Les «cultures culinaires» françaises

e pluriel utilisé ici renvoie non seulement à des identités gastronomiques régionales, mais aussi à des styles de cuisine variant selon les contextes de consommation. Il nous a semblé pertinent de prolonger la réflexion engagée par l'équipe Trémolières autour des différences entre alimentation festive et alimentation quotidienne. Que mange-t-on quand on reçoit des parents ou des amis? Comment qualifie-t-on notre alimentation quotidienne? Quels sont les plats et les ali-

ments qui représentent « le bien manger » à la française ? Autant de questions qui permettent d'étudier l'organisation des représentations de la culture alimentaire des 50-60 ans et les fonctions sociales que joue pour eux l'alimentation.

«Le bien manger » à la française

À la question « Quels sont, pour vous, les aliments ou les plats qui représentent le mieux le « bien manger à la française? », les répondants peuvent citer un ou plusieurs aliments ou plats.

Les réponses à une telle question sont extrêmement dispersées, et plusieurs traitements sont possibles. Dans un premier regard, il est intéressant de voir, sans aucun regroupement, quels sont les plats ou aliments qui apparaissent spontanément avec les fréquences les plus élevées de citations. Dans une seconde étape, différentes catégorisations seront réalisées :

- on distinguera, tout d'abord, les plats: «soupes», «hors d'œuvre»,
 appellations de plats de viande, «desserts»... et les aliments exprimés
 de façon générique: viandes, légumes, produits laitiers, poissons...,
- dans un second temps, on regroupera les réponses par groupes d'aliments : viandes, poissons, légumes... qu'ils soient désignés par des noms de plats ou d'aliments,
- enfin, à l'intérieur des réponses formulées en termes de plats, une analyse en type de cuisson terminera notre analyse.

Arrivent en tête des citations spontanées deux plats de cuisine populaire et régionale. Le *cassoulet* est cité par plus de 22 % des individus interrogés, suivi de la *choucroute* avec 19 %. Le prestige de ces deux plats, que l'on aurait pu considérer comme des marqueurs régionaux, déborde largement leur région d'origine. Les *fromages* avec 17 % arrivent en troisième position et affichent un fort capital gastronomique. Le *steak-frites* atteint 16 % à égalité avec le *foie gras*, l'un produit quotidien et l'autre festif. Si

49. «Sauter» est une technique de cuisson de la cuisine française

qui correspond, dans le langage courant, à la « cuisson à la poële ». Pour plus de précision, voir :

- Edmond Neirinck, La cuisine, tradition et techniques nouvelles,

- Michel Maincent, *Cuisine* de référence, BPI, 1993.

50. Jean-Pierre Poulain, 1997, « Mutations et modes alimentaires »,

pathologie ou mutations sociales »,

Cahiers de nutrition et de diététique.

in Le mangeur et l'animal, Autrement, n° 170, et 1998, «La modernité alimentaire,

Lanor, 1991.

l'on élargit aux *entrecôtes*, *filets*, *côtes de bœuf* et autres *tournedos*, la viande de bœuf grillée ou sautée⁴⁹ dépasse alors les 25 %.

Une série de plats en sauces et de plats bouillis se situe légèrement au dessus des 10 % : le *bœuf bourguignon* (14 %), la *blanquette de veau* (12 %), le *pot au feu*, les *potées*, *auvergnate ou lorraine*... Le *gigot* avec plus de 9 % apparaît comme un symbole fort du « bien manger » à la française. Notons enfin que les escargots, avec 4 % des réponses spontanées, ont un statut gastronomique et identitaire dont l'importance est considérablement plus grande que leur fréquence de consommation.

Dans l'analyse par groupes d'aliments, la viande, de très loin et de façon totalement indifférenciée, est la catégorie d'aliment qui incarne le plus le « bien manger » à la française ; on est très prés de l'unanimité (95 %). La simplification des repas dans l'alimentation contemporaine et l'augmentation corrélative du plat principal⁵⁰ accentue vraisemblablement encore la centralité de la viande et des plats de viande.

