirée, de se couper un morceau de pain et de le tartiner avec du beurre, elle l'utilise en cuisine avec parcimonie, préférant la crème fraîche (si possible allégée). Avant, elle prenait des céréales et du lait au petit déjeuner ; depuis deux ans, c'est du café et du pain beurré ou un yaourt allégé.

Marion peut être considérée comme une jeune fille cultivée. Musicienne, elle a obtenu des prix de piano et de solfège, connaît donc la musique classique mais s'intéresse aussi à toutes les musiques du monde et à leur mélange. Elle connaît la littérature française, mais devient une spécialiste de la littérature anglaise. Elle fréquente les musées et appréhende les différentes écoles de l'histoire de la peinture à travers le monde. Elle possède une grande sensibilité et créativité et, *zappant* à travers différents types de productions culturelles internationales, elle est imprégnée de notions de patrimoine et d'émergence des identités face à l'altérité et à travers les métissages.

C'est dans ce contexte qu'elle a appris et *s'est appris* à faire la cuisine : pour elle, c'est un moyen de se ressourcer mais aussi de créer au sens esthétique (présentation, jeu de couleurs, etc.). Elle a commencé plutôt par des desserts, des tartes dont elle fait la pâte en employant d'assez grosses quantités de beurre (perçu comme *non dangereux parce que ne devenant pas noir*), des gâteaux au chocolat. Puis elle a utilisé son *savoir-faire du pétrissage* pour confectionner des pâtes fraîches : c'était le début de la mode méditerranéenne et elle les servait avec huile d'olive et pistou. Maintenant, elle alterne avec crème fraîche et morceaux de saumon ou jambon cru, etc. Depuis trois ans, elle aime réaliser des plats métissés : curry de volaille, poulet à la vanille, au citron vert, poissons au lait de coco, etc. Là encore, la crème fraîche est quasiment systématiquement utilisée.

Deux événements vont modifier sensiblement son comportement alimentaire. D'abord un voyage en Italie, avec une amie. Jusque-là, elle refusait de boire du vin alors que le reste de sa famille en consommait. En Toscane, dans des conditions de séjour luxueuses, elle découvre le plaisir que peut procurer un grand vin et son association gustative avec le parmesan. Elle apprécie aussi la mozzarella avec des tomates, du basilic et un filet d'une bonne huile d'olive : elle perçoit tous ces mariages comme inscrits dans une tradition humaniste gréco-latine, dans un contexte de spiritualité, mais aussi de santé. De retour en France, elle goûte le comté, l'accepte (coupé dans les salades ou lors de repas commémorant l'identité familiale), à condition qu'il soit fruité et pas très fort et qu'un bon vin l'accompagne. Ce comportement mobilisant le *bon goût* est jugé comme distinctif, devant être occasionnel et donc festif. Fromages et vins ne sont pas consommés de façon quotidienne.

Second événement : son séjour en Angleterre. L'éloignement lui fait prendre conscience de l'existence d'un patrimoine gastronomique français dans lequel le fromage, le beurre et la crème jouent un rôle essentiel. À l'occasion de ses retours, elle se lance dans la cuisine française traditionnelle ou régionale, réalise des sauces au beurre et surtout favorise ce dernier, *quasi introuvable à Londres, sauf à dépenser des fortunes*. Le vin, aussi valorisé par cette distanciation, est consommé lors des retours au pays, associé parfois au comté. Les autres fromages sont toujours détestés

(*l'odeur la gêne*) mais, lorsqu'elle reçoit des amis étrangers, elle en propose comme l'un des éléments de la culture française, au même titre que le vin.

Signalons que Marion, en dehors des tartines du goûter, est extrêmement ritualisée dans ses repas, déjeunant et dînant à la même heure (sauf s'il y a des invitations). Lorsqu'elle cohabite avec sa sœur Dorothée (8) elle lui prépare sa part et la lui met de côté.

Il est intéressant de voir comment, chez cette jeune fille qui n'a jamais été vraiment lipophobe mais qui surveille sa silhouette et consomme plutôt des produits allégés, le gras laitier est perçu comme patrimonial dans le cas du fromage, source de plaisir dans le cas du beurre ou élément essentiel d'une cuisine métissée dans le cas de la crème fraîche (préférée quand même allégée).

Elsa (6) () (+), 25 ans, cadre gestionnaire, Paris**

Elsa vivait avec sa mère jusqu'à l'année passée. Elle vit désormais avec un ami qui travaille à l'étranger et ils ne se rencontrent qu'un week-end sur deux, ici ou là. Son père est décédé il y a quelques années à la suite d'une longue maladie. Il occupait des fonctions de gestion importantes ; Elsa, sa sœur Claire (16) et leur mère Viviane (44) n'ont pas de problèmes financiers et achètent essentiellement des produits haut de gamme dans des magasins spécialisés.

Elsa a toujours entretenu un rapport de culpabilité avec les aliments et a lassé sa mère, qui a cessé de chercher à l'obliger à venir à la table familiale. Elsa mangeait ce qu'elle voulait quand elle le désirait : essentiellement du Toblerone, du chocolat noir, quelques tomates et des feuilles de salade, des agrumes et autres fruits. Pendant le début de ses études supérieures, qui coïncidait avec le décès de son père, Elsa fuyait toute forme de convivialité alimentaire, sauf les apéritifs à l'occasion desquels elle venait boire une coupe de champagne. Cet isolement dans sa chambre ou ailleurs, ce refus de sociabilité l'identifiait sans doute à son père qui, lui aussi, pratiquait beaucoup de rituels d'évitement, quittant la table au milieu d'un repas pour aller se reposer si les discussions ne le stimulaient pas, téléphonant depuis le salon à sa fille, dans la chambre voisine, pour lui demander un renseignement, etc., au point que l'on a pu, à l'époque, parler d'une pathologie familiale.

Elsa, comme sa sœur, a consulté une psychologue. Sa sœur a pris un appartement il y a quatre ans et Elsa s'est construit un véritable pouvoir au domicile, dominant de façon complice sa mère en lui préparant à dîner à son retour du travail. Elsa partageait alors ces repas, sans manger la même chose, son régime étant végétarien, à l'exception du jambon de Parme et de San Daniele. À cette époque, son alimentation liquide était importante : elle se nourrissait fréquemment, midi ou soir, de soupes. Sa

lipophobie, totale de 1993 à 1995, s'est atténuée : elle commence à mettre de l'huile d'olive sur des tomates au basilic et mange des petites lamelles de mozzarella, boit du lait écrémé grenadine et des laitages allégés. À la fin du repas – surtout s'il y a des convives puisqu'elle s'inscrit à nouveau dans des formes de sociabilité alimentaire – elle s'est mise à (re)manger du fromage : du reblochon (fromage associé à la famille savoyarde du père défunt et idéalisé) et du comté (fromage de la région d'origine de sa mère). Parallèlement, elle consomme toujours autant de chocolat qu'au début de son adolescence (elle ne perçoit nullement les propriétés lipidiques du cacao) et boit beaucoup de *sodas light*. Il lui arrive de plus en plus souvent de grignoter dans la journée du fromage fondu allégé.

Elle refuse toujours le beurre mais accepte une noisette de crème allégée sur tel ou tel plat qui, progressivement, depuis qu'elle est salariée, entrent dans son répertoire. La crème liquide, en bidon, la séduit plus que le pot traditionnel qui rend le produit *plus épais*, c'est-à-dire, dans son imaginaire, *animal, polluant et malsain*. D'une façon générale, à travers ses propos, seuls les produits d'origine animale sont perçus comme lipidiques ou dangereux pour sa ligne. Le fromage jouit du statut plus ambigu de substitut éventuel de la viande dans un menu qu'elle pense alors *équilibré*.

Elsa, depuis quelque temps, renoue avec la formule du repas. Elle y consomme du surimi, des sushis, du poisson (saumon frais ou fumé et poissons nobles) avec des légumes verts. Avant le repas, elle aime boire une coupe de champagne ou de vin pétillant. Autant de produits alimentaires signifiant la *légèreté* : celle des végétaux ou celle des bulles ! Elle ne mange pratiquement pas de dessert (mais déguste toujours des friandises hors repas). Le soir, il lui arrive de se contenter d'une grande assiette de potage.

Dorothee (8) () (+), 25 ans, intermittente, Paris**

Dorothee est la sœur de Marion (3). Elles vivent ensemble dans un appartement à Paris, sauf lorsque Marion faisait ses études à Londres. Marion cuisine beaucoup et régulièrement, Dorothee aime aussi cuisiner lorsqu'elle en a le temps. Ses spécialités sont plus *traditionnelles* : poissons ou viandes en sauce, rôtis à la cocotte, émincés de volailles, légumes cuisinés, etc. Elle fait rarement des desserts.

