

La bouffe de foire

Virginie Quantin¹

Qu'entend-t-on par bouffe de foire ? Cet article, originellement proposé lors d'une communication orale au congrès de l'AISLF², se propose de définir le terme de « bouffe de foire » par le biais des facteurs récents qui ont poussé les mangeurs à consommer hors de leur domicile et plus particulièrement dans la rue. C'est par l'étude des contextes de consommation, des profils de mangeurs et de leurs motivations que nous pouvons nous interroger sur le point crucial, à savoir si la « bouffe de foire », comme toute offre alimentaire, peut être vecteur de sociabilités alors que cette pratique est parfois qualifiée de « vagabondage, papillonnage alimentaire, substitut de repas de rue ». Aucune réponse définitive ne pourra être apportée à cette question, néanmoins diverses pistes de réflexion seront proposées afin de s'approcher au plus près de la réalité du rapport entre « bouffe de foire » et sociabilité.

Il / Incontestablement, la « bouffe de foire » nécessite d'être resituée dans un contexte historique et notamment celui de la cuisine de foire³ et/ou de marché qui s'est longtemps imposée en Europe comme la principale forme de commerce de restauration. Cette dernière disparaît peu à peu au cours du XVIIIe siècle pour donner naissance au restaurant moderne, entendu ici comme établissement fixe, se substituant progressivement à toutes les institutions antérieures.

En référence à Raymond Dumay⁴, premier historien, semble-t-il, à employer et définir le terme de « cuisine de foire », Jean-Pierre Corbeau⁵ propose une relecture de cette définition en nous offrant une analyse diachronique concernant ce type d'offre alimentaire et les attentes des nouveaux consommateurs. Par une mise en perspective de certains points, voire parfois de leur rejet, Corbeau remet au goût du jour cette définition devenue aujourd'hui « obsolète » et définit les phénomènes alimentaires qui englobent ce terme par une analyse critique et une approche comparative diachronique des comportements alimentaires en essayant de trouver la définition la plus adaptée à notre époque et à nos propres perceptions.

Ainsi, selon lui, « nous associons la cuisine de foire à un espace essentiellement urbain ou marqué par l'urbanité, à un forum permettant à l'acteur social d'échapper aux contraintes hiérarchiques en s'alimentant avec un minimum de manières de table, en mangeant sans utiliser forcément des couverts, en déambulant, en s'appropriant une partie de l'espace, en le détournant de sa fonction initiale par la consommation de nourritures ou de boissons débouchant elle-même sur des formes plurielles de filiation symbolique, en amorçant des interactions initialement perçues comme éphémères ».⁶

¹ Doctorante en sociologie à l'Université de Tours sous la direction de Jean-Pierre Corbeau

² *La bouffe de foire*, communication au CR17 du congrès de l'AISLF « L'individu social, autres réalités, autre sociologie ? » du 5 au 9 juillet 2004, Tours.

³ Jean-Robert Pitte, « Naissance et expansion des restaurants », pp.767-768, in *Histoire de l'alimentation* de Jean-Louis Flandrin et Montanari Massimo.

⁴ Raymond Dumay, *De la gastronomie française*, Paris, Stock, 1969.

⁵ Jean-Pierre Corbeau, « Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : de la convivialité à la commensalité ? », in revue *Diasporas, Histoire et sociétés*, Cuisines en partage, Dossier coordonné par Anny Bloch Raymond, numéro 7, 2^{ème} semestre 2005.

⁶ Jean-Pierre Corbeau, *Op. cit.*, p. 3.

Jean-Pierre Corbeau emploie le pluriel et parle des « cuisines de foire », pour montrer la complexité et la richesse de ces formes contemporaines d'alimentation. L'auteur propose d'ailleurs quelques distinctions : la cuisine de foire ne se confond pas totalement avec la consommation « infraculinaire », ne s'assimile pas à la *world-food*, se refuse à confondre la cuisine de foire avec le « fast-food » et opère une différence avec les cuisines de rue.

La cuisine de rue est restée pourtant largement présente dans d'autres zones géographiques telles que l'Asie, l'Amérique latine et le Moyen-Orient alors qu'en Europe seuls quelques vendeurs ambulants ont subsisté. En France, où la gastronomie est une caractéristique déterminante de l'identité culturelle, la cuisine de rue par antinomie se voit reléguée à une image plus populaire teintée de vulgarité. Autrement formulé, la France n'a pas, contrairement aux pays asiatiques, par exemple, de tradition et de culture alimentaire de rue.

