

## « La dimension cachée des manières de table » Jean-Pierre Poulain

S'il est un apport de la socio anthropologie de l'alimentation, c'est bien d'avoir fait la démonstration que l'acte alimentaire ne peut se réduire ni à des logiques économiques, ni à des logiques biologiques. Ses horizons ne relèvent pas d'un simple utilitarisme. Comme l'écrivent deux anthropologues contemporains : « Personne ne peut contester que les êtres humains aient des besoins. On peut établir, de cette manière, qu'un adulte doit absorber 2500 calories par jour. Mais cela ne permet pas d'expliquer pourquoi il préférera la blanquette de veau à la choucroute, les huîtres cuites dans du lait aux huîtres crues. Dans la perspective utilitariste, la quasi-totalité des choix et des habitudes de consommation demeure inexpliquée. Pour les comprendre, il faut postuler que la fonction essentielle de la consommation alimentaire est de produire du sens. » (Laburthe-Tolra et Warnier, 1993). Et si pour les mangeurs humains manger, c'était avant tout produire du sens ? Voilà la proposition que cette communication souhaite éclairer. Dans les années 1960, l'anthropologue américain Edward T. Hall mit l'accent sur le rôle joué par l'espace dans le processus de communication. Il a ainsi montré que la distance qui sépare les corps est elle même signifiante du degré d'intimité et proposa le concept de proxémique forgé à partir du radical proximité. Qu'est ce qui, dans les multiples situations alimentaires, le repas familial, celui de la cantine ou du grand restaurant, les apéritifs entre potes ou les « pincés fesses » mondains, les collations entre collègues de bureau... qu'est ce qui est producteur de sens ? Quelles significations s'attachent aux différentes formes de prises alimentaires, aux lieux dans lesquels elles se déroulent ? Quelles sont les lois de la conductivité sociale des aliments ? Autant de dispositifs qui, dans l'allant de soi, nous permettent de gérer nos relations aux autres.

**Jean-Pierre Poulain**, sociologue et anthropologue, université de Toulouse 2 est l'auteur de *Sociologies de l'alimentation*, PUF collection quadrige 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers*, avec Edmond Neireinck, Lanore, 2004, et de *Penser l'alimentation*, avec Jean Pierre Corbeau, Privat-Ocha, 2002.