Depuis quelques mois, elle a son diplôme d'ingénieur du son. En réalité, elle travaillait depuis trois ans – parallèlement à ses études – comme intermittente dans la retransmission de spectacles, dans des studios. Elle participe à des tournées de musiciens ou de groupes à travers la France et les pays frontaliers. Hyperactive, très organisée tout en travaillant parfois plus de quatre-vingts heures dans la semaine, elle adore sortir, aller au cinéma,

rencontrer du monde. Elle déteste la solitude et développe un sens de la relation assez exceptionnel. La durée de son travail et ses horaires (elle commence souvent vers 6 heures 30 et il lui arrive régulièrement de finir bien après minuit) la *décalent* par rapport aux autres.

Pour autant, Dorothée ne *grignote* pas ou peu... Quoi qu'il arrive, elle respecte un rythme de trois repas. Elle prend son petit déjeuner avant de partir travailler, qu'il soit 6 heures du matin ou 14 heures : un bol de thé et deux tranches de pain grillé tartinées d'un beurre de baratte. Si le repas n'est pas servi sur son lieu de travail, elle prépare et emporte dans des *Tupperware* des salades assaisonnées, de la viande froide ou du jambon, du fromage (uniquement du comté et pas trop fort : *celui vendu sous vide convient parfaitement par son goût standard sans surprise*) ou un yaourt et des fruits, dont une partie fera l'objet d'un goûter. En effet, cette *cantine* peut, selon les contraintes des enregistrements, être mangée entre 11 heures et 15 heures 30. De même, si elle rentre tard dans la nuit, elle fait son dîner (soupe, légumes, pâtes, etc.) ou déguste les plats laissés par sa sœur si celle-ci est là.

On voit que la première caractéristique du comportement alimentaire de Dorothée est son souci de respecter trois principaux repas, auxquels s'ajoute un goûter de fruits, l'horaire de ces quatre prises alimentaires pouvant varier considérablement dans la journée. Si elle mange dans un restaurant sur son site de travail, elle respecte le même régime et mange toujours un yaourt allégé au cours d'un des repas au moins. Jusqu'à 16 ans, Dorothée ne mangeait pas de fromage. Après un séjour chez ses grands-parents dans le Doubs, elle s'est mise au comté (*à condition qu'il ne soit pas trop fort*). C'est encore le seul fromage qu'elle consomme, ce qui ne l'empêche pas d'apprécier les gratins et les tartes au fromage.

Deuxième caractéristique de Dorothée : le recours à des *régimes un peu magiques* (souvent de type *dissocié*) pour perdre du poids. Facilement alors, elle ne mangera que du fromage au déjeuner ou au dîner puis passera plus d'une semaine sans en manger. Mais jamais elle ne peut se passer de beurre, *bio ou de baratte ou les deux*, sur du *bon pain*, transgressant toujours sur ce point les consignes des régimes. Depuis quelques mois, Dorothée déclare vouloir refuser ces régimes plus ou moins dissociés et, si elle désire maigrir, se contente, dit-elle, *de manger de tout, un peu moins, et de supprimer toutes les boissons alcoolisées*.

Les sorties au restaurant avec des amis (assez fréquentes), elle les considère comme *une mise entre parenthèses* des consignes diététiques : elle choisit alors facilement des plats assez caloriques et consomme pas mal d'alcool. Lorsque *vraiment elle se surveille*, elle se réfugie dans un régime méditerranéen, commandant des préparations à l'huile d'olive. Le plaisir est présent dans les deux cas mais l'incorporation de produits d'origine

animale atténue son rapport réflexif au corps, beaucoup plus présent lorsqu'elle mange plus *végétarien*. Nous pourrions dire que le régime végétarien symbolise, théâtralise une image de la surveillance de soi. Même comportement quand Dorothee rentre dans sa famille : si elle ne renonce pas au beurre cru sur ses tartines du matin, il en va autrement des menus des autres repas... La diète s'organise autour d'un paradigme animal ou végétal selon sa volonté de maigrir ou non.

HOMMES DE MOINS DE 25 ANS

Antoine (9) (*) (+), 24 ans, étudiant, Sud-Est

Antoine est un grand sportif : football, escalade et sports de glisse (ski, surf, planche à voile, rollers, etc.). De père informaticien et mère secrétaire, il est né à Toulon, mais sa famille est d'origine bretonne et il se rend régulièrement en vacances chez ses grands-parents. Les côtes de l'Atlantique l'enchantent, il aime le soleil de Provence mais apprécie beaucoup le ciel changeant du Morbihan. Il déclare se sentir autant provençal que breton... *Je suis un moko!*

Il consomme beaucoup d'huile d'olive pour les assaisonnements mais mange, au petit déjeuner et au goûter, des tranches de pain tartinées de beurre salé.

Un peu *rasta*, il ne cache pas fumer souvent de l'*herbe*. Pour lui, c'est *naturel, sain* et il l'associe spontanément au lait qu'il boit en grandes quantités (au moins 1 litre par jour depuis qu'il est enfant). Le lait jouit alors d'un statut particulier dans ses propos : naturel et sain, il provient d'un paysage *serein*, comme l'herbe qu'il fume ; il est *pur* et le protège des excès d'alcool lors de certaines soirées. Dans son imaginaire, il permet à l'alcool de glisser sans conséquences pour son organisme : *on a l'ivresse mais elle ne dure pas, et il n'y a pas de gueule de bois...* Antoine illustre parfaitement *les logiques de l'extrême*¹, de la *défonce* dans l'usage de drogue douce, les pratiques sportives intensives ou les prises de risque à la recherche d'un vertige, source de plaisir. En amont de la *défonce*, de l'effort ou de la prise de risque, Antoine évoque le lait *protecteur*.

Antoine mange beaucoup mais se dépense en conséquence. Assez gros consommateur de viandes, il fait clairement la relation à l'animal : *c'est naturel*. Paradoxalement, il adore les chipolatas ou les merguez bien grillées mais il déteste les *charcuteries grasses, les pâtés bon marché, des machins industriels qui sont dégueulasses, pleins de colorants et de trucs chimiques*. Reproche qu'il ne fait pas aux chips, qu'il avale par paquets et qu'il préfère nettement aux légumes verts : *c'est chiant à*

1. Nahoum-Grappe, 1997, pp. 42-46.

cuisiner, et puis ma mère m'a trop obligé à en manger dans mon enfance [...] Pour l'équilibre, je bois des briques de soupe, je mange des fruits, pas mal de pommes toute l'année, beaucoup de bananes parce que ça cale et des abricots lorsque c'est la saison, mais c'est cher. Il accorde une place privilégiée au fromage, plutôt en dehors des repas (un quart de camembert avec du pain ne lui fait pas peur). Il est persuadé que ses performances physiques sont améliorées par ses consommations de produits laitiers et, au-delà de leur aspect *santé*, il exprime clairement *une esthétique de la pureté*. Et il adore les pâtisseries, particulièrement si elles sont au beurre breton !

Sébastien (15) (*), 24 ans, ouvrier, Sud

Sébastien ne parle pratiquement pas de sa famille, qu'il ne voit pas beaucoup (ses parents, séparés, vivent à Marseille et à Lyon). Il travaille dans un garage, vit seul dans un petit meublé et ne cuisine pas.

Il dispose d'un simple *Camping-Gaz*, qui lui permet de réchauffer de temps à autre une boîte de conserve, ou de porter à ébullition une casserole d'eau pour faire des pâtes. Lorsqu'il est chez lui le matin, il trempe des biscuits dans du lait mélangé à du café ou à du chocolat – *cela dépend*. Ne possédant pas de réfrigérateur, il achète son lait en brique UHT et n'a chez lui ni beurre ni margarine, juste un peu d'huile d'olive qu'il met sur les pâtes quand il s'en fait. Par contre, il garde du fromage qu'il mange avec du pain et c'est toujours du camembert parce que cela se conserve et peut être mangé à différents stades : *je les choisis souples, c'est bon, mais quand ils commencent à durcir sur les côtés après avoir coulé et qu'ils deviennent plus foncés j'aime bien. J'ai des copines qui me disent que c'est dangereux, je n'ai jamais été malade et j'aime bien [...] mon père et mon grand père font pareil...*

À midi, il mange dans un foyer un repas traditionnel avec entrée, plat principal, fromage et dessert, ou parfois dans un fast-food. Le soir, il grignote à domicile ou sort avec copains et copines et mange des pizzas, des paninis, des *trucs simples et pas chers qui calent*, le tout arrosé de bière. Sébastien entre dans le profil *nourrissant consistant*² : il aime les sauces au beurre, les gratins, les fromages – ceux qu'il consomme le plus régulièrement, au déjeuner mais aussi le soir, sont des pâtes persillées et des pâtes cuites. Au fast-food, il apprécie le fromage fondu. Il ignorait l'existence de crème fraîche UHT en petit bidon mais, lorsqu'il est au restaurant ou parfois dans la famille de sa mère, il aime bien en consommer avec des poissons ou avec des sauces de viande. Il adore la crème chantilly et souvent le samedi soir, avec ses amis, il se régale de desserts à la chantilly.