Jean-Pierre Corbeau⁷ nous rappelle que des produits présentés comme typiques de l'américanisation le sont souvent à tort « puisqu'une partie d'entre eux (les beignets, les fritures, les viandes en broche) caractérisent « la cuisine de foire » que l'on distingue dans notre histoire gastronomique de la « grande » cuisine d'invention (masculine jusqu'à ces dernières décennies) et de la cuisine traditionnelle, chargée d'affectivité (souvent féminine et familiale) : hamburgers, nuggets, tacos, beignets, frites, etc., à travers une convivialité ou des rituels de sociabilité renvoyant à un espace public de restauration. »

Laurence Ossipow⁸, quant à elle, fait apparaître trois exemples de restauration rapide : les bentô japonais, les döner kebab et le fast-food à base de hamburgers. Elle nous entraîne par un « rapide détour par des formes de restauration rapide anciennes (tels que le casse-croûte de l'ancien régime, l'histoire de la pizza) ou exotiques (comme les "en-cas" pour les Bushmen d'Afrique ou des exemples asiatiques) [ce qui] permet de relativiser la nouveauté du fast-food et d'élaborer quelques distinctions propres à mieux penser les spécificités actuelles du fast-food.»

A partir des années 1950-60, l'alimentation quitte le foyer, en raison de la modification des modes de vie. On assiste alors à un retour en force de ce type de commerce de restauration fonctionnel et rapide. Ces changements de modes de vie s'inscrivent dans le contexte spécifique des « Trente glorieuses », marqué par une abondance retrouvée qui privilégie la quantité des aliments pour faire suite aux restrictions subies lors de la seconde guerre mondiale. A partir de 1965 débute une nouvelle période ; il s'agit alors de manger moins. C'est le début de la lipophobie. Parallèlement à la construction de ce nouveau rapport à la nourriture, on « individualise » la prise alimentaire... Pour gagner du temps, on « déstructure » de plus en plus facilement le repas.

Alors que l'alimentation devient un marché de consommation de masse, la restauration connaît une évolution comparable. Si, tout au long de l'évolution historique, on a assimilé l'alimentation au foyer, c'est-à-dire à la cuisine entendue ici comme espace, à l'approche des années 80, l'alimentation s'identifie de moins en moins systématiquement à l'univers domestique. Les différents facteurs de ces modifications sont liés à une hausse du niveau de vie et d'éducation, à la généralisation de l'automobile, à un accès plus large

⁷ Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002, pp. 90-91.

⁸ Laurence Ossipow, « Le fast-food : vers un nouvel art de vivre ? », p. 75, in *Fast-food et santé*, Exposés et résumés du congrès national de la SSN du 18 juin 2004 à Berne, pp. 75-87.

de la population aux loisirs et aux voyages et surtout, à l'urbanisation, à l'industrialisation, sans oublier la professionnalisation du travail des femmes qui génère de nouvelles conceptions du partage des rôles.

En effet, le principal facteur, et de loin le plus important, est l'activité professionnelle féminine qui entraîne une redistribution des rôles sociaux entre hommes et femmes et fait voler en éclat le caractère exclusif du traditionnel repas familial du déjeuner. Dans les grandes villes, la restauration, qu'elle soit commerciale ou collective, prend alors le relais de cette cuisine chargée d'affectivité, symbole d'une période ainsi révolue. Hommes et femmes sont amenés à consommer à l'extérieur du domicile, principalement le midi, et chacun développe ses stratégies. Si pour l'homme le changement est moindre, la femme, à qui incombait la charge de cuisiner, fait face à une perte de repères assortie d'une liberté nouvelle qui la conduit à déstructurer son alimentation.

Cette évolution nous conduit à nous interroger sur le sort du schéma unique des trois repas par jour qui subit, lui aussi, quelques modifications.

A la suite d'une enquête réalisée à Poitiers dans le cadre d'un DEA⁹, il ressort que 51% des personnes interrogées déclarent manger 1 à 2 fois par semaine à l'extérieur, contre 25% toute la semaine, et ce, indépendamment de toutes les motivations avancées. Le développement des commerces de bouche et la diversité alimentaire qui en découle témoignent indéniablement de la multiplication de ce type de comportement.

II / Nous voilà maintenant un peu plus au fait de cette expression de « bouffe de foire », et nous pouvons désormais nous interroger sur la pertinence de l'utilisation du terme de « cuisine ». En effet, face à une telle diversité, le terme de bouffe semble aujourd'hui plus approprié, sans pour autant que celui-ci soit connoté négativement.

L'acceptation du terme de « bouffe » recouvre une modernité alimentaire : pizzas, kebabs, sandwichs chauds et froids, viennoiseries, nems, hamburgers, pâtisseries, chichis, etc. N'oublions pas dans cette énumération l'importance des fritures, des produits exotiques et l'univers des sauces ainsi que les salades composées qui envahissent l'offre de ce type d'alimentation. Autrement dit, « une tendance végétarienne est perceptible dans le même temps qu'une réaction « anti-lipidique » se précise depuis peu avec la démocratisation des sushi et leur proposition au chaland sur les étales de forum ».¹⁰

Quel rapport opérer, par exemple, entre le classique jambon-beurre industriel et les nems frais achetés sur le marché ? Où commence la cuisine et où s'arrête l'assemblage alimentaire ?

