

# CHAPITRE V

## Jeux et enjeux

Pour évoquer les différents jeux qui organisent les rapports des hommes avec leur nourriture et ses formes de partage, il nous faut développer une métonymie<sup>1</sup> impliquant l'anomie, la notion d'incorporation, celle de *mana* et celle de métissage. Chacune peut être corrélée à des normes (ou à leur absence), à des règles ou à des pratiques. Ce qui se joue là, ce sont des enjeux importants : la rencontre de l'identité et de l'altérité, la confrontation du soi et des autres.

### *L'ANOMIE CRÉATRICE*

L'anomie concerne les normes : soit leur absence, soit leur prolifération, qui n'arrive plus à faire consensus. Ce concept, attribué à Durkheim mais inventé par Guyau, permet d'appréhender l'émergence des imaginaires déclenchés par l'aliment et celle des systèmes de croyances.

« La tragédie commence lorsque le ciel se vide »<sup>2</sup>, écrit Jean Duvignaud dans son étude sur le théâtre, dont l'alimentation n'est pas si éloignée. L'art de cuisiner, de présenter les plats, la multiplicité des discours, des images et des imaginaires qu'ils déclenchent ou qui prétendent les régir s'imbriquent souvent dans la théâtralisation, la création esthétique (ou plus modestement la créativité), la vie quotidienne, la solidarité, les passions et les rêves... *Je n'ai pas l'habitude de recevoir des gens de ce milieu-là. Je ne savais pas comment faire, alors j'ai cherché des recettes qui soient inhabituelles pour moi, mais aussi pour eux. J'ai essayé de faire preuve d'imagination pour proposer des plats asiatiques tels que je me les représente.* (Juliette, 47.) *Lorsque je suis invitée je retiens des idées de*

---

1. C'est-à-dire qu'évoquer une notion renvoie à une autre et que leur définition doit être perçue au sein d'un système les reliant.

2. Duvignaud, 1958.

*plats qui me plaisent et j'essaie de les améliorer, de chercher des vins qui se marient mieux avec et qui en même temps soient inattendus. (Claudine, 29.) J'aime bien me promener dans un marché, sans une idée précise de ce que nous allons cuisiner [...]. Tu te laisses porter par tes sens et puis les idées viennent, qui s'assemblent, et tu imagines, en situation, ton repas du soir, à partir d'un légume ou d'une volaille ou d'une bouteille de vin... (Julien, 33.)*

L'anomie permet de saisir cette première dimension du *jeu* de l'acteur social. L'anomie est créatrice. Nous la considérons comme une rupture institutionnelle<sup>3</sup>, perçue plus facilement par certains membres que par d'autres. Il en résulte une créativité collective ou individuelle, dont les formes, pour nous, ne sont pas forcément catastrophiques ou pathologiques. Cette créativité est orientée vers une expérience possible pour laquelle la conscience collective ne dispose d'aucun concept régulateur.

Sans béance institutionnelle, sans anomie (au sens que J.-M. Guyau puis J. Duvignaud donnent à ce concept), il n'y aurait ni mutation des sociétés, ni distanciation nécessaire à la conceptualisation de l'identité, ni conscience d'un patrimoine gastronomique, ni construction d'un répertoire du mangeable et du comestible, ni innovation dans l'acte culinaire. *Depuis que je suis dans la région parisienne, je me rends compte de la qualité de certains produits de mon pays natal. Même les grandes enseignes ne proposent pas des charcuteries ou des fromages aussi bons que ceux que je peux manger lorsque je retourne dans ma famille. (Viviane, 44.) Maintenant, si tu te promènes en ville, tu ne sais plus très bien où manger [...]. Entre la bouffe américaine, les restaurants exotiques de tous les pays, tu cherches plus traditionnel... La solution, c'est d'acheter tes produits et d'apprendre à faire la cuisine, les frites seront bonnes, les autres plats aussi... Remarque, je dis cela parce que je suis à la retraite et que j'ai du temps, j'apprends un nouveau métier, celui de cuisinier avec, derrière celui de femme - pardon! - d'homme de ménage. (Roger, 51.)*

---

3. La rupture institutionnelle - la crise anomique - est engendrée par une absence de norme correspondant à la situation nouvelle que rencontre l'acteur, ou par un décalage entre la proposition sociale et le désir des acteurs. Le vide normatif peut aussi résulter d'une prolifération de valeurs et modèles contradictoires et incompatibles engendrant une anxiété intrinsèque à leur choix. Nous distinguons ainsi une anomie implosive ou explosive, multiple et différente selon l'activité sociale qui la suscite, selon la sociabilité des groupes ou le rapport immédiat de l'individu à la socialité et l'« instituant » ou l'« institué » qui la subissent. Nous reprenons les notions d'instituant et d'institué à A. Bourdin, (1979) dans l'article duquel on imagine que l'instituant (schématiquement le niveau macrosociologique) et l'institué (l'individuel et la microsociologie) entretiennent un rapport dialectique : le sens de la socialité s'inverse et l'individu ou le groupe restreint deviennent l'instituant lors d'une période d'effervescence, lorsque le « macrosociologique », cristallisé, sclérosé et inefficace, perd toute dynamique de pouvoir.

