

Actes du colloque organisé par  
le groupe ESC Toulouse, les UMR 6578 et 8555 du CNRS,  
l'ICAF (International Commission for Anthropology of Food)  
et l'OCHA (Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires),  
les 12, 13 et 14 décembre 2005 à Toulouse

# **FAIRE LA CUISINE**

## Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité

**Ouvrage collectif sous la direction scientifique de Geneviève Cazes-Valette,  
professeur de marketing et chercheur en anthropologie au Groupe ESC Toulouse**

Patricia Aguirre, Virginie Amilien, Ricardo Ávila, Brigitte Boucher, Helene Brembeck,  
Geneviève Cazes-Valette, Claire Chapoutot, Jesús Contreras, Chantal Crenn, Gervaise Debucquet,  
Gilles Desmons, Séverine Dessajan, Frédéric Duhart, Mabel Gracia, Annie Hubert, Esther Katz,  
Jean-Michel Léger, F. Xavier Medina, Mohamed Merdji, Karen Montagne, Anne O'Mahoney,  
Graciela Schwartz, Isabelle Téhoueyres, Martín Tena

# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

Annie Hubert, Geneviève Cazes-Valette .....5

## NOTRE CUISINE : PIÈCE À VIVRE, ATELIER OU VITRINE ?

### OUVERTES OU FERMÉES ? CUISINE, CUISINES ET CUISINIÈRES

Jean-Michel Léger .....10

### ENTRE FAMILLE ET CONSOMMATION : LA CUISINE COMME ESPACE SOCIAL

Virginie Amilien .....16

### LES BLOGS CULINAIRES : QUAND INTERNET ENTRE DANS LA CUISINE...

Claire Chapoutot .....30

## CUISINER EN FRANCE ? :

## ENTRE RÉSISTANCE ET ACCOMMODEMENTS

### L'ATTACHEMENT DES FRANÇAIS À LA CUISINE COMME OBSTACLE

#### À LA RÉCEPTION D'UNE INNOVATION :

#### Le cas des aliments génétiquement modifiés

Mohamed Merdji, Gervaise Debucquet .....46

### NOURRITURE, LANGAGE ET CULTURE

#### Les anglophones du Sud Ouest de la France en voie de mutation culinaire

Gilles Desmons, Anne O'Mahoney .....56

### QUE LA FÊTE COMMENCE OU QU'ON EN FINISSE !

#### Cuisine de fête en France contemporaine

Geneviève Cazes-Valette .....64

### AU BAROMÈTRE DU PLAISIR DE CUISINER,

#### 2 FRANÇAISES SUR 3 SE REGALENT

Séverine Dessajan .....78

## DÉRIVES CULINAIRES ET DIÉTÉTIQUES ICI ET AILLEURS

<b>QUAND LE DÉSIR ET LE PLAISIR DE CUISINER FONDENT AVEC L'ÂGE</b> Karen Montagne .....	90
<b>CE QUE « FAIRE À MANGER » VEUT DIRE</b> <b>Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients</b> Brigitte Boucher .....	101
<b>MANGER AUJOURD'HUI EN ESPAGNE : NOUVELLES TENDANCES</b> Jesús Contreras, Mabel Gracia Arnaiz .....	106
<b>PARTAGER LA SUPERVISION DIÉTÉTIQUE DE L'ALIMENTATION, LE NOUVEAU COMBAT DES FEMMES SUÉDOISES</b> Helene Brembeck.....	118
<b>QUAND LA CUISINE DEVIENT SOUPE POPULAIRE</b> Patricia Aguirre .....	124

## TRADITIONS, TRANSITIONS

<b>« C'EST PAS GRAS, LE CONFIT »</b> <b>ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest.</b> Isabelle Téchoueyres .....	140
<b>LE TAJINE A LA « BOUILLIE BORDELAISE »</b> <b>Transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers agricoles immigrées dans le vignoble bordelais</b> Chantal Crenn .....	152
<b>LA PAELLA DOMESTIQUÉE (ESPAGNE, FRANCE).</b> <b>Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs</b> Frédéric Duhart, F. Xavier Medina .....	162
<b>L'ASADO MODIFIÉ</b> <b>Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins</b> Graciela Schwartz .....	169
<b>CUISINE QUOTIDIENNE ET CUISINE FESTIVE EN PAYS MIXTÈQUE (ÉTAT D'OAXACA, MEXIQUE)</b> <b>Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement</b> Esther Katz.....	180
<b>LA CUISINE AU FEU DE BOIS À GUADALAJARA (MEXIQUE)</b> <b>Nostalgie et imaginaire d'une tradition</b> Ricardo Ávila, Martín Tena .....	191