La « bouffe de foire » est souvent assimilée à une alimentation déstructurée et de mauvaise qualité. Il existe pourtant réellement une préparation créative, élaborée, diversifiée et métissée. Pour donner une définition large de la « bouffe de foire », considérons qu'il s'agit avant tout d'une prise alimentaire « du dehors », sans manière de

⁹ Virginie Quantin, DEA, 2002-2003, « Les rapports sociaux de sexe et la « bouffe de foire » en milieu urbain : le centre ville de Poitiers », sous la direction de Jean-Pierre Corbeau, Université de Poitiers.

¹⁰ Jean-Pierre Corbeau, « Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire : de la convivialité à la commensalité ? », in *Diasporas, Histoire et sociétés*, Cuisines en partage, Dossier coordonné par Anny Bloch Raymond, numéro 7, 2^{ième} semestre 2005, p. 4.

www.lemangeur-ocha.com - Texte Exclusif de Virginie Quantin - La bouffe de foire - Mise en ligne le 8 juillet 2009

table ni formalité, que l'on peut consommer assis ou debout, à des heures et en des lieux divers, en y associant même parfois une autre activité sociale.

Si l'individu s'adapte aux changements de mode de vie, l'alimentation s'adapte à la conduite de ces nouveaux mangeurs. Ceux-ci n'hésitent d'ailleurs pas à « bricoler » cette nourriture afin de se l'approprier. La « bouffe de foire » est une caractéristique de la modernité et du changement. Elle devient fonctionnelle et s'assimile à un produit traditionnel utilisé de manière nouvelle, « un mets aux racines archaïques et tout en même temps étendard de la modernité »¹¹.

Cette alimentation est exempte des manières de table. Elle légitime le fait de manger sans fourchette, objet pourtant culturel par excellence. Malgré tout, nous assistons à l'apparition de pratiques nouvelles dans la manière de consommer la « bouffe de foire ». En effet, il arrive que certains sandwiches chauds soient munis d'une petite fourchette en plastique plantée dans les frites arrosées de sauce blanche. De la même façon, certains cornets de glace sont parfois agrémentés d'une cuillère.

Prenons l'exemple du célèbre glacier « Ernest » situé à La Rochelle, la propriétaire a couramment constaté que la petite cuillère révèle des comportements spécifiques : « *Vous avez le client et surtout les couples qui vont prendre 3 boules, trois parfums différents avec 2 cuillères sur le même cornet, ou alors chacun son cornet avec des parfums différents et systématiquement ils se font goûter les glaces, y'a plein de choses comme ça.* »

Il est alors question plus d'une dimension ludique, voire pratique, de l'aliment, que d'un aspect conventionnel. Comme le soulignent très justement Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain, « Le fast-food peut apparaître comme l'exemple type de régression de l'alimentation. Régression des goûts avec un petit nombre d'aliments plus ou moins gadgétisés, quelques produits fétiches et régression dans les manières de table, avec l'abandon des couverts, couteaux et fourchette. Dans les sociétés occidentales, manger avec les doigts, sans assiette, apparaît au regard du « processus de civilisation » d'Elias comme un véritable retour en arrière. »¹²

Prenons l'exemple des commerces de pâtes à emporter, aliment de base par excellence. La recette de leur succès provient tout d'abord du côté ludique de la préparation, c'est-à-dire la possibilité de choisir la forme, la couleur des pâtes, la sauce et la variété de fromage. Le mangeur compose alors son plat et se substitue, pour ainsi dire, au cuisinier. Leur second attrait n'est autre que leur « packaging ». En effet, les aliments sont servis dans des boîtes en carton façon chinoise que l'on croirait tout droit sorti d'un film américain !

« La boîte joue beaucoup enfin l'emballage. On vendrait la même chose dans des barquettes de frites, ce ne serait pas pareil. La boîte est un élément important, et le fait d'avoir à choisir, le fait que ce soit nouveau, c'est sûr qu'il y a un amusement. Nous à la fois, on est blasé mais au début c'était quand même rigolo de voir la tête des gens ! C'est un élément important parce que ça compense le fait que c'est un aliment familier. Le fait que l'emballage soit nouveau et que les gens ne soient pas habitués à manger

¹¹ Sylvie Sanchez, « Carnets de voyage d'une pizza aux Etats-Unis », in *Bastidiana, Cuisine, alimentation et métissages*, p. 189.

¹² Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire », in *Bastidiana, Cuisine, alimentation et métissage*, p. 228.

des pâtes dans la rue, ça rend les pâtes amusantes. » Propriétaire d'un commerce de pâtes à emporter « Original Pasta » situé à La Rochelle.