Sans anomie, pas d'interrogation critique sur les sociétés... Sans crise normative, pas de naissance de la sociologie ; pas de connaissance et de compréhension nous permettant de reconstruire des ensembles objectifs concernant l'altérité perçue et reconnue ou instituant une distance réflexive sur le « soi » suffisante pour envisager son « anthropologie ».

Sans rupture dans l'histoire sociale et sans anomie chez l'observateur, nulle typologie qui « implique la rigoureuse connaissance de la discontinuité des types sociaux [...] ». La théorie généralisée de l'anomie prend donc tout son sens au moment où elle permet de comprendre comment les discontinuités entre deux types de structure sociale se succédant dans la durée entraînent l'apparition de séries de faits particuliers, individuellement repérables et d'autant moins réductibles à une règle ou à une norme qu'ils débordent le cadre de la société traditionnelle capable de fixer ces règles ou ces normes. Certes, la plupart de ces éléments particuliers se trouvent ensuite résorbés dans la trame de la nouvelle société, du fait que le « non-réductible aux règles » est devenu générateur de nouvelles règles, ou simplement oubliés parce que la virtualité qu'ils impliquaient ne s'est jamais manifestée dans une norme établie<sup>4</sup> », écrit J. Duvignaud.

L'anomie, condition nécessaire à l'invention du social, mais aussi sous-jacente à l'avènement de la pensée sociologique, s'affirme une véritable « transe », quête de « possibles » dans une béance sociétale avant que n'émerge un modèle qui se cristallise pour une durée plus ou moins éphémère. Cette anomie, dans la trajectoire du vitalisme de J.-M. Guyau – au lieu de dire : « Je dois, donc je puis », il est plus vrai de dire « Je puis, donc je dois »<sup>5</sup> –, nous inscrit dans une double perspective dynamique de la société et de la sociologie.

On associe fort justement l'anomie à l'émergence de l'individuel. Cela ne signifie pas qu'il faille la confondre avec l'affirmation d'un individualisme opposé au collectif. En effet, si l'entité anomique (parfois constituée d'un petit groupe effervescent) réfute le lien social, l'individuation n'est plus une réalité mais un symbole réellement vécu comme tel, celui d'un homme détenant le sens de ce qui va survenir et le formulant sans l'intellectualiser ni même le penser. « La particularité résulte de l'isolement provoqué par la découverte souvent obscure, souvent fulgurante, de nouvelles possibilités offertes à l'homme mais dont l'exercice sépare du même coup celui qui en fait usage du reste du « sentiment commun »<sup>6</sup> ». Elle en cherche ou en propose une autre forme.

---

4. Duvignaud, 1970, pp. 73-74.

5. Guyau, *op. cit.*, p. 218.

6. Duvignaud, *op. cit.*, p. 76.

## ***INCORPORATIONS, MANA ET MÉTISSAGES***

Dès l'origine de l'humanité, manger pose le problème de la survie puisque manger est un acte biologique mais aussi un pari dangereux sur le produit ingurgité et l'adéquation de son mode de préparation. Même si nous l'avons en partie oublié, manger constitue, dans l'*oubli collectif*<sup>7</sup>, un jeu avec la mort, une ordalie, un risque parfois fatal mais valorisant et structurant sur le plan biologique et culturel lorsque l'on en réchappe... Manger est une « prise de risque » (que notre société dramatise actuellement alors même que la sécurité alimentaire se renforce<sup>8</sup>, comme si le plaisir de manger devait nécessairement s'accompagner d'une peur), obligatoire sur le plan biologique.

Mais manger représente surtout un acte intime qui permet la pénétration dans notre corps d'un élément différent, au même titre que le fait de respirer et sentir ou d'avoir un rapport sexuel. Cette pénétration, que Paul Rozin et Claude Fischler<sup>9</sup> nomment incorporation, fait l'objet d'habitudes, de pratiques, de réglementations, de rituels plus nombreux, plus complexes et subtils que ceux régissant notre respiration ou nos rapports sexuels. Le comportement anémique ne les supprime pas ; il ne les reconnaît pas, il en invente d'autres ou cherche à le faire... Les rituels ne disparaissent pas dans la crise anémique perpétuelle ! Ils pourrissent et deviennent le terreau qui fertilise leurs successeurs, à moins qu'ils ne servent de « repoussoirs » face auxquels ceux-ci se construisent...