2. Cf. la typologie que nous proposons à la fin de notre enquête.

FEMMES DE 25 À 55 ANS

Claire (16) () (+), 29 ans, institutrice, Paris**

Claire est la sœur d'Elsa (6) et la fille de Viviane (44). Elle ne vit plus chez sa mère depuis quatre ans mais vient régulièrement passer le week-end ou quelques jours au milieu de la semaine (elle travaille dans les environs). Claire ne peut résister à une nourriture appétissante, et dans le même temps elle est extrêmement coquette et n'arrête pas de surveiller d'une façon *narcissique* et quasi pathologique sa ligne et son poids. Elle se pèse parfois plusieurs fois dans la journée. Depuis six mois, elle vit avec Julien (33). Les revenus de sa famille, qui s'ajoutent à ceux, *confortables*, de son compagnon, lui donnent un gros pouvoir d'achat dont une grande partie est investie dans la nourriture (traiteurs, achat de produits festifs dans des enseignes prestigieuses, restaurants).

Les discours et pratiques de Claire ont varié ces dernières années. Sa trajectoire est celle des mangeurs que nous qualifions de *complexés du trop*³. Effectivement, dans une première période, tout en prenant plaisir à manger (ce qui, sans doute, la distinguait de sa sœur quasi anorexique), elle déclarait que ce n'était pas bien, qu'elle allait mettre un terme à sa gourmandise (et la pratique ne suivant pas, elle avait recours, de façon quasi magique, à des diurétiques et laxatifs). Avec un *déclaratif lipophobe*, elle mangeait beaucoup de fromages et de pâtisseries au beurre. Toutefois, elle remplaçait le beurre cru par de la margarine végétale, cuisinait à l'huile qui lui semblait plus diététique que le beurre ou d'autres graisses d'origine animale et consommait en dehors des repas des yaourts allégés.

Dans un second temps, Claire a trouvé qu'elle avait trop grossi (ce qui était plutôt de l'ordre de l'imaginaire) et a consulté plusieurs médecins pour maigrir. Le rapport entre ses déclarations et ses pratiques s'inverse alors : Claire déclare aimer manger, trouve important de valoriser la convivialité et le dit, mais, dans les faits, contrôle sévèrement ses incorporations alimentaires. Elle glorifie les fromages mais n'en mange qu'un soupçon, vante les pâtisseries mais mange des fruits en fin du repas (sauf quand, exceptionnellement, elle *craque*). Elle est *fascinée par le régime méditerranéen* et ne cuisine qu'à l'huile d'olive. Beurre, crème fraîche et crème chantilly sont bannis de sa diète. Cette *surveillance de soi*, qui s'accompagne d'un discours valorisant une gastronomie traditionnelle, lui *pèse*. D'autant plus que la perte de poids (qui, pour d'autres qu'elle, ne semblait pas primordiale) n'est pas significative.

La rencontre de Julien, après une vie sentimentale assez mouvementée et volage, stabilise Claire. En sa compagnie, elle développe une *cohérence*

3. Cf. la typologie que nous proposons à la fin de notre analyse.

entre le discours et la pratique. Un hédonisme gastronomique, une quête de bonnes adresses de fournisseurs et une recherche de produits authentiques, significatifs du patrimoine (charcuteries, vins et fromages y tiennent une place importante) deviennent prétextes à escapades, tourisme et rencontres conviviales. Les produits consommés ont une *histoire*. L'évoquer permet pour partie à Claire de contrôler sa gourmandise. Elle ne manifeste maintenant aucune liphobie dans son discours et ses pratiques. Elle assaisonne toujours ses salades avec des huiles d'olive (souvent couplées de vinaigre balsamique), mais découvre le goût des viandes et poissons cuits au beurre. Elle apprécie ce dernier tartiné sur des pains de qualité, à la condition qu'il soit de baratte et acheté chez un crémier. Les produits allégés, y compris les yaourts, s'équilibrent dans sa diète avec des produits au lait entier et souvent cru. Parallèlement, les consommations sont mieux contrôlées. Elle est aidée dans ce *nouveau régime* par Julien, mais c'est aussi un moyen de *se distinguer* dans le trio féminin qu'elle constitue avec sa mère et sa sœur.

Jeannine (19) (*) (+), 35 ans, agricultrice, Midi-Pyrénées

Jeannine est fille de ruraux qui vivent toujours dans une ferme du Cantal. Ses parents avaient des métiers leur permettant de ne plus participer à l'exploitation de la ferme, assurée par la sœur du père et son mari. Ce sentiment de *promotion sociale*, éloignant de la condition paysanne, a présidé à l'éducation de Jeannine, qui a fait des études supérieures. Elle a vécu à Paris où elle a rencontré son mari (Joël, 34) lui-même fils d'agriculteur, agriculteur et enseignant.

Jeannine a alors choisi de s'installer dans la ferme de ses beaux-parents et de son mari et de s'occuper de la trentaine de vaches laitières qui y sont élevées. Son rapport à l'animal est intéressant car elle *aime* les vaches, leur parle, les caresse, les soigne, mais déteste lait et fromage pour sa consommation personnelle. Peut-être cela est-il dû à l'attitude de sa mère, qui a difficilement pardonné le retour à la ruralité de sa fille, redevenue *paysanne comme l'était sa grand-mère* (dit Joël), et qui évoque sans arrêt, lorsqu'elle lui rend visite, le travail, la fatigue que représentent ces produits laitiers très présents dans l'espace domestique.

Jeannine, parfois dépressive, développe des séquences d'anorexie (elle ne mange alors que du chocolat et des soupes). Elle s'investit énormément dans l'éducation de ses deux garçons et les encourage à *manger du fromage pour être forts*. D'une façon générale, en tant que *mère nourricière ou hôtesse*, elle pousse les autres à manger, et lorsqu'on observe insuffisamment son comportement à table (plein de *rituels d'évitement* : elle met dans son assiette du fromage ou des laitages mais les offre à ses enfants ou se lève pour le service et au bout d'un certain temps retire son assiette non consommée, etc.), sa liphobie peut échapper. Elle l'assume lorsqu'elle connaît bien les convives.

Elle habite une maison indépendante jouxtant celle de sa belle-famille. Cette dernière, à l'image de Joël, est extrêmement ritualisée sur les temps de repas. Le matin, Joël prend son petit déjeuner très tôt et est presque toujours absent à midi. Le seul repas de convivialité familiale théâtralisée est celui du soir, où la famille élargie est rassemblée. Comme Jeannine, ses deux enfants (avant scolarisation) sont plutôt déstructurés dans les prises alimentaires : petit déjeuner tardif (10-11 heures), déjeuner décalé vers 14 heures et souvent réduit à salade et pâtisserie, grignotage de confiseries dans l'après-midi et dîner plus traditionnel tard le soir (entre 22 et 23 heures).

Il y a souvent des personnes invitées à dîner et Jeannine aime bien cela, sans doute parce que, pour elle, « la langue qui parle n'est pas la langue qui goûte⁴ ». Son rôle d'hôtesse (qui la satisfait) lui permet de construire un *modèle de vie dans lequel on est dans la nature et en même temps on s'intéresse à l'actualité, aux arts, à la pensée, on rencontre des personnes passionnantes*. Au travers de ses propos, on comprend qu'elle concilie assez mal l'abondance alimentaire avec le plaisir de la discussion... Finalement, *la langue qui parle, goûte aussi*, mais pour reprendre un autre adage, *on ne parle pas la bouche pleine* et, peut-être, le ventre plein !

Josette (24) () (+), 44 ans, artiste peintre, Île-de-France**

Josette a d'abord travaillé dans l'Éducation nationale. Atteinte d'un cancer il y a sept ans, elle est maintenant en congé, s'est reconvertie dans la peinture et expose dans plusieurs salons. Elle est la compagne de René (50). Sa maladie (deux greffes de moelle épinière, la seconde a réussi) l'oblige à prendre des précautions dans son alimentation, son système immunitaire ayant été longtemps déficient. Il n'empêche qu'elle ne craint pas les *listeria* et consomme régulièrement du fromage en affirmant qu'elle *sent que c'est bon pour elle*. Elle mange de trois sortes de fromages à tous les repas, mais *systématiquement du comté ou du gruyère pour renforcer les os qui sont fragiles*.

D'origine bretonne, elle consomme énormément de beurre salé ou demi-sel. Dans les nombreux séjours qu'elle a fait à l'hôpital, elle supportait très mal d'en être privée. Maintenant qu'elle a le sentiment d'aller mieux, elle se fait fréquemment des tartines dans la journée. Elle ne peut se passer du beurre salé car il affirme son identité bretonne (elle est persuadée que sa maladie est intervenue parce qu'elle était séparée de sa famille et de sa région où, désormais, elle retourne régulièrement dès qu'elle le peut).