L'aliment lui-même ne semble alors pas le plus important. Au contraire, c'est bien le côté ludique du produit fini qui le rend attrayant.

Reprenons la théorie de François Ascher¹³ portant sur l'étude de deux géants industriels, Burger King et Mac Donald 's. Chacun d'eux adopte une stratégie distincte pour séduire le consommateur. L'un joue sur le principe de la différenciation en donnant au mangeur la possibilité de choisir un hamburger sur mesure. L'autre, quant à lui, joue sur le principe d'identification, le consommateur se retrouvant alors plus dans les « valeurs Mac Do » que dans le produit fini en tant que tel.

François Ascher précise alors : « L'industrie agroalimentaire n'est pas la seule à être confrontée à cette question, la gastronomie l'est aussi. Ainsi Alain Ducasse essaie de jouer à la fois sur la marque, c'est-à-dire sa signature, et sur une esquisse de one to one : dans ses « deuxièmes » restaurants, les « Spoon », les plats sont composés de trois éléments qui sont à choisir chacun par le client dans trois listes. S'esquisse peut-être ainsi une nouvelle gastronomie modulaire, à l'opposé des menus « programmes imposés » de plusieurs dizaines de plats de Ferran Adrià. »¹⁴

III / Mais revenons sur le côté ludique de l'aliment grâce à l'article de Jean-Pierre Corbeau sur les différents sens du jeu et sur les formes multiples des "jeux du manger". Selon cet auteur, chacun des jeux s'articule autour de deux modèles, l'un ludique et plus spontané (*play*) et l'autre codifié et obéissant à des règles (*game*). Il explique : « La dynamique du jeu permet parfois, à la suite de l'effervescence de l'interaction sociale (particulièrement stimulée lors des commensalités et convivialités du boire et du manger), de glisser d'une forme paradigmatique à une autre. »¹⁵. Ainsi, le mangeur dit « pluriel » mange, invente et crée donc au gré de ses envies. Il peut jouer la sécurité tout comme prendre des risques insensés : « On se donne le vertige, on éprouve des sensations en adhérant à tout ce qui peut signifier la nouveauté: l'*ilinx* de la modernité "fabrique" de l'hédonisme (packaging provocateur mobilisant l'approche psychosensorielle; préférence pour des sensations gustatives intenses, "extrêmes" et souvent relativement standardisées, etc.). »¹⁶

La « bouffe de foire » n'implique pas nécessairement la mise en œuvre de codes de bonne conduite ni de mise en scène dans la manière de consommer ni même l'obligation de partager l'aliment. En effet, il n'existe pas de façon unique d'être ou de ne pas être ensemble.

IV / Il convient alors de distinguer deux pratiques alimentaires : la commensalité et la convivialité. La commensalité est d'ordinaire subie et n'implique qu'un engagement partiel. Par opposition, la convivialité ne repose pas seulement sur le simple partage

¹³ François Ascher, *Le mangeur hypermoderne*, Paris, Odile Jacob, 2005.

¹⁴ *Ibid.*, p. 133.

¹⁵ Jean-Pierre Corbeau, « Les jeux du manger », p. 5. 17ième congrès de l'AISLF. Tours juillet 2004. CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation », www.lemangeur-ocha.com. Mise en ligne juin 2005.

¹⁶ *Ibid.*, p. 6.

alimentaire mais peut s'étendre au-delà, à l'échange d'autres pratiques sociales. Elle peut se construire ailleurs qu'autour d'une table ou d'un quelconque partage alimentaire. Ainsi, manger un sandwich peut par exemple s'associer à une autre activité telle que le shopping ou la balade. La bouffe de foire se consomme dans un espace public, un espace de rencontres où peuvent se mêler l'anonymat, les relations éphémères, voire plus si affinités. Le produit alimentaire, dans ce cas, n'est pas la base de l'échange. Ce qui confère alors un tout autre sens au cérémonial du rite alimentaire.

En effet, il n'est pas rare de voir des personnes se rassembler le midi pour le « déjeuner » dans des lieux aménagés. Prenons l'exemple de la place Charles de Gaulle à Poitiers, où des bancs mais aussi des marches peuvent permettre aux mangeurs d'adopter différentes positions (assis, debout et parfois même couchés), d'être seuls ou à plusieurs en consommant des produits de « bouffe de foire » achetés tout autour de la place. Chacun déjeune alors selon le temps qu'il s'accorde ou qui lui est imposé, en consommant sucré ou salé, au gré de ses envies, selon des formes de partage ou de non partage alimentaire en déclenchant ou non des relations.

