

## **TRADITION, INVENTION, INTEGRATION : LA TRANSMISSION N'EST JAMAIS FIGEE**

### **Colloque « Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité », à Toulouse, décembre 2005**

Compte-rendu du colloque par Florence Strigler

"Faire la cuisine" est un acte universel qui intéresse de plus en plus les chercheurs en sciences humaines. Cet intérêt fait écho à celui des entreprises, dont les services marketing cherchent à comprendre les facteurs psycho-sociologiques des choix alimentaires, et à celui de la population toute entière, inquiète de perdre ses repères et son identité, individuelle et collective, avec la perte du savoir culinaire traditionnel. Pourtant, de tous temps, la cuisine a fait l'objet d'inventions et de transformations. Mais ces évolutions sont aujourd'hui si rapides que, comme dans d'autres domaines, on se trouve soumis à la fois à l'attrait de la nouveauté et au besoin rassurant de rattachement à la tradition.

Le colloque "Faire la cuisine", organisé à Toulouse du 12 au 14 décembre 2005 par l'ESC, le CNRS et l'Ocha, a donc abordé à la fois les innovations « hypermodernes », allant jusqu'au design alimentaire, et les traditions avec, dans un cas comme dans l'autre, ce qu'elles véhiculent en termes de symbolisme, d'enjeux affectifs ou esthétiques, d'attraits et de rejets, voire de peurs.

Dans ce contexte, le phénomène de la transmission culinaire s'est retrouvé comme un fil conducteur tout au long du colloque, dévoilant sa complexité historique, sociale et psychologique.

Avant d'être familiale, la transmission est collective, c'est-à-dire nationale, régionale ou ethnique. En ce qui concerne la France, Mohamed Merdji a analysé la construction de l'imaginaire culinaire, basée sur trois faits marquants :

- l'histoire politique : c'est après la Révolution que "la gastronomie est descendue dans la rue" (pour reprendre l'expression de Jean-Paul Aron), et que la cuisine s'est constituée comme faisant partie du patrimoine culturel ;
- l'histoire économique : la modernisation tardive de l'agriculture française explique la survivance du modèle de la petite exploitation familiale, modèle qui nourrit l'image du terroir et de ses "sociabilités" ;
- l'histoire religieuse : la morale catholique s'accommode beaucoup mieux des plaisirs de la table que la morale protestante, dans laquelle la notion de responsabilité individuelle est prégnante.

La tradition est d'autant plus robuste qu'elle comporte des enjeux socio-culturels, par exemple religieux (ex : la cuisine juive, décrite par Annie Bloch-Raymond) ou esthétiques (ex : l'alimentation des femmes peules du Mali, qui conditionne leur beauté selon des critères de brillance de la peau et de blancheur, comme l'a expliqué Dorothee Guilhem).

Cette transmission collective, qui participe de la construction identitaire, est relayée par la transmission familiale qui, au-delà des enjeux socio-culturels, comporte en plus de

très forts enjeux affectifs. Jean-Claude Kaufmann le montre très bien à travers la façon dont le responsable de la cuisine (la femme dans 80 % des cas) construit la famille par le biais de l'organisation des repas, qui sont le centre de la vie familiale ; ou à travers la culpabilité latente de la mère de famille qui fait réchauffer une pizza surgelée au lieu de cuisiner un repas.

Pour Brigitte Boucher, cette dimension affective est très importante, c'est pourquoi, en tant que médecin nutritionniste, son approche est à la fois diététique et psycho-comportementale, son expérience professionnelle lui ayant prouvé le lien entre les troubles du comportement alimentaire (boulimie, anorexie, orthorexie) et l'environnement psycho-affectif : apprentissage dans l'enfance, transmissions familiales, rôle de l'exemple... C'est ainsi que les histoires familiales complexes, en entraînant un manque de partage convivial et une perte de repères, peuvent expliquer des anomalies de comportement alimentaire.

Le mode de transmission de la culture culinaire varie d'une culture à une autre, et d'une famille à une autre. Mais il s'agit la plupart du temps d'une transmission par observation, non verbalisée. C'est le cas dans les familles juives ashkénazes interrogées par Annie Bloch-Raymond, les familles mixtèques décrites par Esther Katz, mais aussi les familles espagnoles pour la confection de la paella (Frédéric Duhart) ou celles du sud-ouest de la France pour la préparation des produits de canard gras (Isabelle Téchoueyres).