Cette pénétration est en elle-même un métissage si l'on s'en tient au sens que François Laplantine et Alexis Nouss<sup>10</sup> donnent à ce mot. Manger devient alors un acte de métissage permettant la rencontre et la cohabitation symbolique de soi et de l'autre. Impossible, alors, d'affirmer que *nous sommes ce que nous mangeons*, sauf à considérer que le métissage, la souillure<sup>11</sup>, représente une impureté fatale à l'identité. Ce n'est pas notre

7. L'expression est de Jean Duvignaud, qui la préfère à celle de mémoire collective en permettant d'évoquer un possible inconscient collectif.

8. Nous sommes conscients de l'aspect provocateur et polémique de notre propos à un moment où la crise de la vache folle pose un véritable problème de santé publique. Il ne s'agit pas ici de nier le danger de certaines pratiques irresponsables mais de dénoncer certaines formes, tout aussi condamnables, de médiatisation et de récupération en termes de construction de pouvoirs (commercial, économique, politique, etc.) sous le prétexte de protéger un consommateur en l'inquiétant et en l'assistant, logique qu'Herbert Marcuse (1968) avait appréhendée dès le début des années 1960.

9. Fischler, 1990, *Autrement*, 1994.

10. François Laplantine et Alexis Nouss, 1997. Il s'agit d'une « fusion sous tension », d'une ébullition créatrice qui s'oppose à toute représentation d'une identité médiane, d'un tiède mélange : « Le métissage qui est une espèce de bilinguisme dans la même langue et non la fusion de deux langues, suppose la rencontre et l'échange entre deux termes [...]. Non pas l'un ou l'autre, mais l'un et l'autre, l'un ne devenant pas l'autre, ni l'autre ne se résorbant dans l'un. »

11. Pour reprendre le mot utilisé par Mary Douglas, 1971.

point de vue... Il faut donc pondérer le propos, le relativiser. Cela conduit d'abord à définir l'*autre* dans toute sa pluralité, mais aussi à imaginer des moyens de gérer cette frontière et cette rencontre, cet échange avec l'altérité. L'autre est multiple. Nous distinguerons cinq formes d'altérité...

**L'autre peut être l'aliment incorporé**, ce corps étranger qui surprend en bouche; qui excite nos papilles et nos muqueuses; qui les agresse parfois et provoque un plaisir ou un dégoût plus ou moins important; qui manifeste sa présence au moment d'une digestion difficile; qui provoque parfois des nausées (métissage impossible entre le corps étranger et le soi qui refuse l'assimilation), etc. *J'aime bien les barres qui résistent un peu sous la dent puis qui craquent et croustillent, juste avant de devenir onctueuses et sucrées.* (Delphine, 1.) *Quand je bois du vin j'obéis à tout un protocole de dégustation, je le regarde, le sens, le promène dans ma bouche, attends les arômes qu'il développe. Pour un aliment, quand je sais qu'il a été bien cuisiné, j'essaie d'avoir le même type d'attitude, je le laisse pénétrer tout doucement en moi.* (René, 50.) *Lorsque je mange des escargots, on peut dire que cela me profite... j'aime bien les déguster, mais après, c'est moi qui déguste... Bonjour la digestion! j'ai l'impression d'en manger tout l'après-midi.* (Agathe, 54.) *Je ne peux pas supporter d'avoir du gras de viande dans ma bouche. Je le sens tout de suite et cela me donne envie de vomir.* (Elsa, 6.)

**L'autre peut être le mana**<sup>12</sup>, l'esprit de l'aliment ingurgité ou des éléments entrant dans sa composition<sup>13</sup>. « L'ours est comme un être humain [...], l'animal était "invité" à sortir de sa tanière, en période d'hivernage, et l'on déposait une offrande près de la dépouille pour que son "âme" aille informer la communauté des ours qu'elle avait été bien traitée. » *Quand on allait chez la tante, elle nous montrait le lapin qu'elle tuerait pour le repas dominical... Elle lui parlait gentiment. Et, à table, elle en parlait aussi. Je ne peux plus manger de lapin.* (Yvette, 52.)

**L'autre peut être le groupe qui a présidé à la production de cet aliment.** *J'achète le fromage à la fromitière, je sais qu'il est bon et je le mange en confiance.* (Fabrice, 37.) *Pour les légumes, je mange des*

12. Nous retiendrons la définition qu'en donne Georges Gurvitch, derrière Marcel Mauss, définition en neuf points dont il ressort que le *mana* est une force surnaturelle, de type immanent, à la fois collectif et individuel, qui « renforce la croyance de l'homme, société, groupe et individu, en sa propre force, en sa propre énergie », qui peut être constitué de trois types de *mana* différents : le *mana Tangata* qui est le *mana* humain agissant dans les rapports entre les individus et les collectivités; le *mana* des animaux, des plantes et des choses inanimées, *mana* que l'on cherche à subordonner au *mana Tangata* par des rituels magiques mais aussi l'incorporation spécifique du manger; le *mana Atua* enfin attribué aux esprits et divinités mais auquel les humains n'accèdent pas. Gurvitch, 1963, pp. 59-107.