La « bouffe de foire » permet d'affirmer une appartenance à un produit tel que le « boire ensemble » particulièrement prégnant chez les adolescents (voir à ce sujet la thèse de Marie Le Fourn)¹⁷ en participant à un rituel d'inclusion débouchant sur une sociabilité « parallèle »... La notion de rite, malgré l'apparente anarchie de certaines situations de consommation, peut sembler pertinente : manger avec l'autre ne signifie pas manger comme l'autre, le produit pouvant se suffire à lui-même. Nous sommes alors dans le rituel auto-suffisant.

Pouvons-nous alors parler d'une nouvelle façon de manger, d'être avec autrui ?

Lorsque, durant la pause déjeuner, nous usons et abusons du portable en mangeant, nous sommes bien dans une logique de sociabilité et de partage mais pas de l'aliment. C'est une nouvelle façon d'être avec l'autre, de partager un moment à l'occasion du repas mais à distance.

Si le mangeur est « reproducteur » de normes sociales, il est surtout producteur d'invention et d'imaginaire car il « bricole » les modèles de socialisation. Il invente de nouveaux rapports aux autres, de nouvelles formes de partage ou de non-partage. Il ne s'agit donc pas de la fin du rituel du repas mais de l'émergence de nouveaux rituels.

La « bouffe de foire » est prise dans la grande spirale des débats sur la modernité alimentaire quant à la déstructuration de l'alimentation ainsi que la théorise Claude Fischler dans son ouvrage *L'Homnivore* sur la « gastro-anomie ». Ce type d'alimentation est souvent qualifiée de rapide, de déstructurée, selon Nicolas Herpin¹⁸, en référence aux descripteurs de l'institution sociale du repas familial, voire pire de « malbouffe ».

A la suite de l'enquête précitée, lorsque nous demandons aux enquêtés de qualifier en deux mots ce type d'alimentation, certains n'hésitent pas à utiliser des termes comme déséquilibrée, malsaine ou pire encore souvent dégueulasse, nulle, indigeste, etc.

¹⁷ Marie Le Fourn, *L'alimentation liquide : ses consommations, ses rituels de sociabilité et ses représentations imaginaires*, Université de Tours, Thèse sous la direction de Jean-Pierre Corbeau, décembre 2003.

¹⁸ Nicolas Herpin et Daniel Verger, *La consommation des Français, repères*, Paris, la Découverte, 1988.

Pourtant, ce type d'alimentation semble néanmoins se détacher de ce contexte mouvementé et continue, malgré quelques résistances, à s'affirmer comme une alimentation à la fois traditionnelle et exotique, pouvant être tout autant artisanale qu'industrielle.

V / Nous pouvons alors nous demander si la multiplication de ce type de commerce n'entraîne pas une homogénéisation des goûts et une standardisation des saveurs.

Prenons l'exemple du sandwich kebab qui connaît un grand essor mais qui semble se vulgariser et perdre un peu de son identité. En effet, si nous interrogeons deux propriétaires de sandwicheries orientales installés à Poitiers, le premier émet un jugement sans appel tandis que le second est plus nuancé et utilise le terme d'assimilation.

« Le kebab est grec, turc, c'est pas arabe. Les gens, ils sont complètement perdus surtout en France. En Allemagne, y'a quatre millions de Turcs, les Allemands le savent mais en France, y'a plus de Maghrébins que de Turcs, ils croient que le kebab est arabe. A Poitiers, c'est ratatouille kebab. Les gens quand ils viennent chez nous, ils nous demandent du thé à la menthe, ça existe pas le thé à la menthe en Turquie. Moi, je veux plus lutter. » Propriétaire de « L'Istanbul ».

« Le kebab, c'est devenu comme le couscous, on l'a assimilé, c'est quelque chose rentré dans les mœurs et puis on sait plus vraiment l'origine, le comment, le pourquoi. » Propriétaire du « Snack Charles 7 ».

Il y a certes une standardisation et une homogénéisation de l'alimentation et plus particulièrement dans ces exemples de « l'exotisme ». Mais les formes de métissage doivent être appréhendées positivement, comme signe probant d'un multiculturalisme alimentaire. En effet, « la mondialisation des marchés génère un triple mouvement : disparition de certains particularismes, émergence de nouvelles formes alimentaires résultant de processus de métissage et diffusion à l'échelle transculturelle de certains produits et pratiques alimentaires créant ainsi un espace alimentaire transculturel: trois mécanismes qui ne doivent pas seulement être lus comme destructeurs des cultures alimentaires mais qui participent aussi à leurs recompositions.¹⁹ La mondialisation et la massification de l'alimentation sont donc, avant tout, créatrices de diversité.

Ce qui caractérise cette alimentation, selon qu'il s'agit d'une prise pendant le repas ou hors de celui-ci, n'est autre que son degré d'institutionnalisation. Il semble alors intéressant de se référer à l'article de Claude Grignon.²⁰

En effet, c'est en opposition au repas traditionnel, conforme à des normes, que l'auteur définit notamment le casse-croûte. Ce dernier peut être associé à la « bouffe de foire » comme repas informel ne correspondant pas au repas standard.

