



Les repas de fête : des repas importants dans l'acquisition des savoir-faire et des savoir-être des adolescents

Marie-Pierre Julien

Anthropologue, chercheur AlimAdos, post-doctorante au laboratoire "Cultures et sociétés en Europe" (Université de Strasbourg, CNRS) à Strasbourg
mariepierrejulien@yahoo.fr

La recherche Alimados a porté sur l'analyse des comportements alimentaires des adolescents de 12 à 19 ans, et nous a permis de conclure sur la pluralité des modes d'alimentation de cette classe d'âge (cf. Diasio, Hubert et Pardo (ed), 2009). Tout comme l'alimentation quotidienne construit physiquement et socialement les individus, et bien-sûr les adolescents, les repas de fête sont des moments où chacun se positionne par rapport au groupe par sa forme de participation, adhérant, transformant ou rejetant les pratiques alimentaires communes à travers la préparation et la consommation de nourriture. Ainsi, les repas de fête participent à la construction identitaire de ces adolescents, à la fois en tant que membres d'une classe d'âge, mais également en tant que membres de la famille. Je propose donc ici d'analyser les repas de fête dont l'importance a souvent été soulignée par les adolescents eux-mêmes, soit lors d'entretiens approfondis, soit dans les carnets d'alimentation, soit lors d'observations participantes par les chercheurs de l'équipe.

Par « repas de fête », j'entendrai ici principalement à la fois les repas de fête familiaux, qui mobilisent plusieurs générations, et les repas de fête entre adolescents. Evidemment, j'analyserai non seulement ce qui est mis dans les assiettes, mais également ce qui est préparé, comment et par qui, ainsi que la transformation de l'espace quotidien opérée pour l'occasion. Mon entrée sera donc celle des savoir-faire lors de ces repas de fête. Ce faisant, mon objectif est d'aborder la question de la transmission des « traditions culinaires festives » et de l'actualisation continue des cultures alimentaires, mais aussi celle de la construction des identités adolescentes dans ce partage de préparation et de dégustation alimentaires. Je m'appuierai pour ce faire sur les observations faites dans différents contextes culturels : adolescents issus de familles ayant vécu un processus migratoire, depuis l'Europe de l'Est, l'Afrique du Nord ou l'Afrique de l'Ouest, et de familles n'ayant pas vécu ce processus migratoire, au cours des deux précédentes générations.

Ainsi, cette communication sera l'occasion d'apporter et de discuter des concepts opérants en anthropologie et en sociologie des techniques (cf. les travaux par exemple de M.-N. Chamoux ou de J. Pellegrin), sur la question de la transmission pour éclairer la sociologie de l'alimentation et des constructions identitaires. Pour ce faire, je considérerai les préparations et les consommations alimentaires dans le contexte de la fête comme des techniques du corps qui, bien-sûr, s'appuient sur des matières (Julien, 2006) : denrées alimentaires, vaisselles, instruments de cuisine, espaces mobilisés et transformés... A la différence des tenants de la technologie culturelle, je ne considérerai pas seulement l'apprentissage d'une technique comme la possibilité d'agir sur la matière, ni seulement comme la possibilité d'exploiter ce savoir au sein du groupe social (Chamoux, 1996). J'insisterai sur les conséquences du travail de soi sur soi, nécessaire pour le sujet durant son apprentissage (M.-P. Julien et C. Rosselin, 2002). J'insisterai donc sur la double efficacité de ces techniques, à la fois sur les matières transformées et consommées et sur les sujets agissants (Julien, 2004).



Avoir le geste rapide et sûr pour préparer un met, pour servir ou dresser la table, pour le déguster en conformité avec les attentes du groupe, demande un temps d'apprentissage plus ou moins long. Ce travail est une incorporation d'objets et de matières dans l'action jusqu'à l'évidence, jusqu'à ce qu'on puisse le faire sans en avoir conscience et que l'on ait du mal à le verbaliser. Ce temps de l'apprentissage est celui qui permet au sujet de se modifier progressivement par son action sur la matière et de renégocier sa place dans le groupe. Cette modification n'est pas sans conséquence sur ses identifications. L'apprentissage réussit mène donc au savoir-faire, qui est alors également un savoir-être. Dans le cas des adolescents qui viennent de quitter l'enfance pour devenir adulte, savoir-faire et savoir-être sont en continuelle reconstruction.

Si l'on s'accorde avec J. Pellegrin (*ibid.*), sur le fait qu'on ne peut pas transmettre un savoir-faire, puisque c'est la maîtrise par un sujet particulier d'une technique du corps particulière, et que seules des connaissances se transmettent, on peut constater que le savoir-faire s'acquière. Alors je propose d'interroger les modalités d'acquisition de ces savoir-faire et de savoir-être qui participent aux différentes constructions identitaires des adolescents lors des repas de fêtes. Pour comprendre les différents processus à l'œuvre selon les situations, je mobiliserai les travaux de J. Candau (2000). Il estime que la culture est « un partage possible par des êtres singuliers d'une expérience du monde » (*ibid.* : 46). Le repas de fête, de sa préparation à sa consommation, répond parfaitement à cette définition. Le partage étant à la fois ce qui rassemble et ce qui sépare, il importe, pour le chercheur, de travailler « le moment où se nouent les liens entre individus, ou lorsque ces liens préexistent, le moment où ils se dénouent. En bref, il faut essayer de comprendre ce moment particulier, singulier, où le social, le culturel, naît, se donne à voir ou, parfois, meurt, s'anéantit » (*ibid.* : 115). C'est dans ces expériences, entre autres, que l'adolescent va construire ou modifier ses identifications. Je m'intéresserai par exemple aux techniques du corps, aux savoir-faire et au savoir-être de ces jeunes filles d'origine maghrébine, qui n'envisagent pas rater un repas familial de l'Aïd mais qui, en même temps, développent des stratégies particulières pour préparer le repas sans le consommer... « pour ne pas grossir ».

Ce point de vue invite à accepter l'idée que le social naît du partage d'expériences singulières éminemment corporelles, comme le sont les pratiques alimentaires. En fonction des groupes, selon que l'adolescent considéré soit un garçon ou une fille, selon son âge, il va acquérir des savoir-faire particuliers, les modifier et les transformer en savoir-être qui, à la fois, l'inscrivent comme adolescent et comme membre du groupe familial.

A travers des acquisitions de savoir-faire et de savoirs-être précis lors des repas de fête décrits dans la recherche AlimAdos, je tenterai de montrer comment les adolescents se construisent comme semblables et, malgré tout différents, acquièrent des techniques et les transforment, et comment ils sont des maillons de transmission et de modification de la culture groupe qu'il soit familial ou générationnel.