Assez loin derrière la viande, trois catégories d'aliments se retrouvent autour de 30 % de citations :

- les légumes arrivent en seconde position (33 %), grâce en grande partie aux plats de légumes tels que soupes, ratatouille, gratins de légumes, tomates farcies... particulièrement cités par les femmes,
- avec un total de 31 %, les poissons et fruits de mer sont fortement présents,
 mais nettement plus en tant que produits (22%) qu'en tant que plats (9%),
- les produits laitiers, avec un total de 27 %, sont surtout représentés par les fromages mais on notera la présence, en plus des desserts, de plats laitiers porteurs de valeurs gastronomiques et qui ont tendance à se diffuser au-delà de leur espace régional d'origine: la fondue, la raclette et dans une moindre mesure la tartiflette...

Enfin, le pain, les pâtes, le riz, et surtout les pommes de terre, gardent toujours, notamment à travers certaines préparations culinaires, un prestige gastronomique : *frites, gratin dauphinois, pommes dauphines...*

Le « bien manger » à la française (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)











	Viandes	Légumes	Poissons	Produits laitiers	«Féculents» et pain	Fruits
Produits Plats	26 89	13 24	22 9	18 9*	12 7	2
Produits + plats	95	33	31	27	19	
Rang	1	2	3	4	5	(6)

^{*} Fondue, raclette, quiche, tartiflette et desserts lactés

lemangeur-ocha.com - Poulain, Jean-Pierre. Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences. Les Cahiers de l' OCHA n°9, Paris, 1998, 112 p., ill., bibliogr.

Le «bien manger» à la française

Selon le sexe, le statut matrimonial et l'activité (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)

	Total	Femmes	Hommes	Seuls	En couple	Actifs	Non actifs
Viandes + plats de viandes	95	95	95	95	95	95	95
Légumes + plats de légumes	31	33	28	31	30	31	31
Produits laitiers + plats laitiers*	27	28	27	27	28	27	28
Poissons + plats de poissons	22	22	21	24	21	22	21
« Féculents » et pain	11	10	13	12	11	10	13

^{*} Fondue, raclette, quiche, tartiflette et desserts lactés

Les «cultures culinaires» régionales à travers les produits

En France, le patrimoine gastronomique s'enracine dans deux sources bien distinctes⁵¹: la cuisine de distinction, d'origine aristocratique et bourgeoise d'une part, et les cuisines populaires et régionales d'autre part. Aussi nous a-t-il paru indispensable de soumettre les réponses à la question « *Quels sont, pour vous, les aliments ou les plats qui représentent le mieux le « bien manger » à la française*?» à une analyse par grandes régions, comme nous l'avons fait pour les styles nutritionnels étudiés à travers les réponses à la question « *Quels sont pour vous les aliments essentiels*?»

S'agit-il vraiment de cultures gastronomiques régionales? Sans doute non, car notre regroupement en grandes régions écrase un peu certains des « particularismes fins » qui ne peuvent être abordés qu'avec des échantillons considérablement plus importants que celui de cette enquête. Cependant, nous allons voir que, malgré ce tamis un peu large, des différences nettes, entre grandes régions, sont bien repérables. Le processus d'homogénéisation, voire d'américanisation, dont certains craignent qu'il ne lamine la culture alimentaire française et ses composantes régionales, n'a pas encore entamé les représentations des jeunes seniors.

51. Voir Jean-Pierre Poulain, 1988, Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Pratiques alimentaires et manières de table en France du Moyen-Age à nos jours, Éditions Lanore, Réed. 92 et 97, traduit en japonais 1994 et 97, ainsi que la série d'ouvrages consacrée aux traditions gastronomiques régionales françaises dans la collection *ltinéraires gourmands* des Éditions Privat.