Ainsi, « les différentes variantes de casse-croûte se distinguent donc les unes des autres par la nature et par l'amplitude des écarts qui les séparent du repas standard. A un pôle,

¹⁹ Laurence Tibère et Jean-Pierre Poulain, *Op. cit.*, pp. 229-230.

²⁰ Claude Grignon, « Le je-ne-sais quoi et le faute de mieux », pp. 15-23, in *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par Julia Csergo.

on trouve le degré zéro du repas, son omission pure et simple, au pôle opposé, la restauration rapide, qui est la manière contemporaine de casser la croûte »²¹.

« Le repas standard continue d'être la norme à laquelle on se réfère, le modèle dont on s'inspire, quitte à l'adapter et à le simplifier ».²²

Pour autant, cela ne signifie pas qu'il soit une négation du repas. Il peut, au contraire, être valorisé parce qu'il offre une totale liberté, voire un anticonformisme par opposition au repas traditionnel assujéti, lui, à des contraintes spatiales, temporelles et à des manières de table totalement assignées.

La bouffe de foire permet donc de s'affranchir des manières de table et des mises en scène que la tradition impose aux modèles culturels populaires. A l'inverse elle permet de respecter des codifications plus subtiles, bien que toujours contraignantes, dans les trajectoires plus « embourgeoisées ».

Claude Grignon nous rappelle dans un ouvrage collectif incontournable que « le « modèle » des repas français contemporain est l'aboutissement d'un processus historique qui finit par combiner des usages et des conceptions du temps émanant de classes et de cultures occupant des positions différentes et souvent opposées dans la structure sociale. Le modèle actuel, dont nous avons sans doute tendance à surestimer la stabilité et la pérennité simplement parce qu'il est « le nôtre », n'est jamais que le produit temporaire d'un processus concurrentiel, et souvent conflictuel, qui continue à se dérouler sous nos yeux ».²³

Dès que l'on sort du cadre strict de la consommation alimentaire du « midi », qui légitime le fait d'avoir recours à la « bouffe de foire », cette dernière est désignée de manière très négative, voire stigmatisée. En effet, seulement 1% des personnes interrogées lors de l'enquête précitée déclarent manger en dehors des heures de repas conventionnelles, ce qui n'est pas représentatif de l'observation réalisée. Il semble donc y avoir une discordance entre le discours et les pratiques observées.

Aux vues des résultats de cette enquête, nous pouvons affirmer que les contraintes liées à l'activité du travail conditionnent en grande partie la consommation de la « bouffe de foire ». Cette pratique n'exclue toutefois pas la notion de plaisir mise en avant par 25% du panel considéré. Le prix, quant à lui, ne semble pas être un facteur déterminant. Seulement 11% des mangeurs en font état. C'est pourquoi le recours à cette nourriture semble se situer entre fonctionnalité et plaisir.

VI / La « bouffe de foire » recouvre une fonction supplémentaire, plus particulièrement chez certains actifs lors de la pause méridienne. En effet, ceux-ci profitent parfois de ce moment pour cumuler une autre activité sociale, comme nous l'avons déjà évoqué, principalement pour échapper au restaurant d'entreprise et à l'univers du travail qui s'y rattache.

²¹ *Ibid.*, p. 21

²² *Ibid.*, p. 22

²³ Claude Grignon, « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français », p. 319, in *Le temps de manger, Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* sous la direction de Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban.

« Tous les jeudis, je profite de ma pause pour aller faire le marché, je mange une bricole sous les halles et je retourne travailler. » M. salariée dans une entreprise d'assurance.

« Dès qu'il fait beau, je prends ma pause dehors, je mange un sandwich et je me balade en ville, c'est ma bulle d'air. » L. salariée dans une entreprise d'assurance.

Différentes logiques peuvent ainsi être observées concernant ce temps de pause, qui peut être vécu comme une fuite, une échappatoire ou un espace de liberté. Ce temps est difficile à qualifier car c'est un temps libre, délimité dans le temps de travail, soumis à un impératif de production et d'efficacité sociale.

Si pour certains, c'est un temps « perdu », à l'inverse, pour d'autres, c'est un moment essentiel, privilégié, pour pouvoir se ressourcer, et justement prendre le temps.

