

« Cuisine rapide ou cuisine passion ? »

Jean-Claude Kaufmann

Dans chaque famille, le (ou plutôt la) responsable des activités culinaires doit opérer des choix complexes et difficiles. Arbitrer entre les goûts des uns, des autres, et les siens propres. Prendre des options alimentaires, entre dépense et économie, abondance et autocontrôle, plaisirs et diététique. Contraindre par une pédagogie collective ou laisser chacun se débrouiller avec le frigo. Dans le secret de ses pensées, il pressent qu'il est le chef d'orchestre clandestin de ce qui va se tramer par la suite. Sans compter la décision la plus problématique : le degré de son engagement culinaire (cuisine rapide ou cuisine-passion). Car, surtout pour les femmes, cette responsabilité écrasante se développe au moment historique où elles tentaient de fuir les casseroles, refusant le rôle de l'antique cuisinière, rivée par obligation à ses fourneaux. Une telle assignation est devenue insupportable aujourd'hui. Les femmes veulent s'inventer, individus libres et autonomes, égales aux hommes et à l'égal des hommes. Ces derniers ne se mettent cependant encore que rarement aux fourneaux pour assurer la cuisine ordinaire. Heureusement une solution se présente, grâce à des produits nombreux et variés permettant d'effectuer une cuisine rapide. Voire de laisser chaque membre de la famille se débrouiller avec des aliments individualisés prêts-à-manger. Le ou la « chef » se coule alors dans le mouvement général d'individualisation, abandonnant d'ailleurs une bonne part de sa fonction, pour devenir un mangeur comme les autres. Le frigo devient roi. Un nouveau modèle alimentaire s'installe, qui diminue les tensions en même temps que le lien se délite. La vie devient plus fluide, à l'image des nourritures faciles à avaler. Tel est le modèle de base, qui se développe inexorablement. Mais plus il élargit son emprise, plus un contre-modèle émerge, par saccades, par flambées, mis en mouvement par les émotions, des passions. Où se mêlent des désirs de créativité esthétique et une quête des plaisirs du palais et du ventre, une faim d'intensité conjugale et de vie familiale plus vivante. Une soif de vibrations indicibles, un langage amoureux par défaut. L'amour n'est pas qu'un sentiment abstrait, hors du monde ordinaire. Il se façonne aussi au quotidien, parfois même avec les mains. L'amour peut naître des petits plats.

Jean-Claude Kaufmann est sociologue, directeur de recherche au CNRS (CERLIS, Université Paris 5). Il est l'auteur de nombreux livres d'enquêtes sur la vie quotidienne et familiale, et de livres plus théoriques comme *L'invention de soi* (Armand Colin, 2004). Il publie en septembre 2005 *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* (Armand Colin).