Le « bien manger » à la française Selon les régions (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)











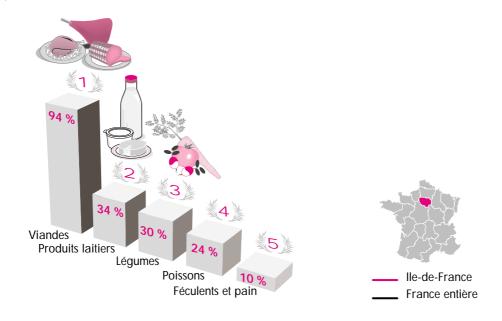


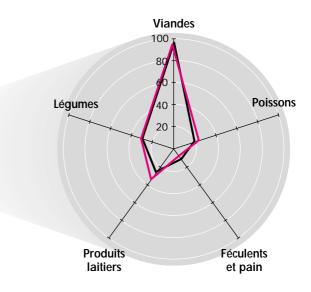
			_			
	France entière	lle de France	Nord et Est	Ouest et Pays de Loire	Centre, Alpes e et Jura	Sud-Est et Sud-Ouest
Viandes	95	94	96	94	97	96
	€1}	(1)	(1)	₹1.}	(1)	€1.}
Légumes	31	30	30	25	38	30
	2	3	2	3	3	(2)
Produits laitiers	27	34	20	23	43	21
	3	2	3	4	2	4
Poissons	22	24	11	29	22	23
	4	4	5	2	4	3
«Féculents » et pain	11	10	15	8	14	9
	4	%5	4	₹5 }	5	5

L'Ile-de-France : la viande, les fromages de France et les poissons

Arrivant en seconde position derrière la viande, les produits laitiers, surtout les fromages, apparaissent en Île de France, comme une des valeurs fortes du « bien manger » à la française; sans doute représentent-ils à Paris l'ensemble des régions françaises, parce que l'offre y est la plus large, et moins marquée par les productions régionales. Le poisson y est également fortement valorisé, tant dans ses fonctions nutritionnelles de « viande diététique » comme nous l'avons vu dans la question sur les aliments essentiels, que pour ses qualités gastronomiques.

Ile-de-France: Le « bien manger » à la française: la viande, les fromages et les poissons (reponses en % des individus, 1998)

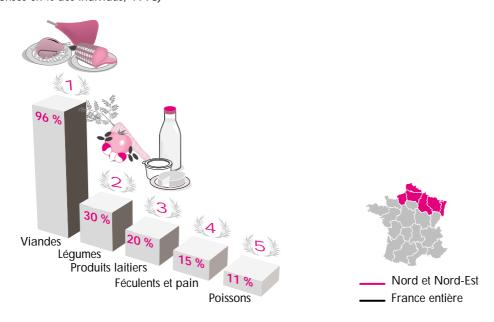


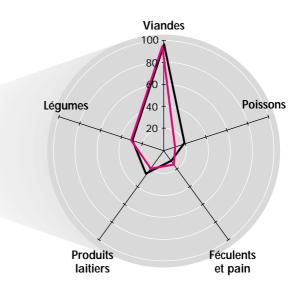


■ Le Nord et Nord-Est : le goût de la pomme de terre

On trouve par ordre décroissant la viande, les légumes, le fromage, les féculents et en dernier lieu le poisson. On retiendra la forte position gastronomique des féculents (notamment des pommes de terre), en dernière position dans les autres régions, et à qui les gens du Nord n'hésitent pas à attribuer des qualités gastronomiques autant que nutritionnelles. Le poisson est ici au plus bas de son prestige gastronomique.

