

Familles à table Sous le regard de Jean-Claude Kaufmann¹

Compte rendu de lecture par Jean-Pierre Corbeau

Familles à table : est-ce ce que l'on appelle un « beau livre » ? Oui !

Est-ce un livre de photographies ? Oui !

Est-ce une étude sociologique ? Oui !

Est-ce un « recyclage » de « *Casseroles, amour et crises* »² ? Non !

Nous voici confrontés à un ouvrage atypique par sa pluralité, passionnant par la qualité de ses analyses et celle des photographies, mélangeant les genres pour nous encourager à la rêverie ou pour esthétiser les formes du repas, des plus banales aux plus festives...

Sans doute est-il difficile de séparer le travail de la photographe, Rita Scaglia, de celui de l'analyste et commentateur, Jean-Claude Kaufmann.

C'est sur le texte de ce dernier qu'à notre tour nous focaliserons...L'auteur, comme le titre de l'ouvrage le suggère, **regarde** des familles à table. Dans le même temps, sa comparse nous les montre en suggérant des gestes, en saisissant des postures faussement figées -mais porteuses du sens que ces familles donnent à leurs partages alimentaires et aux complicités que reflètent ou qu'enclenchent ces derniers- et en accompagnant, par l'angle de vue retenu, des attitudes pleines de mouvement. La photographe débusque aussi les détails de l'environnement de ces familles, l'appropriation d'un coin de la cuisine par des objets porteurs d'affects, les techniques du rangement, la vaisselle, etc.

On comprend alors que ce livre imbrique deux regards. Le premier maintient l'image dans sa fonction visuelle –mais a sans doute demandé des heures d'observation, de sélection procédant d'une vision intellectuelle cherchant à transmettre une émotion, une forme de sensualité, une chaleur intrinsèque à l'univers des actes culinaires, des commensalités et des formes de convivialité qui les accompagnent. Ce premier regard est une construction de la réalité, un choix parmi de multiples possibles qui laisse des béances pour des lectures imaginaires.

L'autre regard choisit justement cet itinéraire et débouche sur l'écriture. Il modèle sa forme : (re)présentations (re)construites sans que l'on sache toujours s'il s'agit d'une observation des familles ou d'une interprétation du matériel iconographique. Jean-Claude Kaufmann dans son introduction rapporte qu'il a « écouté les photos ». Réflexions sur des miroirs qui mobilisent sa connaissance des repas familiaux et son utilisation judicieuse des verbatim au point que, rapidement, on oublie qu'il s'agit d'un métalangage à propos d'un autre métalangage...Au jeu des 7 familles clairement signifié par les auteurs s'en ajoute un autre, plus subtil, mais tout aussi stimulant, celui de l'arroseur/arrosé, pardon, celui de l'observateur/observé !

Et c'est encore plus jubilatoire et ludique lorsque l'on entreprend le compte-rendu de lecture d'un tel ouvrage, de prolonger la dynamique... La présente analyse n'est finalement que l'observation de l'observateur/observé, un ajustement de métalangages qui s'enveloppent comme les figurines d'un jeu de « poupées russes » s'emboîtent.

¹ *Familles à table*, sous le regard de Jean-Claude Kaufmann, photographies de Rita Scaglia. Editions Armand Colin, 2007.

² Le récent succès de Jean Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Paris, Armand Colin, 2005, dans lequel l'auteur étudiait plusieurs scénarios de couples et de stratégies individuelles et inter-actives qui se construisent depuis le projet de cuisiner, pour soi ou pour l'autre (cf. compte rendu sur le site <http://www.lemangeur-ocha.com/auteurs/detail/auteur-ouvrage/kaufmann-jean-claude/1725/disp/>)

Tout cela pour souligner avec un peu d'humour -c'est en tout cas notre projet- la complexité, la finesse et la subtilité des analyses toujours présentes dans les ouvrages de Kaufmann³ Cela ne signifie pas pour le lecteur la confrontation à un ouvrage rébarbatif, académique, quelque peu soporifique... Bien au contraire, l'écriture est belle, vive, matérialisée par les photos avec lesquelles elle entretient la relation à l'instant évoquée qui nous interroge parfois sur l'ordre de construction des représentations, nous renvoyant souvent, par le choix judicieux des 7 familles photographiées et dont les comportements alimentaires sont décryptés par le sociologue, à des résonances avec nos propres histoires.

En « dévorant »- pardon !- en lisant cet ouvrage on pense plusieurs fois aux belles études que Pierre Sansot nous a laissées⁴, mais aussi aux *mythologies* de Roland Barthes⁵

Le livre, l'album, l'étude, le jeu (?) s'organisent autour d'une double entrée.

D'une part les sept familles retenues⁶, une famille issue d'un couple mixte -« *Famille d'ici et d'ailleurs* »-, un couple retraité -« *Les seniors* »-, un groupe de jeunes étudiants -« *Les colocataires* »-, une famille avec cinq enfants -« *la famille nombreuse* », une femme seule -« *en solo* »-, un couple d'agriculteurs ayant quatre enfants de 24 à 11 ans -« *Les paysans bio* »- et un couple attendant un enfant -« *Le jeune couple urbain* ».