4. Selon l'expression de Michel Serres (1985).

Elle est très maigre et se force à manger des plats caloriques ; son compagnon cuisine volontiers et réalise beaucoup de plats gastronomiques français avec des appareils au beurre (béarnaise, hollandaise, etc.). Son goût pour les sauces se trouve légitimé par un souci de santé. Elle confie : *en revenant de l'hôpital, je me levais la nuit pour manger : je n'avais qu'un souci, reprendre du poids [...], pour moi grossir c'était le signe d'une amélioration.*

Elle mange beaucoup de desserts avec de la crème chantilly.

Pour clore les repas, ou une ou deux heures après, elle consomme des agrumes ou des fruits exotiques qui jouissent pratiquement chez elle - dans une vision presque magique - d'un statut médicalisé par leurs apports en vitamines et leurs *effets bénéfiques sur l'énergie vitale.*

Marie-Claude (25) (*) (+), 43 ans, employée, Centre

Célibataire, elle a vécu plusieurs années avec un compagnon mais en est séparée depuis quatre ans. Toutefois, depuis un an, leur relation a repris de façon ponctuelle. Marie-Claude fait partie d'un réseau de sociabilité constitué de façon très majoritaire de femmes divorcées ou séparées qui ont toutes entre 40 et 50 ans. Elle connaît des périodes de dépression et, il y a quelques années, a suivi une cure psychanalytique. Elle vient d'acquérir une maison individuelle et explique qu'elle *ressent la solitude le soir, plus que dans l'ancien appartement. Par contre, dans la journée, avec tout le bricolage et surtout l'été avec le jardinage, on ne peut s'ennuyer en revenant du travail.* Le type d'alimentation de Marie-Claude est influencé par ces problèmes dépressifs.

Le matin, elle reste au lit le plus longtemps possible et ne déjeune pas. *Si elle en a le temps elle boit un café avec ses collègues, avant l'embauche.* Au travail, elle mange *un truc au distributeur vers 10 heures en même temps qu'elle boit un petit café.* À midi, elle déjeune au restaurant d'entreprise - généralement entrée, plat principal et dessert ; pas souvent du fromage qui ne lui *semble pas sympa dans l'emballage en papier métallique,* sauf du fromage blanc, qu'elle prend avec du sucre. En rentrant du travail, si elle ne va pas rendre visite à des copines, à moins qu'elle n'en reçoive, elle grignote des gâteaux apéritifs et *se boit un petit verre de vin ou d'apéro.* Après, elle réchauffe généralement une soupe, mange un morceau de charcuterie, se fait un plat préparé sous vide ou finit un reste si la veille elle a invité des amis et a cuisiné. Ensuite, elle mange du fromage ou un yaourt devant la télévision dans une autre pièce. Et, *plus tard dans la soirée, un fruit ou un morceau de chocolat, ou les deux!* Elle aime bien aussi les snacks apéritifs qu'elle *grignote en s'activant dans la maison. Cela ne remplace pas un repas mais, souvent, cela supprime un plat.*

Lorsqu'elle déprime, elle déclare : *je me mets une cassette que je connais bien - si possible mélo - et je me fais une bouillie ou un grand*

bol de céréales que je mange recroquevillée au fond du sofa... Parfois je chiale comme une madeleine et cela me fait du bien.

Elle mangeait peu de beurre avant mais depuis qu'elle est allée en Bretagne chez des amis, elle achète du beurre demi-sel et s'en fait parfois des tartines : *en plus c'est bien parce que cela se conserve plus longtemps et je peux acheter par demi-livre sans avoir à le jeter comme l'autre.* Au quotidien, comme elle n'a pas un très gros budget, elle mange plutôt de l'emmental acheté sous cellophane chez un hard-discounter et des fromages en réclame. Quand elle reçoit, elle achète du fromage à la coupe sur le marché - de préférence vacherin, chèvre bien sec et vieux cantal. Elle achète des produits allégés (yaourts, fromages blancs) dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) car elle craint pour sa ligne, mais, *finalement, elle n'aime pas ça et s'il y a quelqu'un avec qui l'on partage - ce qui est un moyen de moins manger de façon machinale - elle préfère acheter des produits au lait entier ou cru ; sauf la crème fraîche en cuisine car l'allégée a exactement le même goût que l'autre, enfin la commerciale, parce que celle du crémier, c'est autre chose mais c'est trop cher.*

Brigitte (26) (*) (+), 46 ans, ouvrière, Est

Brigitte, épouse de Paul (40), travaille dans une biscuiterie pour un grand groupe. Ils viennent d'acheter une petite résidence secondaire au bord du Doubs à une vingtaine de kilomètres de leur appartement bisontin. Leur fille est partie depuis six mois à l'étranger pour s'y installer et ils supportent tous les deux assez mal la séparation. Brigitte est dynamique et très active, elle aime recevoir. À Besançon, leur appartement est trop petit et les problèmes de voisinage trop importants. Aussi l'arrivée dans la résidence secondaire permet-elle d'inviter et de ne pas se retrouver à deux, sans leur fille, qu'ils ne verront que deux ou trois fois par an.

Il y a donc deux styles de vie chez Brigitte et Paul. Ou l'on vit à Besançon, on embauche très tôt, on travaille toute la journée, on fait les approvisionnements de différentes natures et l'on reste dans *l'entre soi*, voire *la solitude* (ils peuvent travailler de nuit ou à un horaire qui n'est pas celui du conjoint). Ou bien le temps de la vie productive est terminé et l'on part à la campagne pour y recevoir les amis. La diète familiale, et particulièrement celle de Brigitte, s'en trouve modifiée...

À Besançon lorsqu'elle se lève (tôt ou tard dans l'après-midi lorsqu'elle travaille de nuit), elle déjeune rapidement : boisson chaude, petit cake ou *prototype* du même genre rapporté de l'usine. Ensuite elle part et, selon l'équipe à laquelle elle appartient, elle déjeune au restaurant d'entreprise ou se réconforte avec un casse-croûte qu'elle apporte : sandwich au jambon de montagne ou comté, petit pot de fromage blanc ou fruit (*plutôt des pommes, c'est bon pour la ligne!*).

Elle fait ses courses et cuisine en fin d'après-midi car il n'y a que le soir (*lorsqu'elle ne fait pas équipe de nuit et que Paul n'est pas de garde*) qu'elle peut partager un repas avec son mari. *Avant il y avait toujours la fille [...]. Maintenant comme il n'y a guère de temps, ce sont des plats simples : macaronis au gratin, gratin dauphinois et salade, soupes et tarte au fromage, l'été grosses salades composées avec ce qui tombe sous la main.* Bref, lorsque Brigitte est à Besançon, depuis que sa fille est partie, l'unique repas à domicile qu'elle peut partager avec son mari est simple et fait appel à beaucoup de produits prêts à l'emploi. Toujours du fromage : elle pense que c'est bon pour la santé, *surtout pour les femmes contre l'ostéoporose et si on ne se laisse pas trop grossir* (Paul a des problèmes de surpoids) et que c'est *une chance qu'ont les Français d'en avoir autant à leur disposition.* Au beurre, elle préfère les margarines végétales, l'huile de tournesol et l'huile d'olive qui lui paraissent meilleures pour le cholestérol de son mari. Elle boit souvent du lait le soir avant de se coucher et, depuis que sa fille est partie, si elle a une insomnie, elle se relève pour en prendre dans le réfrigérateur, elle a l'impression que *cela lui fait du bien.* Son mari Paul en fait autant.

Dans sa résidence secondaire, elle cuisine davantage, parce qu'elle est toujours en compagnie de son mari et a de nombreux invités. L'hiver, raclettes, fondues et *mont d'or bien faits que l'on creuse avec des pommes de terre en robe des champs.* L'été, bien sûr, grillades accompagnées de taboulé et salades composées. Brigitte y met volontiers du fromage : bleu avec pommes et noix, chèvre, comté, etc. Lorsque les invités ne sont pas de la région, elle compose systématiquement un *beau plateau de fromages avec du morbier, du Mont d'Or si c'est la saison, du comté et un peu de cancoillotte pour qu'ils découvrent notre terroir : cela est aussi important que les saucisses fumées ou que le jambon que je leur fais découvrir aussi. Venir ici sans goûter à tout cela, c'est méconnaître la région.*

Michèle (27) () (+), 45 ans, sans profession, Centre/Rhône-Alpes**

Michèle vient d'être abandonnée par son mari et a déménagé pour se rapprocher de sa fille Agnès (4) avec laquelle elle vit. La séparation, assez traumatisante car brutale et inattendue, s'accompagne d'une baisse sensible des revenus. Avant, Michèle recevait peu (son mari n'aimait pas cela) mais luxueusement, en revanche elle allait régulièrement au restaurant et consommait une cuisine légère. Elle continue à déjeuner hors domicile avec sa fille mais les enseignes ont changé et souvent il s'agit de se restaurer avec une tarte ou, l'été, une grosse glace pleine de chantilly (elle n'en consommait pas avant la séparation, craignant pour sa ligne, alors qu'elle est mince).