13. Nivet, 2000, pp. 96-104.

*produits bio et qui viennent de France. (Morgane, 2.) J'aime pouvoir manger des produits de la ferme si je vais effectivement dans la ferme. (Julien, 33.) Le saucisson, l'andouillette, tu ne les achètes pas n'importe où... Il y a trois ou quatre endroits où nous nous fournissons. (Jean-Pierre, 42.) Si je dois servir du saumon fumé, je sais où je dois aller l'acheter, c'est un peu cher mais je ne suis jamais déçue. (Viviane, 44.)*

**L'autre peut être celle ou celui qui l'a cuisiné et chargé d'affection.** *Le tiramisu que fait ma sœur n'est comparable à rien d'autre. (Dorothee, 8.) Lorsqu'il fait rissoler des rattes, il passe du temps à bien les éplucher puis à les faire dorer. On a l'impression qu'il est dans ses pommes de terre. Il est fier de les apporter sur la table et il serait mal vu que de ne pas manger la totalité. (Germaine, 56.)*

**L'autre, enfin, peut être celle ou celui avec qui l'on accepte le partage,** la commensalité, à défaut d'être déjà une convivialité<sup>14</sup>. Celle ou celui qui frôle notre « bulle proxémique », touche l'aliment que l'on se propose d'ingurgiter, développe des « manières et des propos de table » différents des nôtres, etc. *Il y a des personnes avec lesquelles je ne prend aucun plaisir à manger alors que la nourriture est bonne. C'est leur présence qui me gâche le plaisir. (Joël, 34.) Lorsqu'il y a des banquets, je repère celles et ceux qui ont des bonnes têtes, et puis je leur demande si je peux m'installer à leur table. Rigoler, boire un bon coup, cela fait partie des plaisirs de la table. On sent bien qu'il y en a qui sont trop coincés pour cela. (Agathe, 54.)*

Il s'agit alors de rendre acceptables tous ces métissages intrinsèques à la *filière du manger*.

Cela conduit les hommes à imaginer, non pas un, mais de multiples répertoires gastronomiques correspondant à des civilisations, des groupes culturels, régionaux, familiaux ou microsociologiques. Puisque aux croyances magiques ou mémorisées dans notre patrimoine génétique<sup>15</sup> se sont ajoutés les interdits alimentaires d'ordre religieux et, de façon plus récente, médical. Puisque, enfin, on a inventé des codes de distanciation d'avec l'aliment par l'utilisation d'objets médiatisant le rapport entre le mangeur et les nourritures, que ces codes concernent aussi les schémas corporels d'accès aux mets et les types de rapports que l'on doit entretenir avec les autres convives<sup>16</sup>.

14. Dont le *mana Tangata* s'avère commun, compatible ou incompatible avec le nôtre.

15. Le dégoût inné pour l'amer, qui est la saveur d'une majorité des poisons que la nature nous propose.

16. Styles de rapports et « élégance corporelle » qui stratifient les groupes sociaux au-delà des critères traditionnellement retenus par une sociologie quantitative.

Ce rapport à l'altérité, sa découverte à travers le partage, l'incorporation de nourritures culturellement marquées, socialement significées, s'inscrit, d'après nous, dans cinq scénarios différents.

Le premier consiste à **nier le métissage**. Les acteurs sociaux de la *filière du manger* construisent alors ce mythe selon lequel le patrimoine gastronomique – auquel, bien sûr, on doit se soumettre – existe comme un *donné* (d'origine un peu divine) cristallisé et dont la transgression certaine de nombreux contemporains devient source de nostalgie. Ces *militants* d'un patrimoine-musée idéalisent alors leur représentation. C'est le moyen pour eux d'exorciser la crise identitaire qui a provoqué la conceptualisation patrimoniale. Nous irons même plus loin en affirmant que la notion de patrimoine n'émerge que s'il y a rupture puisque nous postulons l'existence d'une anomie perpétuelle qui ne serait pas l'absence de normes mais leur prolifération insatisfaisante pour l'acteur qui a obligation d'imaginer, d'inventer.

Le second scénario de métissage ou du moins de résistance au métissage correspond au **refus**, exprimé par tel ou tel groupe, face à des saveurs, des mets ou des techniques (corporelles, culinaires ou relatives aux manières de table) qui surprennent et déplaisent<sup>17</sup>.

Le troisième scénario, le **métissage imposé**, apparaît avec les différentes colonisations, les formes de dominations symboliques et techniques étudiées par Georges Balandier<sup>18</sup>. Cette forme de métissage s'accélère, ou du moins est plus visible dans toutes les régions du *village mondial*. Standardisation des goûts qui s'accompagne de leur multiplicité et que Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain<sup>19</sup> ont parfaitement cernée en reprenant les analyses d'Adorno. Le métissage devient, avec l'émergence de l'*ethnic business*, une stratégie marketing en même temps qu'un moyen de diminuer les coûts de production, de transformation, d'assemblage d'un aliment délocalisé dont la logistique revient plus chère que la réalisation. La véritable stratégie de ce type de métissage se fait plutôt par la mutation des procédés culinaires et la diminution du temps domestique consacré à l'acte culinaire au quotidien (produits tout prêts, etc.).

