

## INTRODUCTION AU COLLOQUE « FAIRE LA CUISINE »

### *Spécial « CUISINE EN FRANCE »*

#### **DE FÊTE OU QUOTIDIENNE, Avec plus ou moins de stress, la cuisine en France se porte plutôt bien !**

Le colloque « Faire la cuisine » à l'ESC de Toulouse, du 12 au 14 décembre 2005, a été l'occasion de faire le point sur les pratiques culinaires en France contemporaine, qu'il s'agisse de la cuisine de fête ou de la cuisine au quotidien. A noter que les hommes sont assez nombreux à s'investir dans la cuisine de fête. Au quotidien, dans 80% des cas, c'est madame qui est « responsable de la cuisine à la maison », selon l'étude réalisée par TNS Sofres pour Cniel/Ocha.

#### **Cuisine de fête : faire « comme il faut , comme on peut, comme on veut ... » ?**

Pour l'initiatrice de ce colloque, Geneviève Cazes-Valette, très clairement « le repas de fête est un moment de convivialité mais aussi de représentation sociale où le contenu de l'assiette n'est qu'une des dimensions de la scène qui va se jouer. Entrent en jeu des considérations sociologiques et le désir de se conformer aux attentes et aux usages sociaux (*faire « comme il faut »*), mais aussi de triviales et questions de compétences et de moyens financiers (*faire « comme on peut »*) et des choix personnels dans la façon de se « mettre en scène », soi même et son foyer (*faire « comme on veut »*) ».

Organiser et préparer un repas de fête est donc loin d'être anodin, même si l'anticipation du plaisir des convives donne du bonheur aux organisateurs ! G. Cazes-Valette les classe en trois catégories : les « *Stressés* », même si un quart d'entre eux évoquent le plaisir qu'ils y prennent, les « *Pratiques* », centrés sur le menu, et les « *Festifs* », heureux et pensant la fête comme un tout sans être pour autant inconscients ! A noter que les « *Stressés* » comptent une majorité de femmes ...

#### **Au quotidien : 61% des femmes se jugent de « bon niveau » et 36% « se débrouillent »**

L'étude réalisée par TNS Sofres pour Cniel/Ocha définit cinq profils de femmes françaises dans leur rôle de cuisinières au quotidien. Les plus nombreuses sont *les décontractées* (28%), suivies de près par *les perfectionnistes* (24%). Ensuite, on trouve à égalité les deux groupes les plus opposés : *les traditionnelles attentives* et *les récalcitrantes* (19% dans chaque groupe). Enfin, *les hôtesse*s sont 14%.

Les *décontractées* sont les plus jeunes. Elles cultivent la simplicité, ce qui ne les empêche pas d'apprécier plaisir de cuisiner et plaisir de la convivialité et de faire à l'occasion une cuisine plus élaborée. 30% se considèrent « de bon niveau » et 27% « se débrouillent ».

Assez jeunes, les *récalcitrantes* et les *hôtesses*. Dans ces deux groupes, une femme sur deux dit « se débrouiller », une sur dix seulement se juge « de bon niveau ». Les *récalcitrantes* ne prennent plaisir ni à cuisiner ni à déguster ni à partager, elles copient la cuisine de leur mère et utilisent souvent des plats tout préparés. Quant aux *hôtesses*, elles sont motivées surtout par le plaisir de recevoir et attirées par les cuisines atypiques (plats exotiques, sucré-salé) ; elles s'intéressent peu à la cuisine au quotidien et préparent souvent des repas sur le pouce ou des plateaux repas.

Les plus motivées par la cuisine sont les *perfectionnistes* et les *traditionnelles attentives*, ces dernières se recrutant plutôt parmi les plus de 55 ans et les femmes dites inactives. Très organisées, très consciencieuses dans le suivi des recettes, toujours en recherche de nouvelles idées, les *perfectionnistes* sont des adeptes du « fait maison ». Quant aux *traditionnelles attentives*, soucieuses d'équilibre et de variété des menus, elles privilégient les produits frais, savent concilier santé, plaisir et convivialité. Faire la cuisine est pour elles facile, elles font tout elles mêmes et sont très attachées aux produits du terroir.

### **Le pessimisme n'est pas de mise : le temps de préparation des repas est stable depuis 1997**

L'enquête TNS Sofres constate que même les moins motivées passent du temps à cuisiner : les *hôtesses*, consacrent en moyenne 22 minutes à la préparation d'un repas ordinaire en semaine et les *récalcitrantes* 27 minutes. Quant aux plus motivées, les *perfectionnistes* et les *traditionnelles attentives*, en temps passé à cuisiner, peu d'écart entre ces deux groupes : 38 et 34 minutes. Ce qui les distingue, c'est le niveau qu'elles s'attribuent. Les *perfectionnistes* ne sont que 28% à se juger de bon niveau, contre 44% chez les *traditionnelles attentives* !

La grande enquête CCAF du Credoc, dont la dernière édition a été publiée fin 2004, constate qu'il n'y a plus de baisse du temps de préparation des repas depuis 1997. Autres données rassurantes issues du Baromètre Santé Nutrition de l'INPES, paru également fin 2004 : les repas ne tendent pas à disparaître comme on l'entend dire parfois, en effet 9 Français sur 10 prennent quotidiennement les trois repas principaux ; et le domicile reste le lieu où les Français prennent majoritairement leurs repas : 95% pour le petit-déjeuner, 68 % pour le déjeuner, 90% pour le dîner ! N'enterrons donc pas trop vite le modèle alimentaire français : il évolue mais il garde l'essentiel !