Michèle a maintenant envie de recevoir mais ne possède pas le budget le lui permettant. Elle ne fait plus appel au traiteur comme avant. Elle achète

des produits surgelés ou elle cuisine des plats peu coûteux qui remplissent en même temps une fonction identitaire : elle a la nostalgie de sa ville natale, Annecy, souhaite y retourner un jour et va y séjourner régulièrement chez ses parents. Elle prépare assez souvent tartiflettes, fondues et gratins dauphinois pour accompagner des viandes cuisinées en sauce. Depuis la première crise de la « vache folle », elle mijote plutôt des volailles ou du porc, le bœuf acheté labellisé dans une boucherie du centre-ville devenant très festif ou réservé aux repas hors domicile quand elle *fait confiance*.

Dans ces moments conviviaux, toujours précédés d'un apéritif avec beaucoup de saucisson, amandes et amuse-gueules, Michèle a tendance à bien boire et à beaucoup grignoter. Agnès le lui fait discrètement remarquer et il semble que, dans leur quotidien, elle joue aussi ce rôle de *régulateur diététique*. Michèle dit manger trois sortes de fromages à chaque repas, mais nous avons pu vérifier qu'elle n'en mange qu'un, sauf s'il y a d'autres convives que sa fille, comme si la consommation de fromage était un moyen de *signifier une liberté* qu'elle n'avait pas avec son ancien mari, enfermée dans un personnage de femme-objet surveillant en permanence sa silhouette.

Parallèlement à ce comportement nouveau *transgressif*, Michèle, qui a *peur de vieillir* (de ne plus séduire mais aussi de l'ostéoporose), développe ses activités physiques *pour éliminer les toxines et les calories et renforcer son squelette : tout dans les os, rien dans les muscles !*

Peu de beurre (un peu avec des herbes sur certains plats, seulement du demi-sel labellisé qui assaisonne mieux, se conserve plus longtemps, est plus gastronomique), beaucoup d'huile de noix, *l'huile de sa région*, pour les salades, crème fraîche et yaourts allégés mais fromages toujours fermiers et achetés à la coupe.

Marianne (30) () (+), 49 ans, infirmière, Nord-Est**

Marianne est la femme de Jean-Michel (41) et la mère de deux filles : Clotilde (5) âgée de 23 ans et Julie qui vient d'avoir 12 ans. Julie déjeune au restaurant scolaire. Depuis trois ans, Clotilde ne prend plus régulièrement ses repas au domicile : elle était étudiante à Metz et Nancy et est maintenant visiteuse médicale. Jean-Michel est commercial, travaille dans l'immobilier et, depuis deux ans, son entreprise lui demande de prospecter dans la région parisienne et dans tout le sud de la France. Il est au siège de sa société le lundi ou le vendredi (et rentre alors dîner chez lui). Le reste du temps, il loge à l'hôtel à Paris, Lyon ou Nice. Marianne travaille à trois quarts temps (en trois jours) dans une clinique située à 200 mètres. Elle assiste un chirurgien en salle d'opération, commence tôt le matin (vers 7 heures) et fait la journée continue.

La description de tous ces emplois du temps permet de comprendre l'importance du repas du soir. Il représente des retrouvailles. Cet aspect est

encore renforcé le week-end, où la famille au complet se trouve réunie. Marianne est gourmande ; jusqu'à l'âge de 45 ans elle surveillait sa ligne, mais depuis quelques années elle prend de l'embonpoint. Intéressant à noter : elle déclare encore suivre des régimes, ce que ses pratiques démentent (excepté la présence à domicile d'un certain nombre de produits allégés qu'elle avait l'habitude d'acheter et qu'elle consomme de moins en moins, à l'inverse de son mari⁵). Elle reconnaît toutefois être moins attachée aux produits *légers* qu'il y a quelques années. Le comportement alimentaire de Marianne varie selon les journées.

Premier scénario, celui des lundis, mardis et jeudis. Lever tôt, petit déjeuner copieux : thé au lait, viennoiseries (fourrées de crème), fromage et tranche de pain complet ou fromage blanc (ou yaourt) et jus de fruit. Ensuite, elle réveille ses filles et va travailler. Sur son lieu de travail, vers 10-11 heures, collation avec ses collègues, en général pâtisserie et café et quelques friandises. Reprise du travail jusqu'à 13 ou 14 heures : en salle de repos, une part de quiche ou un plat préparé réchauffés au micro-ondes en discutant. S'il n'y a pas d'urgence, elle va en ville chez l'une de ses amies qui tient un restaurant et y *mange un petit plat*. Retour chez elle, vers 17 heures, goûter (souvent un fromage style Kiri acheté pour sa fille Julie, ou une crème en pot, et du lait). Le soir, elle cuisine des pâtes en sauce, des tartes ou des pizzas, accompagnées d'une grande salade. Le plateau de fromages (toujours au moins quatre sortes) est mis sur la table dès le début du repas, comme la corbeille de fruits : chacun se sert, selon son appétit. Ensuite, télévision et *petit grignotage (souvent du chocolat)*.

Le mercredi, quand Julie était plus petite, les parents de Marianne, retraités, la gardaient et Marianne les rejoignait pour dîner. Sa mère faisait toujours des plats *cuisinés mais légers* : poissons ou volailles et légumes verts. Maintenant, le dîner chez les parents, moins fréquent, se trouve remplacé par une *sortie shopping en fin d'après-midi*. Marianne et ses deux filles prennent alors *un petit truc dans une crêperie, salon de thé ou restaurant exotique*. Parfois, les grands-parents offrent le dîner dans un restaurant du coin.

Le vendredi, Jean-Michel arrive : apéritif (*avec cubes de fromage allégé pour compenser les abus de saucisson et olives*), souvent suivi d'un sauté de viande blanche en cocotte et sauce à base de crème fraîche allégée, légumes verts *frais de saison* car Jean-Michel dit qu'il lui est difficile d'en trouver en semaine au restaurant.

Le samedi, le couple fait des courses et mange simplement dans des enseignes dans/près des centres commerciaux. Le soir ils reçoivent ou

5. Du moins à certaines périodes, cf. son interview et son analyse n° 41.

sont invités (leur réseau de sociabilité est dense). Marianne cuisine : jambons persillés, pâtés lorrains, petits feuilletés remplis de farces diverses servis à l'apéritif (à eux seuls un véritable repas, surtout qu'ils sont souvent accompagnés de saucisson et cubes de fromage). Après l'apéritif, souvent un plat complet (*elle excelle dans la paella*) ou un souper *plus fin* (volailles festives : *pintades, cailles, coq...*). L'emmental allégé est retiré du plateau et remplacé par un fromage fermier acheté au crémier, sur le marché.

Marianne est donc une assez grosse consommatrice de gras, et reconnaît augmenter sa consommation au fil du temps... *parce qu'il ne faut pas se priver des bonnes choses, il y a un temps pour tout : quand on est jeune on ne se surveille pas, et puis après, on a peur de ne plus séduire, de ne plus plaire, alors on se prive, on fait des régimes. Et puis finalement, on se rend compte qu'il faut plutôt être une bonne vivante, ne pas être prisonnière de la balance, sans bien sûr se laisser trop aller...* Sans doute est-ce pour cela qu'elle se *déculpabilise* en s'entourant de variantes allégées de certains produits, variantes qu'elle ne consomme vraiment qu'au moment du « syndrome du maillot de bain⁶ »...

Ajoutons que Marianne, depuis une quinzaine d'années que nous la connaissons, revendique de plus en plus une appartenance régionale. Elle préfère acheter des *produits d'origine fermière avec des appellations d'origine plutôt que des produits biologiques dont on ne connaît pas toujours la provenance*. Depuis quatre ans, elle *cuisine lorrain* lorsqu'elle invite des personnes d'autres régions pour un week-end, alors qu'avant elle leur servait volontiers des plats *exotiques*.

Annie 43 (*) (+), 52 ans, laborantine, Centre

Annie vient de se remarier avec Georges. Elle travaille dans un laboratoire d'analyses et déjeune le plus souvent dans le restaurant d'entreprise qu'elle qualifie encore de *cantine*. Elle en a une image assez négative : pour elle, les nourritures servies y sont médiocres sur le plan du goût et de la santé.

Annie a été parmi les premières, il y a quelques années, à faire partie du mouvement prônant une agriculture biologique. C'est un peu paradoxal que de penser qu'une nourriture est mauvaise dans tous les sens du terme et de continuer à la manger pour des raisons d'économie et surtout de gain de temps (ne pas avoir à rentrer chez soi). Annie s'explique sur cette contradiction. Pour elle, *c'est une prise de risque car, au fond, ça ne doit pas être si mauvais, et comme cela ne représente que trois repas dans la semaine, parfois quatre, et que par ailleurs les autres sont d'une*

6. Selon l'expression de Pascale Pynson, 1987.

excellente qualité, on s'y retrouve sur le plan financier. Maintenant, pour des raisons de coût, et parce qu'elle juge que cela devient aussi commercial et industriel que le reste, elle préfère acheter légumes et produits laitiers sur des marchés auprès de petits producteurs fermiers dont elle situe les exploitations dans l'espace. Elle consomme beaucoup de produits laitiers, et nous sommes surpris (alors que nous la connaissons assez bien) lorsque la relation enquêteur/enquêtée, officiellement instaurée par la présence d'un dictaphone, se transforme spontanément en une véritable histoire de vie...