Le **métissage désiré** est le quatrième scénario. On veut signifier son ouverture à l'autre, théâtraliser le paradigme d'un « manger » de communication... Dans la logique commerciale des industries agroalimentaires internationales, on cherche à élargir les marchés en surprenant le consommateur.

---

17. Veith, 2000.

18. Balandier, 1971a, 1971b.

19. Poulain et Tibère, 2000. Le fétichisme et la régression qu'Adorno associe à l'émergence de la « culture de masse » pourraient expliquer, dans le domaine alimentaire, les phénomènes de « best of » se mondialisant ainsi que la simplification des manières de table qui s'imbriquent souvent dans une homogénéisation des goûts et une « standardisation » des saveurs.

De ce point de vue, le *métissage imposé* est aussi la possibilité pour le mangeur, non de changer son goût, mais d'en découvrir de nouveaux... Après les tajines pimentés et la paella des années 1960 on lui propose des salades mexicaines ou texanes, des plats asiatiques, des sauces sucrées-salées, des plats d'Amérique du Sud, des Caraïbes, d'Afrique, etc., aux saveurs inconnues. Là encore, le métissage peut être perçu comme imposé mais il sera souvent choisi, revendiqué par certains types de consommateurs qui cherchent à échapper aux contraintes de leur routine quotidienne, à anticiper un voyage possible, à se l'imaginer, ou tout simplement, à se le remémorer. La dimension exotique de ces nouveaux produits les y aidera.

Par ailleurs, les populations immigrées, qui participent au fil du temps à la construction de l'Europe et à la spécificité de la gastronomie française, illustrent parfaitement ce principe de *métissage désiré*. Cuisiner, manger, c'est communiquer avec sa matrice culturelle, la retrouver lorsqu'on est loin de son pays, de sa région, du groupe dont on se sent déraciné. Cela suppose, à travers des rituels d'appartenance, la mise en place de différentes pratiques et de différentes stratégies. Parmi elles, l'envoi de denrées : le « colis » constitue le « canal »<sup>20</sup> par excellence de la communication alimentaire. Aux fonctions classiques du don (d'entretien ou de renouvellement des liens sociaux de fraternité et d'alliance) s'ajoute celle de la remémoration à la fois affective et sensorielle. Mais il est parfois difficile de se procurer les produits de la culture d'origine et ceci explique sans doute l'émergence de cette autre stratégie constituée par la substitution des denrées... La reconstitution des plats ethniques prolonge la quête des produits précédents. Il s'agit de simuler la forme, la consistance, la saveur ou le parfum d'un plat « authentique » à partir de produits de substitution. Le métissage résulte alors du décalage entre des goûts nouveaux qui permettent malgré tout, à travers la création d'un plat *totem*, de reconstruire, loin de lui, un groupe d'appartenance culturelle (que l'on a souvent tendance à mythifier comme cela sera développé dans la partie relative au *métissage non pensé*).

Les mangeurs peuvent aussi exprimer un pluralisme culturel dans des convivialités et des commensalités complices durant lesquelles ils souhaitent faire savoir à l'autre qu'ils désirent faire sa découverte, développer une forme de proximité. Bref, établir un métissage. Les goûts de la nourriture et les rites accompagnant son absorption permettent, dans ce cas, d'accéder à une culture différente, de concilier, d'accorder les codes qui nous déterminent, de « sortir de soi pour entrer dans le monde »<sup>21</sup>.

On peut enfin chercher un métissage gustatif signifiant une forme de réussite sociale, une revanche dans la mémoire collective ou l'oubli collectif. On affirme sa *distinction* en s'emparant des codes gastronomiques de l'autre, en s'appropriant son répertoire alimentaire, en *bricolant* ses discours et ses manières de table, quitte à en distordre ou en modifier le sens.

20. Au sens que H.M. McLuhan (1968) donne à ce mot.

21. Roy, 1963.

L'imitation d'un modèle jusque-là inconnu, introduit dans le champ par telle ou telle mode, débouche sur le changement et sur son changement, sur la rencontre et la cohabitation de *l'un* et de *l'autre*, sur la transformation de *l'un* et *l'autre*... Cette imitation n'a rien d'une copie mécanique, elle passe par un certain nombre de distorsions, d'appropriations. Le plaisir gustatif, commensal et convivial espéré à travers cette imitation créatrice provient aussi de cet échange ludique entre *l'un* et *l'autre* au sein du *soi*.