Nord et Nord-Est : Le « bien manger » à la française : la viande et le goût de la pomme de terre (reponses en % des individus, 1998)

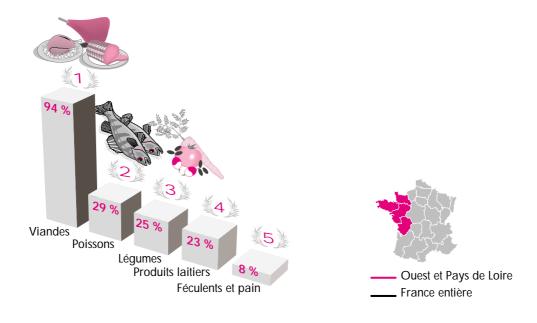


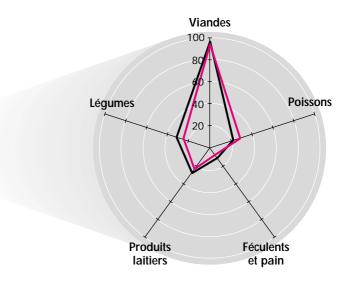


L'Ouest et Pays de Loire : fruits de mer et poissons

Les habitants de l'Ouest et des Pays de Loire placent le poisson très au delà des autres régions dans l'échelle gastronomique, tant dans la hiérarchie (seconde position) que par le score (29 %). Il est dans cette région un produit nutritionnellement valorisé mais surtout culturellement marqué. Les fromages et produits laitiers sont ici en assez bonne place. Mais l'on pourra s'étonner que malgré (ou peut être à cause de) certaines productions locales qui, comme le camembert, se sont hissées au rang de symboles nationaux, ils n'apparaissent pas en meilleure position dans la hiérarchie gastronomique.

Ouest et Pays de Loire : Le « bien manger » à la française : la viande et les poissons (reponses en % des individus, 1998)

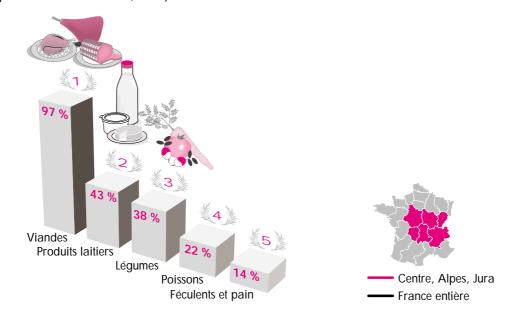


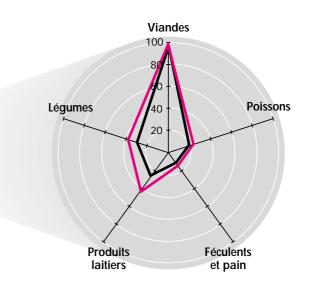


Le Centre et Alpes et Jura : du fromage et des légumes

Placés en seconde position dans la hiérarchie gastronomique après la viande, les produits laitiers atteignent dans cette grande région leur score le plus élevé (43 %). La multitude des productions locales et l'existence d'une série de plats cuisinés à base de fromage, fondue savoyarde, raclette et tartiflette en Franche Comté et Rhône Alpes, truffade et aligot en Auvergne et Aveyron, expliquent ce prestige particulier des fromages. Les légumes sont également assez largement au dessus de la moyenne nationale.

Centre, Alpes, Jura: Le « bien manger » à la française: la viande, les fromages et les légumes (reponses en % des individus, 1998)