Elle raconte sa petite enfance, évoquant l'image du père et de la mère, exprimant sa nostalgie du monde paysan du nord-est de la France. D'après Annie, son goût pour les produits laitiers vient de cette nostalgie. Elle nous confie comment il lui arrive très régulièrement, en revenant de son travail, de boire des *laits grenadine, une émotion simple qui replonge dans l'enfance*; comment le goûter dînatoire autour d'un bol de lait, pratiqué le dimanche soir, est la prolongation d'un rituel institué dans sa famille et qui *permettait aux femmes de ne pas avoir à travailler pour préparer le repas dans l'après-midi du dimanche. Ce bol de lait, c'est le symbole d'une famille réunie et unie puisque mon père repartait travailler dans une autre exploitation pour la semaine.*

Annie aime aussi se faire de grandes tartines de pain beurré : *du bon pain et du beurre acheté chez le petit crémier du marché. Mais, quand je me fais une tartine, il y a plus épais de beurre que de pain. C'est super, on voit la trace des dents dans le beurre, comme lorsque j'étais gamine!* Avec Georges, ils n'achètent que des fromages fermiers ou AOC. *On mange trop de produits peu identifiables à la cantine : des camemberts, même pas crayeux mais cartonneux, de la mozzarella qui ressemble essentiellement à du plastique, de la feta à la texture de plâtre et sans aucun goût, alors que chez notre petit marchand, les mêmes fromages te donnent des émotions : la vraie mozzarella avec les tomates du jardin, c'est délicieux!* Mentionnons qu'Annie et Georges possèdent un jardin et qu'ils y cultivent une grande variété de tomates et quelques légumes anciens.

Annie aime cuisiner au beurre mais, depuis qu'elle vit avec Georges, c'est plutôt lui qui cuisine lorsqu'ils reçoivent. Comme elle, il n'emploie guère d'huile, sauf de l'huile d'olive pour des carpaccios de poissons ou des salades particulières (tous deux aiment *l'huile de noix ou de noisettes*). Jamais de margarine, qui leur apparaît comme *un non-sens*.

On comprend que chez Annie, il existe toujours une méfiance pour un certain type de production agroalimentaire qui ne serait pas *saine*, alors que pour elle les produits laitiers provenant de petits producteurs le sont. Outre cette résurgence de *bio*, la nostalgie de l'enfance et de sa famille

qu'elle nous a proposée comme clef de lecture était peut-être accentuée par l'absence d'une de ses filles, partie récemment pour l'étranger.

Viviane (44) () (+), 55 ans, secrétaire de direction, Île-de-France**

Viviane est la mère d'Elsa (6) et de Claire (16). Elle est veuve depuis plusieurs années, possède de bons revenus grâce aux placements faits par son mari. Cela ne l'empêche pas de travailler comme secrétaire de direction dans un grand groupe. Elle vit maintenant dans une belle maison de la banlieue ouest mais garde la nostalgie du grand appartement parisien où elle a longtemps résidé. Cela explique qu'elle fasse encore assez régulièrement ses achats dans le VII^e arrondissement et dans des enseignes prestigieuses. Cependant, elle fréquente les marchés de sa banlieue résidentielle toutes les semaines et achète son vin dans un magasin franchisé de cette même banlieue. Viviane correspond à ce que Pierre Bourdieu nommerait le modèle symboliquement dominant, élitaire et bourgeois. Pourtant, dans ce cas précis, il n'y a pas reproduction sociale et le modèle alimentaire se *métisse* d'une façon complexe... Certes, les lieux d'approvisionnement, les types de consommations (fruits et légumes primeurs ou exotiques, poissons nobles, crustacés, girolles et morilles, volailles festives, plats cuisinés fournis par des enseignes « haut de gamme », produits fromagers certifiés, vin d'AOC et de vignobles réputés, etc.) correspondent parfaitement à la typologie proposée par Pierre Bourdieu (1979) et reprise par Claude Grignon (1980).

Mais, parallèlement, lorsque Viviane cuisine, elle intègre à son répertoire gastronomique des plats *populaires* s'inscrivant dans une matrice paysanne, valorisant les féculents et la viande de porc (filet mignon en cocotte, choucroute, hachis Parmentier, etc.). Ce type de mets provient de la transmission des savoir-faire culinaires par sa mère⁷. Il existe ainsi, dans la diète de Viviane, *une cohabitation, un métissage*⁸ entre un modèle alimentaire de « revanche sociale » qui théâtralise la consommation de produits prestigieux et un modèle de *légèreté* (parfois totalement subjectif : sauce à l'oseille, sauce au beurre citronnée, soufflés, plats représentatifs du *régime méditerranéen* utilisant l'huile d'olive, etc.). Une forme de réussite matérielle, symboliquement *distinctive*, cohabite, s'imbrique dans un modèle alimentaire porteur d'une dimension affective et perpétuant une sorte de *continuum culturel*. Ce second modèle valorise des plats traditionnels plus caloriques mais dont la consommation satisfait une double reconstruction *identitaire* puisque familiale, mais aussi régionale : le fromage - ici le comté et le Mont d'Or - s'affirmant comme l'un des principaux produits *totems* commun aux deux identités.

7. Nous reprendrons cet aspect du métissage au sein de trajectoires sociales permettant des transferts de conditions de vie pour proposer de nouvelles typologies d'ethos.

8. Au sens que nous attribuons à ce mot et qui correspond à celui que lui donne Laplantine, cf. le début de la dernière partie sur la reconstruction d'ethos.

Nous observons ici un *triple phénomène identitaire* : d'un côté la construction d'une identité conforme à un paraître social s'inscrivant dans des logiques de distinctions élitaires, d'une valorisation de soi. De l'autre la volonté de maintenir une appartenance avec deux types de communauté : la communauté régionale (le pays qui permet de mieux supporter l'espace urbain) et la communauté familiale (qui véhicule des modèles alimentaires sociaux populaires habituellement opposés à ceux du nouveau groupe d'identification *sociétaire*) (cf. Claude Dubar, 2000).

La complexité du *métissage* réside aussi dans le *souci d'un paraître physique* qui porte Viviane à développer une certaine lipophobie alors que ses désirs identitaires la portent à consommer des fromages. Elle a résolu le problème en remplaçant les desserts (qu'elle évite de manger de façon systématique) par le fromage, en évacuant le beurre de son régime et de l'acte culinaire, lui substituant l'huile d'olive (à laquelle elle prête un peu des vertus magiques) ou la crème fraîche allégée. On notera toutefois que Viviane, qui désire *garder la ligne*, prend volontiers l'apéritif en grignotant (cubes de fromage allégé, sticks, olives, noix...) en rentrant chez elle, après le travail.

En semaine, Viviane mange peu au petit déjeuner (un thé, une tartine), mais lorsqu'elle arrive à son bureau, elle prend un café avec les collègues et peut l'accompagner d'une tranche de cake ou d'un petit gâteau sec. À midi, au restaurant d'entreprise, elle mange *léger* - salade composée, poisson ou grillade et légumes verts, pas de fromage, parfois un dessert ou un fruit et un verre de vin. Quand elle est invitée au restaurant (*une à deux fois dans la semaine*), elle mange plutôt exotique ou des grillades. Le soir, chez elle, elle prend l'apéritif ou boit un verre de vin (en grignotant) en regardant son courrier, en faisant couler son bain, en écoutant des CD, en discutant avec ses filles ou en passant quelques coups de téléphone. Elle dîne plus tard dans la soirée, souvent en regardant un film (loué ou à la télé) si elle est seule ou avec une seule de ses filles.

HOMMES DE 25 À 55 ANS

Julien (33) (+), 35 ans, commerçant, région parisienne

Compagnon de Claire, Julien travaille à mi-temps dans un magasin. Il est par ailleurs actionnaire de l'entreprise familiale. Véritable gastronome, il fait partie de multiples réseaux cherchant à débusquer producteurs de vins et de produits de terroir (charcuteries ou fromages). Julien prend le temps de vivre et est extrêmement ritualisé. Il adore faire du tourisme en moto, *en prenant le temps de s'arrêter, pour parler avec les gens, pour goûter, pour sentir*.

Le matin, il mange un yaourt avec un thé, un jus de fruit, des préparations particulières de céréales et parfois des œufs. Il mange du fromage au

dîner : à midi, dit-il, il le digère mal. Il recherche des fromages odorants, au goût fort : *vieux-lille, boulettes d'Avesnes, vieux maroilles*. Cela l'amuse beaucoup d'observer la réaction de ses invités lorsqu'il sert de tels fromages : il s'agit pour lui d'un véritable *rituel initiatique* lui permettant de reconnaître les *vrais gastronomes* des autres : *celles ou ceux qui font semblant et qui n'aiment pas l'imprévu*. D'autant que, avec ces fromages, il sert des vins atypiques de petits vigneron (vins blancs oxydés ou rouges très concentrés et non filtrés, etc.).