Le cinquième scénario, celui du **métissage non pensé**, obéit à des logiques identitaires... À force d'incorporer des OCNI<sup>22</sup>, on s'interroge sur sa propre personnalité, puisque le métissage s'opère avec l'inconnu dont on ignore s'il doit être rangé du côté du bénéfique ou de celui du maléfique. On craint qu'un jour il ne se réveille et ne déclenche en nous telle ou telle dynamique destructrice dont la simple évocation stimule déjà nos fantasmes... Bien sûr, on peut réclamer et obtenir (du moins dans le déclaratif) la « traçabilité » du produit, mais sa nouvelle texture ou/et sa nouvelle saveur, qui peuvent satisfaire certains *néophiles*<sup>23</sup> mais sont inclassables dans notre répertoire alimentaire, laissent la part belle à l'incertitude au-delà des discours et labels réconfortants des marques et des diverses communautés d'experts...

Dans le tourbillon anomique, on part à la quête de son histoire, on désire retrouver les goûts, on cherche sa matrice culturelle, la région, le territoire d'où l'on vient. La redécouverte du goût des produits de *terroir* et des produits *fermiers* incarne bien ce *métissage non pensé*, d'une triple nature :

- la rencontre dans le temps entre les modèles alimentaires d'un groupe populaire et ceux d'un groupe dominant. Le sens est ici contraire à celui jusque-là repéré, lorsqu'une *revanche sociale* se mettait en place et que, suite à l'amélioration de leur niveau de vie, d'humbles mangeurs pouvaient imaginer accéder à des produits porteurs de *prestige*, puisque consommés par des *hommes de qualité* ;
- la fusion symbolique, dans l'espace, entre le monde rural et le monde urbain. Il imbrique deux traditions culinaires traditionnellement parallèles, voire opposées : d'un côté, la cuisine paysanne<sup>24</sup>, marquée par un désir

22. Selon l'expression de Claude Fischler, 1990.

23. Fischler, *op. cit.*

24. Mais il faut bien évoquer une lapalissade : les cuisines régionales ou de terroir ne peuvent l'être que pour ceux qui signifient leur appartenance en les incorporant. C'est le sens conféré par le mangeur qui décide du caractère endotique ou exotique d'un plat, de son aspect régional ou international. Pourtant, certains plats et leurs saveurs sont perçus comme *de terroir* par des cuisiniers et des mangeurs se trouvant à de grandes distances du lieu initial de production, ne disposant pas forcément de référent gustatif et, surtout, ne construisant aucune identité culturelle entretenant un rapport avec l'aire de provenance attribuée aux comestibles... Souvent, les références gustatives des produits que l'on dit réalisés *comme avant* n'existant plus, ceux-ci deviennent de véritables créations conceptualisées comme authentiques, baignant dans la mythologie.

d'autarcie, simple mais connotée d'une dimension affective, réalisée par des femmes dans l'espace domestique, reproduisant des savoir-faire acquis par la tradition ; de l'autre, la cuisine des *chefs* (totalement masculine – à l'exception de Babette ! – jusqu'à une période récente), compliquée, subtile, intégrant des produits exotiques, mise en scène hors domicile, valorisant la créativité, la surprise... Il s'agit pour ces cuisiniers et ces mangeurs de sortir l'aliment d'un certain anonymat, de reconstruire autour de lui du lien social, de le personnaliser par des labels, des savoir-faire de production et de transformation, par un territoire ou par une appellation. On recherche une quiétude en *dévorant* le paysage associé au produit. On se rassure aussi sur la qualité du mets, sur sa filiation à la tradition qui renoue avec un *continuum culturel* relevant bien souvent du mythe ;

- enfin, le plaisir. L'augmentation de la saveur sucrée et d'une façon générale de toutes les saveurs plus intenses et typées ; les textures à la fois croustillantes, craquantes et fondantes, agréables à avaler, sont autant de stratégies de fabrication qui séduisent le mangeur. Le grignotage et le *snacking*<sup>25</sup> sont, de ce point de vue, un métissage avec un modèle culturel industriel. Que dire des aliments liquides et des nouveaux rituels du boire<sup>26</sup> qu'ils permettent d'instituer de façon collective ou individuelle ?

### Le « On », le « Nous », le « Je »

Nos locuteurs se protègent en exprimant un système normatif « médicalisé », reprenant à leur compte la vision diététique dominante : il est *normal* de manger *équilibré*, de *faire trois repas*. Nous sommes dans le domaine du « On » : *On dit qu'il faut manger méditerranéen ; On doit faire un bon petit déjeuner*, etc.