# INTRODUCTION

**Annie Hubert,**

**Geneviève Cazes-Valette**

**E**n français, le mot cuisine recouvre plusieurs dimensions : celle de la transformation des aliments en vue de leur consommation, mais aussi l'espace, les lieux où s'opèrent ces transformations ; espaces qui font partie des lieux de vie, et ce dans toutes les cultures humaines. La cuisine qui rend comestibles des aliments au départ simplement mangeables est un axe central de la construction identitaire des individus, des familles et des sociétés, elle reflète dans ses transformations et fluctuations celles de la société toute entière. L'espace cuisine, de même, reflète les évolutions à la fois techniques mais aussi affectives, des modes de vie. L'ensemble représente un thème permettant d'observer et analyser « la moderni-

té », c'est-à-dire l'état actuel de la société et les valeurs qu'elle tend à développer. L'approche de « la cuisine » à la fois comme territoire et comme technique, voire comme art ou comme loisir<sup>1</sup>, nous ouvre une fenêtre concrète sur ce que nous sommes en train de devenir et ce que nous souhaitons être. A nous d'explorer ensemble ces territoires !

Le voyage commencera dans les cuisines comme espaces. Comment donnent-elles à voir la modernité de nos sociétés ? Pensons aux évolutions des appartements bourgeois de type haussmannien et des lieux cachés où étaient reléguées « les cuisines » que « l'on ne saurait voir » et les cuisinières, extérieures à la famille. Aujourd'hui, chez ces

---

<sup>1</sup> voir le développement actuel des cours de cuisine à Paris et en province dont le Cercle Culinaire de Rennes a été l'initiateur. ([www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com))

mêmes bourgeois, la cuisine est devenue un lieu qui se montre, qui communique avec le salon, qui permet un échange entre ceux qui y cuisinent et ceux qui s'occupent à autre chose, de l'autre côté d'un comptoir : transformation fondamentale des acteurs de la société occidentale. L'espace culinaire est aujourd'hui et a toujours été dans les diverses cultures du monde, un lieu de vie intense et dans les foyers plus modestes ou de « type ancestral », c'est autour du foyer, de la cheminée, de la cuisinière que se rassemble le groupe et que se partagent les aliments. Aujourd'hui, chez les plus nantis, que ce soit en France ou en Suède, on observe ce retour ostentatoire vers un passé imaginé, qui oscille cependant, esthétiquement, entre le lieu « laboratoire » et le lieu de vie baroque, coloré et chaleureux. Et lorsque la passion des blogs culinaires vient à saisir la cuisinière, son espace de travail et de vie devient vitrine vers l'extérieur, ce qui n'est pas sans conséquence sur le lieu cuisine en lui-même et la cuisine qui s'y fait.

L'attention se portera ensuite sur la France, pays du bien manger dans le sens du « bon » bien sûr, et de plus en plus, « bon et sain » à la fois. La pratique de la cuisine domestique y résiste bien, que ce soit au quotidien ou pour les repas de fête, tout en intégrant de nouvelles manières de faire, suscitées par l'équipement électroménager, de nouvelles recettes, et par l'offre de produits exotiques et de plats plus ou moins pré-élaborés. C'est même cet attachement à la cuisine et aux plaisirs de la table qui expliquerait les réticences des Français à l'acceptation d'innovations telles que les OGM, vécues comme une rupture de la chaîne « naturelle » de production des aliments. On peut également penser que l'actuelle « invasion » de Britanniques venus dans le Sud Ouest de la France implique également de « goûter » concrètement à notre art de vivre. Cependant une frange de la population, certes minoritaire, ne cache plus sa réticence à cuisiner et

à recevoir, signe que l'identité féminine ne passe peut-être plus exclusivement par le rôle de mère-nourricière et d'hôtesse qui, de longue date, lui avait été assigné.