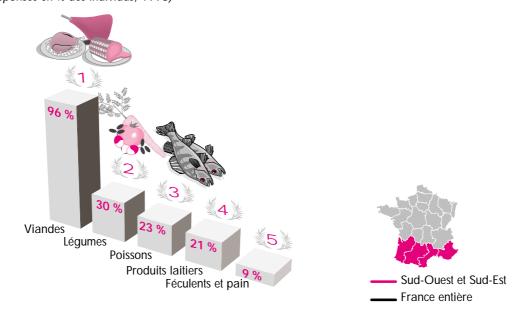


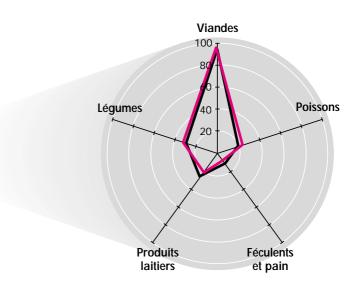


■ Le Sud-Ouest et le Sud-Est : viandes, légumes et plats de poissons

Cette région se caractérise par une hiérarchisation originale qui place, après la viande et les légumes, immédiatement en troisième position, les poissons. Les produits laitiers arrivent en quatrième position. La viande est légèrement au dessus de la moyenne nationale et, sans atteindre les scores des pays de l'Ouest et des Pays de Loire, les poissons, qui sont l'objet de préparations locales hautement identitaires, la *bouillabaisse*, la *bourride...*, sont des éléments essentiels de la culture gastronomique du Sud.

Sud-Ouest et Sud-Est : Le « bien manger » à la française : la viande, les légumes et les plats de poisson (reponses en % des individus, 1998)





Ce que l'on sert quand on reçoit

« Quel(s) genre(s) de plats sert-on chez vous quand il y a de la famille ou des amis?»

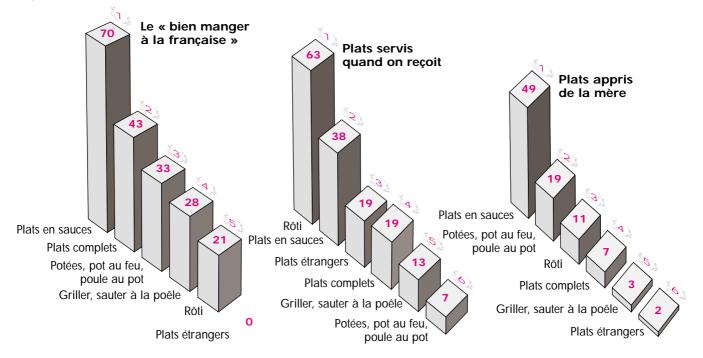
On peut regrouper les plats en 6 grandes catégories :

- Les « potées », « pot au feu », « poule au pot »... c'est à dire des plats cuits dans un bouillon.
- Les plats en sauce, « bourguignons », « ragoûts », « daubes »...
- Les rôtis, gigot, poulet, canard, bœuf...
- Les plats grillés ou sautés à la poêle, le steak, les côtes de bœuf, les magrets...
- Les plats complets, cassoulet, choucroute, raclette...
- Les plats d'origine étrangère, couscous, paëlla...
 L'analyse peut se conduire à trois niveaux :

Des plats que l'on ne peut plus faire.... :

La technique du rôti s'applique sur des pièces de viande d'un volume relativement important que l'on peut rarement faire lorsque l'on est deux et à plus forte raison seul. Recevoir des parents ou des amis est alors l'occasion de préparer des plats « qu'il n'est plus possible de faire maintenant » parce qu'ils supposent la présence d'un nombre de convives important. Ils peuvent aussi rappeler les repas du dimanche de la période dans laquelle « les enfants étaient encore là ».

"Quel(s) genre(s) de plats sert-on chez vous quand il y a de la famille ou des amis ?" (réponses de l'échantillon total OCHA 1998, en % des individus)



Le rôti quand on reçoit, une mise en scène du partage :

Que ce soit un rôti de bœuf, de veau, un gigot ou une épaule d'agneau ou encore une volaille, ces plats traités en rôti ont tous en commun de devoir être découpés. Souvent cette opération est réalisée à table devant les convives et donne l'occasion d'un rituel qui s'enracine au plus profond de la cuisine française⁵². Rappelons, pour faire vite, que dans l'aristocratie française jusqu'à la Renaissance, le découpage à l'épée des pièces de viande par l'amphitryon lui même, c'est à dire par celui qui invite, est un des rituels de table les plus importants du « grand service à la française ». Il est à la fois pour l'hôte une façon de se poser en dispensateur des riches de la table et une mise en scène métaphorique de sa maîtrise des armes, ce par quoi, à l'époque, on accède au pouvoir légitime. Sous l'ancien régime, lorsque la noblesse de robe se fait plus nombreuse, la tâche va se professionnaliser et sera confiée à un « écuyer tranchant ». Dans la gastronomie française post-révolutionnaire, le maître d'hôtel entouré d'un essaim de commis prend le relais, permettant à la bourgeoisie de montrer sa capacité à s'offrir de la domesticité. Dans sa permanence et au delà de ses transformations historiques, la survivance de ce rituel, souvent confié à l'homme de la maison, atteste de l'importance de la mise en scène du partage.

52. Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck, 1988, Histoire de la cuisine et des cuisiniers, techniques culinaires et manières de tables en France du moyen âge à nos jours, Paris, Lanore, rééd. 1992 et 1997.

Une analyse anthropologique :

«Et si nous étions tous des Bororos?»

Dans une célèbre série d'ouvrages anthropologiques⁵³ et à partir d'un matériau exotique en grande partie originaire d'Amérique du Sud⁵⁴, Claude Lévi-Strauss a proposé, pour comprendre les catégories de l'imaginaire culinaire, l'opposition entre endocuisine et exocuisine. Le bouilli s'oppose au rôti en tant que technique d'endocuisine contre l'exocuisine : « l'un est cuit au dedans (dans un récipient) tandis que l'autre est cuit du dehors »⁵⁵. La première catégorie correspond à une série de techniques de cuisson à l'eau ou dans un liquide; elles se réalisent dans des récipients, selon une double médiation de l'action de la chaleur : eau + récipient. La seconde renvoie à des techniques de cuisson dans lesquelles le contact entre l'aliment et le feu est, soit direct comme dans le cas du rôti à la broche, soit indirect avec l'utilisation d'un récipient, grill ou poêle, mais dans tous les cas toujours sans présence d'eau, comme par exemple le grillé et le rôti. Enfin, une troisième catégorie, les cuissons mixtes, combinent une phase de rissolage (exocuisine) et de cuisson dans un liquide (endocuisine) qui devient une sauce. Elles constituent un espace intermédiaire, l'ensemble des plats en sauce.

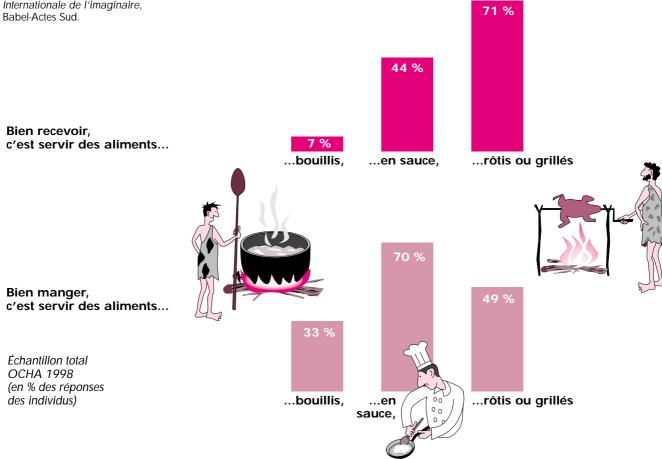
- 53. Claude Lévi-Strauss, 1964-1968, Les mythologiques, Plon.
- 54. Notamment les indiens Bororos et Nambicuara.
- 55. Claude Lévi-Strauss, 1968, L'origine des manières de table, Plon, p. 400.

Claude Lévi-Strauss, bien qu'ayant exclusivement travaillé sur un matériau ethnographique exotique, se plaît régulièrement à indiquer des pistes d'exemplification dans la gastronomie française. L'endocuisine correspondrait à des usages intimes, ces types de plats seraient ceux que l'on partage avec les membres de la famille proche, avec le « clan » pour reprendre son vocabulaire. L'exocuisine étant quant à elle réservée aux étrangers, c'est la cuisine qu'on offre aux invités.