Si nous questionnons plus précisément ces personnes, émergent des « règles du Nous ». Les incorporations, le métissage avec des altérités « nourrissant » la reconstruction identitaire énoncent un autre système que celui du « On » :

- *Dans la famille, nous ne mangeons pas beaucoup le matin.*
- *Avec les collègues nous nous faisons un petit en-cas vers 10 heures.*
- *Quand nous rentrons avec les enfants, nous commençons par goûter et nous racontons ce que nous avons fait de notre journée : c'est la règle.*

Les règles évoquent le « Nous », la famille, le groupe d'amis ou de collègues, voire la région d'origine ou la condition sociale. Par exemple, les « Nous » normands ou bretons revendiquent leur goût immodéré pour le beurre, le camembert ou la crème fraîche ou celui pour le chouchen ou le calvados. Ils transgressent ainsi le système normatif du « On » évoqué dès le début de l'entretien, forme d'exorcisme qui prêchait le non-excès, le contrôle exemplaire des consommations de gras et d'alcool.

25. Qui pour nous représente une prise alimentaire hors repas socialisée.

26. Le Fourn, 2000.

Ces mêmes mangeurs, qui distinguent le « On » et le « Nous », ont des pratiques qui les positionnent chacun comme mangeur singulier et introduisent un troisième niveau de lecture, celui du « Je ». L'enchevêtrement dynamique de ces trois paliers structure l'image que l'on veut donner de soi ; il sert, souvent inconsciemment, de référents pour sa mise en scène. Le choix des paliers constitue un jeu sous le regard des autres mais aussi pour sa propre recherche de filiation sécuritaire.

### CONFRONTATION À L'ALTÉRITÉ ET RECOMPOSITIONS IDENTITAIRES

On a envie de qualifier le mangeur d'« *homo ludens nivore*<sup>27</sup> ». Le métissage intrinsèque au manger, les interactions de rencontre avec l'altérité, l'affirmation de la recomposition identitaire qui en résulte s'inscrivent aussi, en effet, dans d'autres formes de jeux et d'enjeux que ceux, fondamentaux, de l'acteur social anémique. Roger Caillois distingue quatre formes de jeux : l'**alea** (jeux de hasard), l'**agôn** (jeux de compétition), le **mimicry** (jeux de simulacre) et l'**ilinx** (jeux de vertige)<sup>28</sup>. Il y ajoute la **paidia** (puissance primaire d'improvisation et d'allégresse) et le **ludus** (goût de la difficulté gratuite). La conception du jeu et de la fête formulée par Jean Duvignaud ne doit pas être oubliée : « Ici le "potlatch" prend son vrai sens : il s'agit d'impressionner un autre groupe, une autre famille, un autre prince en lui donnant, en lui proposant de "consommer-consumer" pour rien une énorme quantité de nourriture ou de symboles [...]. Il s'agit ici de consommer le signe, de l'intégrer au ventre, à l'être qu'on est, de le digérer dans une exaltation commune, joyeuse souvent, certainement active [...]. Nous définissons le symbole comme un signe désignant une réalité absente, d'autant plus fascinant que cette chose désignée est difficile à atteindre et que l'obstacle qui s'interpose est insurmontable. La réalité symbolique est le premier temps d'une relation qui échappe et que nous intégrons par notre consommation, notre participation ou notre contemplation [...]. Les gestes exécutés devant nous sont des signes que nous achevons en les absorbant : notre perception même devient appropriation [...]. L'aliment est un signe comme le signe est digestible : la nourriture offerte en abondance conjure la rareté et libère l'estomac, le ventre, de l'angoisse et de la mort. Elle s'oppose à la décomposition en provoquant

27. On nous pardonnera ce jeu de mots qui signifie l'imbrication entre l'*homo ludens* étudié par Huizinga et l'omnivore de Claude Fischler (*op. cit.*). Des systèmes dynamiques émergent alors entre des scénarios ludiques de choix possibles et les peurs, les anxiétés qu'un certain nombre d'acteurs éprouvent lorsqu'ils estiment que la part de l'altérité incorporée menace leur identité même, que *le jeu est allé trop loin*.

28. « Jeux qui reposent sur la poursuite du vertige et qui consistent en une tentative de détruire pour un instant la stabilité de la perception et d'appliquer à la conscience lucide une sorte de panique voluptueuse. Dans tous les cas, il s'agit d'accéder à une sorte de spasme, de transe ou d'étourdissement qui anéantit la réalité avec une souveraine brusquerie. »

cette cuisine chimique que l'organisme fait subir au produit alimentaire [...]. On détruit pour continuer à vivre et cette destruction est comparable à l'acte qui fait germer un enfant dans le ventre de la mère. Les grands banquets sont des fêtes copulatives : la nature s'installe dans l'homme et, au cours de cette fête, se détruit et se régénère à la fois<sup>29</sup>. »

La confrontation à l'altérité, selon les définitions données précédemment (l'aliment, d'origine animale ou végétale ; celle ou celui qui l'a préparé, les commensaux partageant ou non la même culture, les mêmes croyances, occupant des statuts sociaux égaux ou différents, etc. ; les esprits convoqués autour de cette confrontation-consommation : *mana* des aliments, *mana* spécifique au lieu de consommation et aux participants), le *désir* de métissage (jusqu'à sa réalisation, susceptible d'aller jusqu'à la possession) expriment des rêves, des trances et des folies... Nous pourrions rapporter de multiples verbatim, mais nous préférons énumérer des situations que nous connaissons tous en invitant le lecteur à l'interaction, en le poussant à trouver lui-même des exemples qu'il analysera grâce aux concepts proposés.