Ainsi, pour J. Meissonier: « La gestion du temps est devenue une composante essentielle dans les stratégies quotidiennes que chacun utilise pour gérer sa mobilité et ses consommations ».²⁴

Il développe ce même point, en remettant en question le temps du repas contraint associé cependant à un « temps libre » : « Par l'opposition entre « temps libre » et « temps contraint », les acteurs distinguent en réalité des « comportements essentiels » qu'ils souhaitent, qu'ils recherchent et qu'ils veulent préserver, de « comportements accessoires » qui sont des contraintes, des nécessités dont ils se passeraient volontiers, ou encore des temps agréables mais qu'ils sont disposés à « marchander ». Cette nouvelle distinction entre comportements « essentiels » et « accessoires » suggère que les acteurs hiérarchisent leurs activités, ce que la notion de « temps libre » n'exprimait qu'implicitement. »²⁵

Ce temps du repas est souvent à mettre en corrélation avec les différentes trajectoires sociales de chacun. Ainsi pour une femme avec enfants, le temps du déjeuner est un temps chronométré, un temps à rentabiliser. Il s'agit de prendre une pause minimum pour pouvoir quitter le travail plus tôt et aller chercher les enfants à l'école. La situation familiale est, dans ce cas, un facteur essentiel pour expliquer la logique propre de l'acteur.

« Pour la pause déjeuner, quarante-cinq minutes me suffisent, car je dois débaucher avant 16h30 pour aller chercher mes enfants à l'école. Je prends le petit à la crèche et ensuite je vais chercher le plus grand au collège ». F. salariée dans une entreprise d'assurance.

La consommation de ce type de nourriture permet alors d'analyser les rapports sociaux liés à la mobilité alimentaire. En effet, les déplacements actuels ont vu le jour dans une logique d'optimisation du temps, pouvant alors bouleverser la répartition des rôles entre homme et femme: « La mobilité alimentaire s'exerce donc, au moins pour une part, sous contrainte de temps et de tâches diverses à remplir. Elle demande du calcul et de la programmation, rôle de management qui revient souvent aux femmes ».²⁶

²⁴ Jean Meissonier, « Stratégies d'optimisation des temps quotidiens, le temps du repas », in *Alimentations contemporaines...*, sous la direction de Isabelle Garabuau Massaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux, *Dossiers sciences humaines et sociales*, p. 213.

²⁵ *Ibid.*, p. 218.

²⁶ Claude Grignon, Préface d'*Alimentations contemporaines*, p. 20.

VII / L'aspect plaisir est évoqué mais de façon plus nuancée. En effet, consommer cette alimentation peut être l'occasion d'une sortie festive entre amis sans pour cela décider de manger dans un restaurant. Elle peut s'associer à une sortie cinéma, bar ou concert ou elle peut permettre, tout simplement, d'éviter pour un soir de cuisiner.

Son prix permet à toutes les catégories sociales de pouvoir consommer à l'extérieur pour une somme modique. Nous pourrions alors reprendre les propos de Paul Ariès sur cette forme de « cuisine universelle car identique quels que soient l'âge, le sexe, la fortune, etc. La restauration rapide ne s'adresse-t-elle pas ainsi semblablement à chacun quel que soit sa condition. »²⁷

Il faut cependant rester prudent sur cette question du prix car d'ores et déjà, nous pouvons repérer des différences à l'intérieur de l'offre. En effet, l'égalité sociale apparaît somme toute relative. Pour l'étudiant, manger un sandwich entre amis, tel qu'un kebab à cinq Euros par exemple, est associé à une sortie festive car il ne possède pas le même pouvoir d'achat que d'autres catégories sociales qui, elles, peuvent se permettre aisément d'aller au restaurant.

Une enquêtée nous dit : « Quand y a des fêtes, on se couche très tard, donc vers une heure du matin, on prend un kebab chez Réza, un quatrième repas, dans le contexte d'une fête, c'est convivial, on est en groupe. » A.M étudiante en lettres.

Dans les représentations, la consommation de cette alimentation est, pour l'étudiant, une source de plaisir là où elle est plutôt une fonctionnalité pour le salarié.

Pour l'étudiant, ce type d'alimentation est aussi associé à un aliment dit nourrissant « pour se caler », à l'inverse, pour le salarié, le déjeuner est une sorte d'en-cas en attendant le dîner.

Ce type de commerce de restauration se situe souvent dans des lieux stratégiques et fréquentés de la ville telles les rues piétonnes ou les axes principaux. Ils sont souvent à la fois visibles - les vitrines étant tournées vers l'extérieur, offrant au mangeur, une vue imprenable sur les différents mets proposés - et très accessibles.

Les structures urbaines de ce type de commerce favorisent une constante mise en jeu du regard de la même façon que le mangeur offre, lorsqu'il consomme, un spectacle de glotonnerie.

« Casser la croûte dans la rue a longtemps été l'apanage des misérables. Sous l'Ancien Régime, c'était surtout les enfants qui se nourrissaient dehors, les adultes s'y contentant de boire. (...) C'est seulement dans des circonstances exceptionnelles, lors des fêtes publiques ou dans l'enclos des foires, que l'on trouve semble-t-il quelques adultes qui mangent dans la rue. »²⁸

L'acte de manger, jusque là intime, pénètre alors la sphère publique. La frontière entre espace public et privé devient alors floue.