D'autre part, vingt deux regards (« 22 v'là Kaufmann »)!...Non ! le chiffre retenu n'a aucun rapport avec les forces coercitives et ne suppose aucune perception inquisitrice ou répressive de la part du sociologue) sous-tendus, illustrés par de multiples photos matérialisant divers moments de ce que nous appelons *la filière du manger*⁷.

Les consommations alimentaires solitaires, commensales ou conviviales ne sauraient être artificiellement séparées de tout leur amont. Rappelons avec Y. Preiswerk⁸ que les nourritures ne parviennent pas spontanément sur la table, et à fortiori dans notre estomac! Dans le monde rural ou chez certains citadins possédant un jardin, les légumes auront été plantés à un moment précis du cycle saisonnier ; arrosés, observés, récoltés, engrangés, conservés selon certaines habitudes et certains rituels dont la prétendue reproduction manifeste l'appartenance à un ensemble social antérieur, à moins qu'ils ne traduisent de façon plus "magique" l'émergence de nouvelles croyances ou qu'ils proviennent de formes microsociologiques de sociabilité théâtralisant la vie familiale ou celle de groupes restreints. Leur production entraîne des contraintes d'emplois du temps finalement valorisantes... Lorsqu'il n'y a pas "auto-consommation", l'acte d'achat des nourritures nécessite un déplacement vers des types différents de distribution allant de la vente directe à la ferme ou au marché jusqu'aux hypermarchés excentrés, en passant par la fréquentation des petits commerces de proximité ou celle de magasins aux enseignes et franchises symboliques de luxe, de prestige gastronomique. Chaque fois, la cuisinière ou le cuisinier potentiel, ou plus simplement dans le cas des produits "prêts à manger" le futur mangeur, décide en fonction de ses préférences ou de celles du groupe auquel il dédie le futur acte culinaire. L'acquisition par un consommateur solitaire d'un *snack* ou d'un quelconque produit transformé intègre

³ Cela était particulièrement vrai dans son étude sur la gestion du linge sale dans le couple « *La Trame conjugale, analyse du couple par son linge* ». Paris, Nathan, 1992.

⁴ Particulièrement, Pierre Sansot, *Les gens de peu*, Paris, PUF, 1991.

⁵ Que les éditions Gallimard viennent d'avoir la bonne idée de rééditer- particulièrement dans une très belle édition limitée.

⁶ Qui sont plutôt ce que Jean-Louis Lambert dans *L'évolution des modèles de comportement alimentaires des français*, Editions Lavoisier, Paris, 1987 appelle des Unités Sociales de Consommation, puisqu'aux familles stricto sensu s'ajoute une femme seule et un groupe de jeunes en colocation.

⁷ Cf. Corbeau J-P. et Poulain J-P., *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Privat/OCHA, 2002.

⁸ Preiswerk Yvonne, "Signification et sens du manger : quelle table pour quel échange?" dans Les Cahiers médico-sociaux, n°3-4, Genève, 1986, p.203-210.

d'une autre façon l'acteur social à la **filière du manger**. Ainsi, le grignotage ou le repas solitaire, la commensalité ou la convivialité déclenchent -d'une façon parfois inconsciente- une filiation imaginaire à des rituels de partage plus ou moins mythifiés...Ceux-là même qu'observe et décrypte Jean-Claude Kaufmann.

Appartenant à un groupe commensal et convivial, l'acte d'achat ou de sélection risque de se mêler à l'idée d'une recette et des plaisirs qu'elle pourrait déclencher chez celles et ceux qui la dégusteront. On peut même se représenter ce que sera la mise la "mise en scène" du plat, la vaisselle utilisée, la couleur de la nappe, les conséquences des nourritures préparées de cette façon sur la santé du mangeur. Evoquant la notion de **filière** nous envisageons les processus de notre alimentation comme un phénomène social émergeant avec la décision de produire tel type d'aliment plutôt que tel autre pour aller jusqu'à l'imaginaire attaché à la digestion, aux impressions laissées par le mets, la commensalité ou la convivialité ainsi qu'aux discours les présidant. Une telle perception de nos comportements alimentaires s'intéresse aux techniques de production, de transformation des matières premières, au déplacement des nourritures et à leur stockage, à leur commercialisation et à leur distribution. Elle saisit la décision d'acquisition ainsi que les éventuels actes de préparation culinaire. Elle analyse particulièrement les manières de table, la "mise en scène" du repas ou de ce qui peut s'y substituer. Elle appréhende les interactions associées à l'alimentation et les techniques corporelles du manger.

En gardant en mémoire cette notion de **filière du manger** nous pouvons recomposer ces vingt-deux regards de Jean-Claude Kaufmann sur les sept familles soumises à son analyse en quelques grands moments du « fait alimentaire »⁹.