Julien apprécie beaucoup les plats de terroir traditionnels et est assez attiré par les mets nouveaux qui lui paraissent inventifs. Pour lui, il y a trois types de cuisine : *celle du terroir, une autre de simulacre et de chichi* (qu'il déteste) *et une cuisine d'invention (fusion food)* dans laquelle les épices, les condiments, les huiles végétales et certains fromages italiens ou de chèvre peuvent apporter des goûts nouveaux.

Nous observons donc chez Julien un métissage entre un *manger terroir* et un *manger curieux* : le premier est structuré par la présence de produits lipidiques de grande valeur organoleptique, le second par des saveurs plutôt exotiques et végétales.

Joël (34) (*) (+), 36 ans, agriculteur-enseignant, Midi-Pyrénées

C'est le mari de Jeannine (19) et le fils d'Aline (55). Il a toujours cherché à concilier son travail universitaire (il écrit des articles, communique dans des colloques internationaux, enseigne et est responsable d'une formation), avec son implication dans la ferme familiale (son père est décédé il y a deux ans) qui compte une trentaine de vaches laitières nourries quasi exclusivement par les productions céréalières et les pâtures de l'exploitation. Cela signifie que Joël - qui est ce que l'on appelle une *force de la nature* - développe une activité débordante.

Lever vers 6 heures ou plus tôt, traite des vaches (sa femme viendra l'aider plus tard) jusqu'à 7 heures 30. Alors, il se douche, se change et va prendre son petit déjeuner dans la demeure parentale jouxtant la sienne. Il boit du lait, comme si celui-ci lui restituait les forces qu'il a dépensées à l'obtenir : *un litre, deux litres, je ne sais pas, quand il est frais et chaud je bois cela par plaisir [...] Lorsque mon père était vivant et Raoul en bonne santé, nous rapportions un grand seau et le buvions à nous trois*. Il mange deux ou trois tartines avec un peu de beurre et, selon les jours, part enseigner, travaille à son bureau ou sur l'exploitation.

Il déjeune rarement chez lui, sauf le week-end (mais le repas dominical est souvent pris à l'extérieur : restaurant ou pique-nique avec des amis). En semaine, le repas de midi est prétexte à *sociabilité*, à l'intérieur de l'université, dans les milieux de producteurs agricoles et de responsables politiques. Au restaurant, il prend un repas complet (auquel s'ajoute de la garbure si on lui en propose) et mange toujours du fromage.

Le soir, il s'occupe du bétail jusqu'à 21 heures 30, puis se douche et vient dîner. La famille dîne tard, vers 22 heures 30. Il y a toujours de la soupe. Après, du jambon ou du pâté, puis un plat accompagné de légumes. Et deux ou trois gros morceaux de fromages : un ou deux des Pyrénées (s'il y a des invités, ce qui est souvent le cas, la référence au paysage est systématique), un autre du Cantal (région d'origine de Jeannine). Ce dernier donne toujours lieu – lorsqu'il y a des invités – à une évocation affective : *les beaux-parents l'ont apporté lors de leur dernier séjour; Jeannine est allée le chercher la semaine passée, c'est la tante qui l'a fabriqué...* Il est intéressant de noter les deux types de filiations identitaires qui se font sur ces fromages : **masculin/région/territoire** et **féminin/affectif/savoir-faire**. Joël mange des deux fromages, Jeannine fait parfois semblant... Les enfants, malgré l'heure avancée, sont présents autour de la table et le papa encourage les garçons à prendre du fromage *qui vient des bonnes vaches*. Après, il y a souvent un dessert, généralement à base de chocolat (goût *amer et sucré* partagé par l'épouse et la mère de Joël). Deux à trois fois par semaine, ce dessert est acheté chez un pâtissier : *plutôt pour les femmes et les enfants*, même si Joël en mange aussi.

Boris (35), 40 ans, commerçant, Sud-Est

Boris est célibataire, il vit seul. Il est propriétaire d'un magasin de vêtements dans le midi de la France. Il entre dans la catégorie des *surpondérés*, voire *obèses* : il mesure plus de 1,80 mètre mais avoue facilement qu'il dépasse largement les 120 kilos. Au-delà du rapport taille/poids, il semblerait intéressant – réflexion provoquée par nos observations empiriques sur le terrain – de mesurer l'influence de la taille sur la perception de la grosseur : il y a là une piste fertile pour *cerner la définition du gros*. À un moment, le *géant* n'est plus gros ou obèse, il devient imposant, ou peut-être totalement monstrueux dans un système complexe où le poids n'est pas plus déterminant que la grandeur.

Boris a *esthétisé* sa silhouette. Il s'habille avec des salopettes, porte des gilets ou des chemises ouvertes sur des maillots plutôt colorés, superpose des couches de vêtements de longueurs différentes. Ses cheveux longs sont attachés en catogan, il possède une moto Harley Davidson et affiche un visage jovial signifiant qu'il est un *bon vivant*. En l'interrogeant, on apprend que ses parents, migrants des pays de l'Est, étaient d'origine très modeste. Il a commencé à travailler comme garçon de café et plagiste pendant l'été car il a *peu fréquenté l'école*. *Après je faisais les marchés avec un copain en vendant des lots. Comme cela marchait bien, on a ouvert parallèlement un petit point de vente fixe [...]. Maintenant on possède trois magasins dans la région et il y a une équipe qui continue la vente sur les marchés. Bref, faut pas se plaindre, même si cela est moins juteux qu'il y a quelques années...*

Boris confie qu'il a toujours aimé la fête. *C'est sans doute pour cela que j'étais au courant quand il y avait des affaires à réaliser, et puis on a des réseaux de copains [...]. Avant, j'étais relativement mince mais plus je gagnais et plus je faisais la fête et mangeais dans des bons restaurants.* Il estime (c'est lui qui attire l'entretien spontanément sur ce sujet) *que son poids n'est pas un handicap : il faut l'assumer, c'est tout. On se sent quelqu'un, les filles aiment bien finalement [...], je suis sûr qu'il y en a qui doivent me considérer comme un maffieux !... Surtout que mes parents étaient slaves et que je porte leur nom. Ça m'amuse... Si je n'avais pas de l'argent et si j'étais moins flambeur, ce serait sans doute plus difficile de « positiver » ma grosseur.*

Boris déclare manger de façon non ritualisée. Le matin, il ne mange pratiquement rien et se contente de boire un express dans un bar de son quartier en commentant les nouvelles. Il aime bien vers le milieu de la matinée grignoter une barre chocolatée ou des bonbons à la réglisse (mais il affirme que cela n'est pas systématique). En général, vers 12 heures 30 ou 13 heures, il retrouve des amis pour aller déjeuner dans un petit restaurant. Là ils boivent du vin et consomment des petits cubes de fromages ou des fruits secs avant de passer à table. Boris adore les plats en sauce, particulièrement la crème fraîche (avec du cognac, des lardons ou des champignons). Il mange du fromage à chaque repas et termine par une pâtisserie ou une glace (il ne prend pas toujours de la chantilly, mais il aime bien cela). Dans l'après-midi, il lui arrive de manger encore une glace (l'été) ou de consommer une petite pâtisserie. Il boit un ou deux cafés. Le soir il dîne tard, généralement hors domicile. Cela peut se faire en plusieurs fois : *une salade ou une pizza ou une bricole de ce genre, avant d'aller dans un bar ou une boîte. Et puis plus tard dans un autre endroit ouvert, une viande ou des pâtes si j'ai encore faim.* Si une sortie est prévue de longue date, avec ses amis, ils dînent avant dans un restaurant de type *gastronomique méditerranéen, grec*, ou dans un restaurant de viandes (toujours un plat, fromage et dessert).

On a l'impression que Boris ne culpabilise pas de manger, que cela représente une sorte de *revanche sociale* pour lui. Il semble que dans son déclaratif, il déclare moins que ce qu'il mange. Particulièrement des *confiseries* - peu mentionnées - et qu'il consommait pourtant chaque fois que nous l'avons rencontré (pendant l'interview et trois autres fois à d'autres moments de la journée, il suçait des bonbons ou mangeait des Pringles).

Xavier (36) (+), 45 ans, professeur, Nord-Ouest

Xavier est d'origine bretonne. Son père est mort d'une maladie cardiovasculaire il y a quatre ans. Il s'est séparé de sa femme il y a un an. Il respecte à l'heure actuelle une hygiène de vie quasi exemplaire. Il ne boit qu'un à deux verres de vin par jour, fait du jogging, du tennis, de la natation, surveille son alimentation.

