

« *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* »

Jean-Claude Kaufmann
Paris, Editions Armand Colin, 2005

Compte rendu par Colette Barroux-Chabanol
Rédactrice en Chef de l'Ecole des Parents

Histoires de cuisine, histoires de famille

Après le premier matin, le ménage, le linge, le repassage, il n'est pas étonnant de voir Jean-Claude Kaufmann, sociologue de notre vie quotidienne, s'intéresser à la préparation des repas, activité propre à l'homme qualifié d'"animal cuisinant".

Manger n'a jamais été une petite affaire puisque nul ne peut s'en passer. Mais manger, pour l'être humain, est bien plus qu'assouvir sa faim pour survivre : partager un repas, être commensal, crée du lien. Remplaçant l'autel des sacrifices qui rassemblait les mangeurs du passé, la "table" s'est introduite dans les familles au cours du XIXe siècle. C'est là qu'ont été pris en commun les repas, dans le respect de certaines règles : horaires, manières de table, place de chacun, silence imposé aux enfants... Quel contraste avec le paysage contemporain dans les familles où la table s'est démultipliée (table de cuisine, de jardin, table basse, pouf, plateaux), où diverses façons de manger co-existent (avec ou sans assiettes, avec couverts ou avec les doigts, chaud ou froid, menus structurés ou picorage, ensemble ou séparément, à heure fixe ou quand on a faim...). Partant de différents témoignages, Jean-Claude Kaufmann analyse comment ses congénères assument leur modernité, tiraillés entre autonomie et besoin de lien, entre devoir et plaisir, entre liberté et traditions.

Les situations exposées, si diverses soient-elles, révèlent bien les transformations qui ont affecté le déroulement des repas dans la société contemporaine et notamment leur rôle fédérateur (réel ou supposé) dans la famille. Si subsiste toujours le vieux rêve d'une famille rieuse et unie, égrenant les aménités au-dessus de la nappe aux couleurs des jours heureux, que se passe-t-il en réalité dans l'univers de la cuisine familiale ?

D'abord, la place des femmes a changé : "les femmes ne veulent plus être définies par les casseroles ; elles ont une vie ailleurs". Nombreuses à exercer une profession, elles se sont libérées en partie de leur assignation nourricière ; elles se sont progressivement organisées non pas pour désertier totalement leur cuisine mais pour simplifier les menus, préparer plus vite les repas, recourir aux produits surgelés ou "prêts à manger", se réservant de choisir les moments où elles cuisinent pour le plaisir de leur famille, où elles rassemblent autour d'un "plat maison", dégusté à table, ceux qui dans la semaine grignotent à droite ou à gauche ou qui sont partis du foyer. La famille n'est plus le lieu de la fusion groupale, mais elle n'est pas non plus totalement victime de l'individualisation des pratiques alimentaires.

Si la place des femmes a changé, celle des hommes également, quoique plus lentement. Le temps n'est plus où, dans un sketch, "Les Jeanne" pouvaient ridiculiser un homme qui demandait à sa femme "chérie, où est la cuisine ?" "Les hommes" pieds sous la table" se raréfient.. ils deviennent davantage "seconds couteaux", associés aux courses, à la préparation du repas, aidant le "chef" qui reste le plus souvent une femme. Et puis, il y a les "héros modernes", ces hommes qui cabotent en se mettant aux

fourneaux et en jouant les vedettes pour les grandes occasions, se livrant à leur passion culinaire, sous les regards admiratifs des convives et ceux, mi-amusés mi-irrités, de leurs femmes qui ont l'impression d'être enfermées dans un rôle de cuisinière au quotidien, fonction relevant plus du don de soi que du spectacle !

En fait, c'est surtout la place de l'enfant qui s'est modifiée. C'est à partir de son arrivée - dit JC Kaufmann- que les jeunes femmes qui s'étaient autonomisées et affranchies de la cuisine de Maman se mettent à préparer des légumes et à les servir à table. Peu au courant de l'art de préparer les mets, car elles ont été indifférentes à toute transmission mère-fille, elles puisent dans les livres les renseignements dont elles ont besoin ou appellent leur mère au téléphone pour savoir comment cuire les haricots verts. Les petits couples bohèmes qui se contentaient d'un sandwich réapprennent alors les rythmes et les habitudes commensales. " Dès que l'enfant paraît, la conjugalité s'efface devant la parentalité, la nourriture le dit ". La famille est désormais centrée sur l'enfant. En grandissant, c'est lui qui, rappelle l'auteur va alimenter les conversations à table, qu'il s'exprime spontanément ou qu'on le questionne sur sa journée (avec le risque de le voir fuir assez vite d'ailleurs !) ou qu'on parle de lui. C'est pour lui qu'on conserve le rituel de la table du dimanche, lorsque, adolescent, il commence à prendre ses distances et à ne plus se joindre aux repas familiaux. Après son départ de la maison, le nid se trouve vide et les " repas ne sont plus ce qu'ils étaient ". Le couple est en proie à la " déprise " et doit recréer du lien. C'est souvent lors du passage épisodique des enfants, certains dimanches ou jours de fête, que les tables redeviennent sonores, que le " chef " redevient créatif, que les grands enfants trouvent bon de venir déguster pot au feu ou mousse au chocolat dans l'ambiance familiale mi- fantasmée, mi -réelle, correspondant à leur rêve de famille idéale.