*Païdia* et *ludus* participent au phénomène culinaire. Ils sous-tendent la décision de la préparation du plat, la difficulté de réalisation choisie, la perfection de la découpe de la viande, la présentation du mets et, parfois, la sophistication des manières de table qui interdisent de *mettre* les doigts et obligent à utiliser des ustensiles précis pour vider une carapace de crustacé, saisir des morceaux glissants ou peler un petit fruit...

Rêve et *aléa* font bon ménage autour des tables de nos sociétés occidentales... Nous avons tous rêvé lorsque nous étions enfants (peut-être rêvons-nous encore ?) d'avoir la fève au tirage de la galette des rois. Le mangeur rêve de tomber sur un produit particulièrement goûteux ; il rêve de découvrir une perle dans une huître ! Rêve de dépaysement, mais aussi de revanche sociale. Le rêve se combine ici à l'*agôn* mais aussi au *mimicry*<sup>30</sup>. En effet, le principe d'imitation sous-tend les comportements des mangeurs désireux de s'emparer des produits associés à une altérité plus prestigieuse, que celle-ci soit un *leader d'opinion*, un *apollinien* ou une *star*<sup>31</sup>, ou qu'elle renvoie d'une façon plus collective à des groupes structurés<sup>32</sup>. Le mangeur n'est pas seul à rêver : le chercheur scientifique rêve de dominer les lois de la nature, de comprendre et de *bricoler* les goûts, le génome, etc. ; des industriels rêvent de s'appropriier ledit génome, de pouvoir un jour négocier la vie...

29. Duvignaud, 1973, p. 35

30. Corbeau, 1996.

31. Dans le sens qu'Edgar Morin donne à ces mots.

32. On pense aux travaux de Pierre Bourdieu (1979) et à ceux de Jean-Louis Lambert (1987).

Émerge la transe : celle qui succède au rêve chez le mangeur lorsqu'il s'agit de réaliser effectivement la sociabilité projetée, lorsqu'il s'agit de matérialiser la rencontre avec l'altérité ; lorsque la joie de la rencontre, des retrouvailles rendent exubérants, font hausser la voix, créent une sorte d'effervescence créatrice de nouvelles formes de sociabilité autour du partage de l'aliment et des boissons. Nous sommes dans l'*agôn*. Il s'imbrique avec des joutes oratoires ludiques, des mimiques, des dérisions, des manières et des propos de table de telle ou telle personne, de tel ou tel groupe (que finalement on intériorise, on « mange »). Le jeu s'apparente au *mimicry* d'autant plus que l'imitation n'est plus simple reproduction sociale mécanique : en théâtralisant le « comme si » ou le « à la manière de », la transe invente de nouveaux goûts, de nouvelles manières de partager.

Mais la transe du mangeur s'associe surtout à l'*ilinx*, vertige de l'abus d'une consommation qui bouscule les frontières entre soi et l'altérité, qui crée un plaisir de l'ivresse<sup>33</sup> ou, d'une façon plus tragique, la peur d'avoir été empoisonné... La folie du mangeur résulterait d'une envie de vertige pathologique, d'un *ilinx* habituel et extrême qui porterait à la boulimie ou à l'anorexie (les deux fusionnant souvent).

D'autres folies, mêlant l'*ilinx*, l'*agôn*, la *païdia* caractérisent les différents acteurs de la filière du manger. Lucien Sfez<sup>34</sup> les dénonce en montrant comment le mythe de la santé parfaite, de l'aliment sain au point de nous conférer la jeunesse, repose sur une véritable utopie.

Terminons cette approche des jeux et enjeux du manger en citant Roger Bastide : « L'alternative dans laquelle ils veulent nous enfermer : science ou magie, est une fausse alternative, car notre science, tout comme la magie, est une pensée "domestiquée". L'opposition des couches traditionnelles, des masses paysannes, à notre scientisme n'est pas aussi irrationnelle qu'elle apparaît aux yeux des administrateurs, des ingénieurs et des experts. » Manger, cuisiner, si l'on prend garde d'en saisir et d'en analyser les jeux et les enjeux, fournit sans doute un lieu d'observation exceptionnel de « la rationalité de l'irrationnel<sup>35</sup> » et de métissages multiples propices au développement d'une anthropologie appliquée telle que la définissait Roger Bastide.

---

33. Nahoum-Grappe, 1995.

34. Sfez, 1995.

35. Bastide, 1971, p. 228.