D'autre part, le savoir culinaire est toujours un savoir en partie empirique, formé par les souvenirs d'odeurs, de saveurs, d'apparence, de bruits.

Parfois, la transmission n'est que partielle. C'est le cas, par exemple, dans la culture juive, où, bien que la transmission coutumière par les femmes soit une prescription, les mères refusent souvent l'accès de la cuisine à leur fille. D'après Annie Bloch-Raymond, ce phénomène du secret pourrait s'expliquer notamment par les relations compliquées entre mère et fille. On observe d'ailleurs souvent une transmission plus facile entre belle-mère et belle-fille.

De nos jours, et dans nos sociétés occidentales, la transmission est, de plus en plus, différée dans le temps, commençant souvent au moment où la jeune femme se met en ménage, et prenant alors, éventuellement, la forme d'appels téléphoniques à la mère ou d'achat de livres de cuisine.

Selon Jean-Claude Kaufmann, on se trouve aujourd'hui face à un paradoxe en ce qui concerne la transmission, car, si l'éducation consiste à transmettre des schémas, des normes, elle consiste aussi à apprendre à l'enfant à construire ses propres schémas. La société actuelle étant axée sur l'individu, l'éducation donne une grande place à l'apprentissage de l'autonomie.

De plus, depuis les mouvements féministes des années soixante, les jeunes filles se détournent de la cuisine, symbole de l'assujettissement au foyer et de l'aliénation de la femme. Le plaisir que prennent les femmes célibataires (cf. l'enquête de Jean-Claude Kaufmann), divorcées ou veuves (cf. l'enquête de Karen Montagne auprès de femmes âgées), à manger sous forme de grignotage, relève aussi de ce sentiment de libération et d'absence de contraintes, après des siècles d'assujettissement. D'une manière générale, dans nos sociétés, la vie domestique n'est plus une priorité pour les jeunes, qui s'intéressent en priorité à leur carrière professionnelle, à leurs loisirs et à leurs projets de vie.

Dans les sociétés occidentales, le rapport à l'activité culinaire est ambivalent, dans son caractère à la fois valorisant et dévalorisant. Faire la cuisine crée du lien et est source de valorisation pour son auteur. Dans l'analyse que fait Claire Chapoutot du phénomène des *blogs* culinaires (sites internet personnels, consacrés aux recettes de cuisine), l'interactivité avec les internautes répondrait parfois à cette recherche de valorisation, de reconnaissance, de retour d'amour, que les femmes ne trouveraient pas au sein de leur famille. Le nombre de visites et de commentaires reçus seraient vécus comme une récompense.

Mais si l'acte de faire la cuisine est souvent vécu comme valorisant, il peut aussi être perçu comme dévalorisant, et parfois comme une véritable corvée. Cette ambivalence dans le rapport à l'activité culinaire se traduit dans le phénomène de transmission, d'où sa complexité, dont nous avons donné ci-dessus quelques aspects.

A cela s'ajoute le fait que ce qui se transmet n'est pas une tradition figée. L'inventivité et l'intégration de nouveautés existent toujours, que ce soit, là encore, à l'échelle collective ou individuelle. C'est ainsi que la cuisine française a intégré au cours du temps, des aliments provenant des cinq continents (Alain Drouard). En Afrique, des aliments nouveaux, apportés par la colonisation (poulet, thé Lipton, lait en poudre, bouillon Kub Maggi), sont non seulement intégrés dans les habitudes, mais aussi investis d'un nouveau symbolisme et de vertus positives, du fait qu'ils évoquent la richesse. Par exemple, chez les Peuls du Mali, étudiés par Dorothee Guilhem, le thé Lipton est censé chauffer le sang et augmenter le pouvoir de séduction des femmes, vertu qui n'est pas attribué au thé traditionnel.

Le travail de Faustine Régnier sur l'exotisme culinaire illustre bien l'intérêt pour la nouveauté (charme de l'insolite, souhait de varier le quotidien, plaisir de la découverte d'autres cultures), même si l'introduction de l'Autre dans sa cuisine ne va pas de soi (crainte de l'incorporation, bouleversement des repères) et que l'acceptation des cuisines exotiques est favorisée par un rapprochement avec nos propres cuisines, grâce par exemple à des stratégies de substitution d'ingrédients familiers aux ingrédients exotiques. Ces stratégies de substitution se rencontrent également chez les immigrés, dans l'adoption de la cuisine du pays d'accueil.