Car les repas ne se limitent pas à partager de la nourriture, ils ont pour vocation d'être l'occasion de communiquer (voire de communier..) : " Le repas est réservé à la conversation familiale ", à l'expression des affects. Cette conversation est fortement idéalisée, sans être toujours à la hauteur des espérances. Même si des efforts sont faits pour éviter les disputes, pour bannir les sujets qui fâchent, les dérapages sont fréquents. " La conversation menace à tout instant d'ouvrir la boîte de Pandore des insatisfactions secrètes " et c'est ainsi souvent à table que se déclenchent les éclats, les scènes qui se terminent par un repli dans la chambre, précédé d'une visite au réfrigérateur. Ou bien encore, les " anges passent " et la famille meuble le manque de paroles en s'absorbant dans la contemplation de la télévision. " La prothèse télévisuelle masque le silence et peut relancer la parole mais elle est aussi dévoreuse de vie familiale ".

La table est un théâtre où l'on rêve de voir se manifester le bonheur familial, pacifique; la représentation du repas familial est bien celle d'un plaisir partagé, plaisir de bouche, plaisir de mots... Et pourtant, la réalité est souvent autre. L'époque post-moderne ne voit pas de dilution de l'individu dans le groupe. La guerre est larvée, sournoise, mais acharnée entre individus et famille à propos des repas. Deux logiques sociales sont à l'œuvre : une logique d'autonomie qui pousse les individus à utiliser très vite les ressources du frigo et du micro-ondes, et à manger sur un plateau assis sur des sièges mous ; et une logique de convivialité, reposant sur un besoin de lien, une certaine discipline collective, le repas étant en quelque sorte l'architecte de la famille. Les deux logiques coexistent et les familles s'en accommodent.

Les pratiques évoluent selon les trajectoires de vie qui ne sont plus linéaires. Dès l'enfance, le petit prend l'habitude de se lever pour aller se servir dans le frigo ; puis

l'adolescent va alterner des pratiques légères, désorganisées, sans lieu ni temps fixes, sauf pour les fêtes et les invitations. Vient ensuite le "sursaut commensal et culinaire lié à l'implication amoureuse". Le désir de séduction et les premiers moments de la vie à deux incitent à "produire quelque chose qui ressemble à un repas pris dans les formes". "Il n'est plus possible, quand on est deux, de manger n'importe quoi, n'importe comment ; on prend un petit apéro, on dîne aux chandelles". C'est d'ailleurs par un repas familial que s'officialise le nouveau couple. "Le repas est fondateur, il scelle le nouveau lien familial, il opère l'élargissement du groupe familial".

Parallèlement, les parents reprennent leur tête-à-tête après le départ des enfants. Dans ce face-à-face difficile, les repas diminuent d'intérêt et d'inventivité.

De façon plus générale "les situations non familiales induisent une déstructuration commensale". Menée par des célibataires, des divorcés, des personnes âgées, la vie en solo se traduit souvent par des portions allégées, un raccourcissement du temps passé à table, un bricolage alimentaire : une soupe, un yaourt, une banane devant la télé ; "se mettre seul devant son assiette, ça coupe l'appétit".

Dès que la cuisine "ordinaire" conçue comme une corvée répétitive, peut se réduire, l'individu s'avoue content de s'en débarrasser. Il ne cède au plaisir de la cuisine- passion que sur des coups de cœur, par envie de rompre la routine. Il ne retrouve le goût de se dépasser que pour donner de l'amour en consacrant du temps au choix et à la préparation des aliments. Recevoir est alors une fête, une façon de s'engager dans l'affectif par des gestes, des émotions gustatives, qui sont offertes en guise de paroles de douceur. Manger en compagnie familière tisse le lien qui attache ensemble.