Mais cette modernisation des modes de vie peut, de dérive en dérive, mener à des situations plus ou moins préoccupantes. En France, on s'aperçoit que les femmes âgées, loin de correspondre à la figure mythique de la « mamie gâteau », perdent le goût de la cuisine sous les effets conjugués de la solitude et des injonctions diététiques médicales. Plus généralement, la perte des repères dans le rythme alimentaire familial peut être un des facteurs fragilisant la construction d'un comportement alimentaire normal et favorisant l'émergence de troubles du comportement alimentaire. Pourrait aussi émerger, comme en Suède, une insidieuse tendance à ramener les femmes dans leur cuisine : depuis presque 40 ans, elles avaient réussi à y obtenir l'aide culinaire à parité, mais, lorsqu'il s'agit de superviser la qualité diététique de l'alimentation familiale, elles se retrouvent seules investies de cette tâche. En Espagne, ce sont l'urbanisation et les décalages dans les temps de travail des divers membres de la famille qui déstructurent les rythmes des repas et même leur contenu. La situation la plus dramatique est bien évidemment celle de l'extrême pauvreté, conséquence de la crise économique persistante en Argentine : l'assistance des soupes populaires, même si elle apporte une solution calorique, contribue à déstructurer les familles et à faire perdre aux femmes, qui ne cuisinent plus, toute dignité au point que certaines ont revendu leur matériel de cuisine, s'installant par là durablement dans la misère.

L'attachement à la cuisine et aux traditions et plats emblématiques, en situation d'évolution de la société et des conditions de vie, suppose de gérer convenablement les transitions pour s'intégrer à un nouveau contexte sans se couper du



passé réel ou mythique. Tous les peuples semblent procéder de la même manière : par petites touches, ils modifient les recettes et les manières de faire pour intégrer dans leurs pratiques les apports des nouvelles technologies et des nouveaux concepts architecturaux. Cependant, ils gardent au fond d'eux-mêmes une nostalgie des pratiques ancestrales supposées produire des résultats de meilleure qualité. De tous temps et dans le monde entier, « c'était mieux avant », mais on évolue. Ainsi dans le Sud Ouest de la France, on continue à « faire le canard », c'est-à-dire préparer les divers magrets, confits, cous farcis et autres foies gras, au nom du maintien des traditions, mais ces produits très caloriques, autrefois parties intégrantes du régime ordinaire, sont à présent réservés aux grandes occasions où la vigilance diététique peut se relâcher, voire carrément offerts à l'entourage. Toujours dans le Sud Ouest, les familles immigrées du Maghreb, prises entre injonctions diététiques et médicales et fierté de leur cuisine natale, hésitent à maintenir leurs pratiques d'origine et les jeunes filles, tiraillées entre amour filial et désir d'intégration, se « bricolent » une cuisine fusion allégée mais rendue fidèle à ses racines car à base de produits *halal*. En Espagne, on voit la paella, plat au départ viril et concocté en plein air, entrer dans les cuisines des femmes et s'adapter dans ses modes opératoires à leur exigüité, tout comme en Argentine, l'asado traditionnellement grillé en plein air, a dû se replier sur les balcons des immeubles de Buenos Aires. Ailleurs, au Mexique, l'omniprésence des deux éléments identitaires et fondateurs de la cuisine, la meule à moudre et le mortier et son pilon, coexistent dans les cuisines avec de nouveaux appareils et une vaisselle moderne, en un exemple parlant du lien rattachant les hommes à leur passé et leur terre. Au Mexique toujours, cet attachement au passé est parfaitement illustré par la représentation idéalisée du bois pour la cuisson

des aliments, même si personne n'est dupe des affichages publicitaires « cuit au feu de bois ». Bref, de transitions en transitions, la tradition perdue, revisitée, bon gré mal gré, sous la contrainte de la modernité.

La cuisine dans tous ses états et toutes ses significations est un des meilleurs baromètres des mouvements profonds d'une société. Cuisines en temps de guerre, en temps de paix, en temps de « mondialisation » ou en temps de repli sur soi, de richesse ou de pauvreté, de métissage ou d'isolat, de dominance religieuse ou pas, d'occupation de l'espace et de relation au groupe familial ou générationnel sont une des meilleures illustrations possibles des transformations sous-jacentes ou prêtes à éclore, et ce dans toutes les cultures humaines.