Par ailleurs, l'évolution des pratiques culinaires est très liée à l'évolution technique. Par exemple, le passage de la cuisson au feu de bois à l'utilisation de cuisinières au pétrole, puis au gaz, puis à l'électricité, a transformé la façon de cuisiner et le goût des plats. Attirées par le progrès technique et par la facilité, l'allègement du travail et les gains de temps qu'il permet, les populations adoptent massivement ces innovations, d'autant plus qu'elles y sont aussi contraintes par l'évolution des modes de vie. Mais, en même temps, elles déplorent la perte de goût et de la tradition, et compensent cette perte en revenant à une forme plus traditionnelle de cuisine le week-end ou dans les occasions festives. Cet attachement à la tradition relève, d'après Jean-Pierre Corbeau, d'une mythification d'un continuum culturel, qui en réalité n'en est pas un car il y a souvent abandon puis retour aux pratiques traditionnelles. Des expériences d'analyse sensorielle en aveugle montrent que la préférence gustative ne va pas toujours aux plats cuisinés de façon traditionnelle, ce qui permet d'évaluer la dimension imaginaire de cet attachement à la tradition.

Plusieurs exemples ont été donnés, lors du colloque, de soi-disant traditions, qui en réalité relèvent plus d'un imaginaire collectif que de la réalité.

La "vraie" cuisine mexicaine, décrite par Ricardo Avila, est en réalité, nous explique celui-ci, devenue un concept utilisé par les restaurants chics, basé sur quelques

techniques emblématiques : mouture du maïs sur un *metate* en pierre volcanique, cuisson des *tortillas* au feu de bois...

L'idée que l'*asado* est le plat national argentin est erronée (Graciela Schwartz). Actuellement, il n'est plus consommé qu'exceptionnellement, et son rôle fondamental dans l'identité culturelle nationale a été créé de toute pièce, au moment de l'émigration européenne en Argentine, dans un souci d'unification du pays à travers des signes d'appartenance emblématiques.

L'attrait croissant des habitants du sud-ouest de la France pour l'acquisition du savoir-faire relatif à la préparation des produits de canard gras paraît paradoxal dans le contexte de lipophobie qui caractérise notre époque. A partir de l'enquête effectuée par Isabelle Téchoueyres, il apparaît que les motivations sont multiples, et comportent entre autres le souhait de maintenir une tradition. L'histoire donne du sens au présent, et ce phénomène de patrimonialisation répond à une quête de sens et de stabilité, face à la peur de la perte de l'identité culturelle, dans le contexte de mondialisation. Cependant, là encore, il s'agit d'une "fausse" tradition régionale puisque, historiquement, le foie gras vient de la cuisine juive.

On peut encore citer la fameuse cuisine méditerranéenne qui, comme l'a rappelé Igor de Garine, n'a pas d'existence réelle.

Comme l'a fait remarquer Jean-Pierre Albert, si la mémoire transmise a une existence dans le temps, souvent elle n'en a plus dans l'espace, comme c'est le cas notamment de la transmission de la cuisine juive d'Europe de l'Est au sein de la diaspora juive ashkénaze.

En conclusion (l'une des nombreuses conclusions qui peuvent être tirées de ce colloque au contenu très riche), on constate à l'heure actuelle une rupture dans la transmission culinaire, mais ce phénomène de rupture doit être relativisé : une étude réalisée par TNS-Sofres pour le Cniel et l'Ocha, et présentée en conférence inaugurale par Séverine Dessajan, indique que 62 % des mères apprennent encore à leurs enfants à cuisiner. Il semblerait même que la transmission soit un besoin puisque, selon Claire Chapoutot, l'une des motivations des créateurs de *blogs* culinaires serait un désir de transmettre ses connaissances, pour les personnes n'ayant pas d'enfants à qui les transmettre. D'après Jean-Pierre Albert, le renouveau dans les modes de transmission (cours de cuisine, stages, Internet...), et la tendance à la patrimonialisation, pourraient constituer des contre-tendances à la rupture, permettant d'en limiter les effets et de favoriser un renforcement identitaire.

Dans la mesure où, comme l'a rappelé Jean-Pierre Poulain, la cuisine et les manières de table sont des mises en scène concrètes des grandes valeurs d'une société, elles resteront toujours le reflet de celles-ci, avec leurs dimensions de tradition et de modernité.