Il avoue : *Il y a deux ou trois ans je n'avais pas tout à fait le même comportement. Après la mort de mon père j'avais peur mais je n'avais pas changé mon comportement : au contraire, comme lui, j'avais tendance à manger beaucoup de beurre salé, avec n'importe quoi, beaucoup de charcuteries aussi... Pour affirmer mon identité bretonne et, de plus, je buvais pas mal d'alcool. C'était comme un « vertige identitaire »... ressembler à mon père disparu, coller au stéréotype de la région d'origine. Avec ma femme, cela n'allait pas bien et puis un jour il a fallu se séparer pour éviter les déchirements insupportables. Alors je me suis retrouvé seul, et j'ai eu peur de mourir aussi, de ne plus voir mes enfants et j'ai décidé de me « reconstruire », ne pas être l'image de mon père ou d'une région mais un être qui échappe à des contraintes, qui puisse être respecté comme tel par les siens [...]. Le paradoxe, c'est que cette liberté s'est construite sur une privation... J'ai décidé de ne plus jamais manger de beurre salé! [...] J'aime trop cela. Alors, je fais comme les alcooliques anonymes par rapport à la boisson, je refuse d'en prendre. J'ai peur de manger trop gras alors je consomme, dès le matin, des yaourts allégés; je cuisine à la vapeur ou je grille et, pour donner du goût et de l'onctuosité, je met sur mes plats une noix de crème fraîche allégée et j'ajoute beaucoup d'épices, d'herbes ou de condiments.*

On peut dire qu'un double phénomène a provoqué les modifications du comportement alimentaire de Xavier. D'une part, la mort de son père (qu'il attribue, avec le recul du temps, à tort ou à raison, à des pathologies alimentaires qu'il a posées dans un premier temps comme des modèles identitaires auxquels il devait être fidèle); d'autre part, la *séparation* d'avec sa femme et la distanciation d'avec ses enfants qu'il voit régulièrement mais avec lesquels il ne vit plus. Ruptures qui ont réactivé sa peur de la mort et, sans doute, sa peur de vieillir dans une relative solitude. D'où l'idée de se contrôler, d'être acteur d'un soi normé et, paradoxalement, signifiant d'une liberté construite, c'est-à-dire luttant contre les déterminants de la socialisation. La diminution de l'alcool et des lipides d'une manière générale s'accompagne d'une envie de *sculpter son corps* qui, peut-être, s'avère une stratégie pour déplacer les plaisirs gastronomiques vers d'autres plaisirs charnels exorcisant le vieillissement.

Fabrice (37) () (+), 47 ans, ouvrier, Est**

Fabrice travaille en Suisse. Il est ouvrier spécialisé dans l'industrie horlogère. Le change lui est favorable (il vit et se protège socialement en France). Il s'est séparé d'avec son épouse il y a cinq ans et a vécu depuis avec plusieurs compagnes d'âges très différents (de 22 à 48 ans). C'est un bon vivant très impliqué dans la vie associative (il joue dans une fanfare, est pompier bénévole, randonneur, etc.).

Fabrice adore sa région et les produits qu'elle fournit, c'est-à-dire les charcuteries fumées, les morilles, le comté et le morbier. À travers ces

derniers, il se différencie des Suisses, chez lesquels il travaille mais qui *ne vivent pas comme nous. Ils font des charcuteries moins bonnes, ont des fromages différents : le comté, le vrai, celui d'ici, il est plus fruité qu'un beaufort ou que le gruyère. Je dis pas que leurs fromages sont mauvais, mais ils sont plus gras et ont moins de goût... Le morbier, n'en parlons pas, ils n'ont pas l'équivalent.* Pour lui, comme pour beaucoup de ses pairs frontaliers, l'altérité se pense à travers le fromage et la charcuterie fumée (on le reverra dans le chapitre III, « Faire la fête »).

Fabrice associe la consommation de fromages à celle du vin (sans doute un rituel identitaire supplémentaire en ce pays frontalier). Par ailleurs, il adore la crème fraîche et mange au moins une fois par semaine, avec ses amis, une *croûte aux morilles* ou une croûte aux champignons ramassés pendant la saison et mis dans des bocaux avec de l'huile ou congelés. Il aime aussi les cuisses de grenouilles avec une sauce poulette ou au beurre et, évidemment, les escargots *que les Suisses viennent voler en France dès qu'il pleut.*

Chaque fois que de tels appareils entrent dans la confection des plats, ceux-ci sont *prétexte à convivialité*. Il n'est pas question pour Fabrice de manger des plats en sauce (*même s'il y en a plein le congélateur*) lorsqu'il est seul. Il se contente alors d'une salade avec une tranche de jambon fumé et d'un morceau de fromage. *Lorsque l'on est deux, on peut faire une petite croûte aux morilles ou un gratin. L'idéal c'est une tarte au fromage avec un peu de jambon en entrée et une belle salade [...]. Si tu veux que cela soit festif tu sers une petite glace ou une pâtisserie derrière et tu bois un bon coup [...]. Lorsqu'il y a du monde (mais pas trop, une dizaine), tu fais une fondue, je trouve que c'est mieux que la raclette et là il faut reconnaître que c'est meilleur si tu mélanges le comté à du beaufort et à de l'emmenthal.*

Fabrice est très actif mais il mange et boit bien et depuis quelques années a tendance à grossir. Cela ne semble pas lui poser de gros problèmes, en tout cas, il refuse à l'heure actuelle toute idée de surveillance de soi et se réfère aux aînés *qui grossissaient avec l'âge mais ne devaient surtout pas modifier leurs habitudes alimentaires s'ils voulaient rester actifs. C'est quand ils commencent, sans raison particulière, sauf celle qu'ils grossissent, à se restreindre que tu vois les anciens décliner : ils sortent moins, se dépensent moins ; leur décision de moins manger, c'est le signe d'une résignation, c'est le début de la fin ! Ils sont mal dans leur tête [...], souvent c'est l'entourage qui les a persuadés.*

Romain (39) () (+), 48 ans, industriel, Est**

Romain est le cousin de Fabrice (37). Il a divorcé très jeune, a vécu de nombreuses fois en concubinage et vient de se remarier (cf. chapitre III « Faire la fête »). Il aime faire la cuisine et recevoir des amis. Il a vécu

longtemps en région parisienne mais s'est toujours pensé comme un Franc-Comtois et, à l'heure actuelle encore, dès qu'il le peut, il se rend dans la ville d'origine de sa famille.

Lors de sa *diaspora*, il affirmait sa filiation à travers la consommation de saucisses de Morteau et de comté (toujours rapportés à travers différents réseaux de la région d'origine).

Romain est un surconsommateur de produits laitiers. Il aime tous les fromages, cuisine beaucoup à la crème fraîche car il ramasse des champignons, en congèle, en fait sécher ou en conserve dans de l'huile (ce qui ne l'empêche pas de les cuisiner ultérieurement avec du beurre à la poêle ou avec de la crème pour des sauces plus sophistiquées accompagnant les poissons [qu'il pêche], les volailles, les viandes blanches ou rouges [il ne chasse pas]).

Son activité professionnelle (il gère une PME) l'oblige à manger assez régulièrement hors domicile. Il fréquente, pour ses déjeuners ou dîners d'affaires, des restaurants gastronomiques. Si l'on ajoute le fait que Romain a l'habitude de prendre l'apéritif avant les repas, on comprendra qu'il connaisse parfois des problèmes avec sa ligne (quelle que soit l'importance de ses dépenses physiques). Il pratique alors une *sorte de régime dissocié dans lequel il ne boit plus que de l'eau et ne mange que du fromage le matin, du fromage le midi et un fruit le soir...* On observe qu'à l'inverse de son cousin Fabrice, Romain entretient un rapport plus réflexif à son corps sans que cela se traduise par un abandon du fromage (plus de beurre ni crème fraîche cependant puisque, pendant ces périodes de *remise en forme*, il ne mange aucun plat cuisiné).

En période habituelle, Romain prend un petit déjeuner copieux (tartine beurrée, voire saucisson, boisson chaude et jus d'orange) mais après avoir fait une promenade très matinale d'environ 1 heure pour trouver des champignons ou pour se remettre en forme des excès (il fait du vélo) et avoir pris sa douche. Il fait un repas copieux à midi et le soir mais ne grignote pas entre les repas, sauf au moment de l'apéritif.

Jean-Pierre (42) (+), 49 ans, médecin, Centre

Jean-Pierre est un gastronome. Il est médecin hospitalier et donne des cours dans différentes institutions, il n'a donc guère de temps à lui dans la journée pour *prendre calmement un repas*. Il mange *n'importe quoi, entre deux portes, dans la voiture...* *Cela ne s'appelle pas manger, je bouffe : tu mettrais une « perf » ce serait pareil : l'aliment réduit au nutriment, histoire de tenir. Alors si en plus cela est agréable parce que sucré ou de texture surprenante et bien c'est tant mieux...* *Inutile de te dire que je ne peux pas boire de vin si c'est le jour des consultations.*