La « logistique » d'abord. Elle regroupe l'approvisionnement, la conservation, les lieux d'entrepôt et les lieux du « faire culinaire » qui sont souvent les mêmes. Jean-Claude Kaufmann focalise son analyse sur cette première grande étape de la « filière du manger » et l'intitulé de ses premiers regards (comme ceux des chapitres qui suivent) est prétexte à humour en même temps que clin d'œil à celles et ceux plus férus de sciences humaines... Ainsi *L'impensé des sacs, Danse autour du frigo, Les placards du désordre, Les objets qui racontent une histoire*.

D'emblée, Jean-Claude Kaufmann pointe avec verve, à travers ces familles, le comportement plus général de nos contemporains dès la « cueillette » des aliments. Il pratique une véritable sémiotique du *contenant* des produits choisis et de la façon dont on signifie leur valeur dans les attentions qu'on leur porte. Citons : « *D'ordinaire, les sacs sont agrippés sans considération, avec déjà l'envie d'en finir* », « *Depuis que les sachets ne sont plus fournis par les magasins, les sacs, que l'on croyait relégués par la modernité triomphante, ont pris leur revanche* » ... « *On introduit dans les sacs des choix culturels, des tactiques existentielles, des préférences relationnelles... Pour les marchés, les paniers sont fièrement arborés en signe d'authenticité reconquise... le panier à roulette ramène son contenu bien classé, la promesse d'un monde ordonné* ». Un jeu de « clair-obscur » oppose aux « instantanés » des courses familiales des clichés jaunés, témoins d'une France de l'entre deux guerres ou du début des « trente glorieuses ». La rupture et la distanciation d'avec notre ordinaire alimentaire, « impensé » et soudain révélé par la lecture de l'ouvrage, n'en est que plus forte.

Le regard intitulé *La cuisine à tout faire* permet au sociologue une transition entre la première phase « logistique » de la filière du manger et la seconde, celle des gestes du manger –découpages, épluchages, actes culinaires, dégustation, etc.- (*Jeux de doigts et de bouche, Le second couteau, Aucune cuisine n'est dérisoire, L'alchimiste*). Là encore, le style et la finesse d'interprétation sont au rendez-vous. Ils sont encore renforcés par

⁹ Pour reprendre l'expression de Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2002 réédition Quadrige 2005.

l'utilisation ponctuelle de vieilles photographies témoins. Pour ne pas déflorer tous les propos de Jean-Claude Kaufmann et laisser intact le plaisir du futur lecteur, nous ne ferons plus de citations tirées du texte.

Le troisième moment de la filière s'imbrique dans le second mais consiste à aborder le « fait alimentaire » par les produits utilisés. Trois regards participent à cette perception des sept familles : *Matières*, *Dans l'univers coloré des légumes*, *La puissance de la viande*.

Le moment suivant de la filière s'organise de façon plurielle autour de la théâtralisation de la rencontre aux nourritures (et de la dimension symbolique et imaginaire qui l'accompagne) : *Dresser la table*, *Le théâtre des familles*. *Chorégraphies commensales*, enfin, petit chef d'œuvre où la vision aérienne des mises en scène commensales ou de repas solitaires (l'une des « familles » est une femme seule) rend compte des interactions multiples entre les nourritures, les convives et les acteurs dans le même temps que les couleurs, les formes de ce survol atteignent une grande dimension esthétique.

Les trois dernières étapes de la filière sont étudiées, respectivement, à travers les six regards de Jean-Claude Kaufmann : *Le plat fédérateur*, *Petites danses avec les mains*, *Comme ces histoires d'aujourd'hui qui n'ont plus de vraie fin* pour les sociabilités alimentaires ; *La modeste épopée des petits pots*, *L'énergie de la vaisselle* pour ce qui concerne les traces du repas et *Demain est un autre jour* pour la créativité du fait alimentaire.

Enfin, cette étude passionnante s'achève en donnant la parole aux « sept familles » qui, « cerise sur le gâteau », nous livrent leur recette. Thierry Marx, Adrian Ferra et leurs confrères ne doivent pas s'inquiéter... Ici, cela relève plutôt du clin d'œil qui « stéréotypie » les enquêtés/photographiés à travers leur « plat totem ». Celui-ci s'inscrit dans les modes alimentaires actuels et peut alors se transformer en véritable test projectif pour les lecteurs : l'exotisme, le retour du terroir, la nourriture bio y sont présents. Ainsi que la simplicité avantageuse et retrouvée des plats de la filiation symbolique qui illustre parfaitement le fait que *l'avenir est à la nostalgie*¹⁰.

Un livre dont nous recommandons la lecture à toutes celles et ceux qui veulent comprendre ce que manger veut dire, qui veulent aussi mieux se connaître à travers les détours ici proposés ou qui désirent tout simplement ressentir le plaisir de lire un beau texte renforcé par de superbes images.

¹⁰ Pour reprendre l'expression de Claude Fischler in C. Fischler, E. Masson, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob/OCHA, 2008.