Alors que la réflexion en termes d'exocuisine et d'endocuisine était totalement absente de notre problématique de départ, et malgré une formulation qui associe dans la question à la fois famille au sens de famille étendue et amis (« Quel(s) genre(s) de plat(s) sert-on chez vous quand il y a de la famille ou des amis?») les données rassemblées ici confirment l'usage de l'exocuisine pour les réceptions⁵⁶. Le rôti et le grillé sont utilisés quand on reçoit et cela alors même que l'identité gastronomique française se diffuse sur les trois grands types de cuisson avec une prépondérance plus marquée pour les plats en sauce⁵⁷.

56. L'approche de l'alimentation française à partir de la problématique lévi-straussienne des types et modes de cuisson prouve ici sa dimension heuristique et mériterait une étude spécifique.

57. Jean-Pierre Corbeau voit dans la sauce un des marqueurs de l'identité gastronomique française. Voir sur ce thème Jean-Pierre Corbeau, 1997, « Socialité, sociabilité et sauce toujours », Cultures, Nourritures, Internationale de l'imaginaire, Rabel-Actes Sud



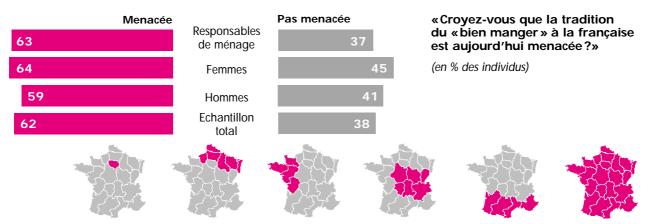
Le «bien manger » à la française est-il en danger?

« Croyez-vous que la tradition du « bien manger » à la française est aujourd'hui menacée? »

L'analyse des données fait apparaître un assez fort sentiment de menace (62 %). Elle est globalement perçue plus nettement par les femmes que les hommes. D'un point de vue géographique, cette crainte s'exacerbe en Île de France avec 73 % des personnes interrogées. Le degré d'urbanisation permet d'enrichir l'analyse. Le sentiment de menace est le plus élevé pour les ruraux (66 % dans les villes de – 2 000 habitants) et les parisiens, et au plus bas dans les petites villes et les villes moyennes (de 2000 à 20 000 habitants, 51 %). Chez les premiers, le contact avec la filière agricole et les transformations qui la traversent accentue certainement ce sentiment.

Sentiment de menace pesant sur le «bien manger» à la française (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)

	Responsables de ménage	Femmes	Hommes	Total échantillon	
Menacée	63	64	59	62	
Extrêmement	18	19	16	17	
Assez	45	19	43	44	
Pas menacée	37	45	41	38	
Pas tellement	27	36	28	28	
Pas du tout	10	27	13	11	



Sentiment de menace pesant sur le «bien manger » à la française Selon les régions (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)

	lle de France	Nord et Est	Ouest et Pays de Loire	Centre, Alpes et Jura	Sud-Est et Sud-Ouest	Total
Menacé	73	61	59	58	58	62
Extrêmement	18	19	19	16	15	17
Assez	55	42	40	42	43	44
Pas menacé	27	39	41	42	42	38
Pas tellement	24	27	34	24	28	28
Pas du tout	3	12	7	18	14	11















Sentiment de menace pesant sur le «bien manger» à la française Selon les régions (échantillon total OCHA 1998, en % des individus)

	agri- culteurs	Com. Artisans	Cadre sup. Prof. Lib.	Cadres moyens	Employés	Ouvriers	Inactifs
Menacé	64	58	66	66	56	58	62
Extrêmement	20	15	17	20	16	14	18
Assez	44	43	49	46	40	44	44
Pas menacé	36	42	34	34	44	42	38
Pas tellement	26	29	28	27	25	33	27
Pas du tout	10	13	6	7	19	9	11