²⁷ Paul Ariès, *La fin des mangeurs*, Paris, Desclée Brouwer, 1997, p. 92.

²⁸ Alfred Fierro, « Manger dans la rue à Paris sous l'Ancien Régime », pp.132-150, in *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, dirigé par Julia Csergo.

La vue est le sens privilégié de cette alimentation moderne. La consommation déambulatoire entraîne des jeux de regards, une exposition, voire une surexposition, de soi, l'emballage du sandwich ne cachant pas toujours la bouche dévorante... Les autres sens sont souvent alors éclipsés par la vue, même si l'odorat reste lui aussi sollicité.

Les sens sont parfois trompeurs car la « bouffe de foire » offre à nos papilles des structures craquantes, croustillantes mais pas forcément légères. Pourtant, en réalité, c'est une façon de détourner le gras et tout ce qui s'y associe. L'odeur du gras nous ramène à la réalité. Tandis que pour certains elle évoque une certaine liberté, une modernité, une jeunesse, pour d'autres au contraire cette odeur prégnante est associée à bon nombre de discours véhiculés par les médias et la presse sur les dangers pour la santé et le poids, car cette alimentation ne correspond pas à l'image des canons de beauté mais plutôt à celle de la culpabilité ambiante.

VIII / La « bouffe de foire » peut se consommer n'importe où, n'importe quand et n'importe comment. Les notions d'espace et de temps constituent pourtant des paramètres indispensables pour la définir. Cela peut s'étendre de la pause institutionnalisée (souvent à l'heure du déjeuner) au grignotage le plus anarchique. Jean-Pierre Corbeau quant à lui opère une distinction par le biais du terme de *snacking* pour différencier ces prises alimentaires socialisées, hors repas, du simple grignotage.

L'image stéréotypée du mangeur irresponsable, compulsif, infantilisé qui perd l'usage des codes sociaux et plus particulièrement de ceux qui caractérisent la sociabilité n'a donc plus cours.

Le mangeur choisit les formes de communication et d'échange qui le lient aux autres. Il invente de nouvelles formes de rapport aux autres en bousculant les codes déjà établis. Les modes de vie se sont modifiés et par conséquent les pratiques alimentaires aussi. Le mangeur s'adapte à ces changements ainsi qu'aux discours souvent contradictoires. Il reconstruit des logiques propres à son mode de vie, logiques qui apparaissent parfois confuses alors que celles-ci sont toujours stratégiques et répondent à un mécanisme de sociabilité.

Le mangeur est sans cesse en train d'agir et d'interagir sur la société, il s'adapte à la société autant qu'il la modèle.

C'est donc par une approche cyclique du triangle alimentaire de Jean-Pierre Corbeau que nous pouvons définir et comprendre les mutations de nos comportements alimentaires. Le mangeur est pluriel, tout comme le sont les nourritures et plus particulièrement la « bouffe de foire », et c'est cette interaction qu'il faut saisir à un moment donné pour montrer que ce type d'alimentation a une fonction sociale et qu'elle produit du sens.

Cette approche permettrait alors de comprendre les nouvelles formes de sociabilités, les nouvelles attentes mais aussi les nouvelles symboliques concernant l'acte alimentaire (goût pour l'exotisme, dépaysement, côté ludique, fun..).

La « bouffe de foire » est une certaine forme de « cuisine de foire », adaptée à la conduite des mangeurs actuels qui se retrouvent autour de ce même type d'alimentation, créant alors parfois des échanges, des relations.

www.lemangeur-ocha.com - Texte Exclusif de Virginie Quantin - La bouffe de foire - Mise en ligne le 8 juillet 2009

« Le partage des multiples produits de ces cuisines de foire, les symboliques qui s'y associent et que nous avons rapidement évoquées représentent une matrice des nouvelles sociabilités urbaines associées à la résurgence des forums que les cités redécouvrent et valorisent. »²⁹

La « bouffe de foire » est le produit d'une mutation, de l'urbain, de l'individuel. Le *one to one* en est l'exemple parfait puisque le mangeur choisit ce qu'il mange et qu'il a toute liberté pour enclencher, ou non, des formes de partage sans que cela soit connoté de façon négative. En effet, cette alimentation offre « la possibilité aux mangeurs de s'isoler dans un espace public sans que cela soit perçu comme une exclusion stigmatisante ou un refus de civilité puisque l'on y affirme le signe de la commensalité. »³⁰

Voici donc venu le temps paradoxal de l'exclusion volontaire mais acceptée de tous qui, entraînant notre exposition à la vue des autres, facilite par la même une rencontre par association de comportement.

²⁹ Jean-Pierre Corbeau, Op. cit., p. 9.

³⁰ *Ibid.*, p. 8.