



Jean-Claude Kaufmann, Casseroles, amour et crises: ce que cuisiner veut dire

Xavier Landrin

► To cite this version:

Xavier Landrin. Jean-Claude Kaufmann, Casseroles, amour et crises: ce que cuisiner veut dire. Universalia 2007: la politique, les connaissances, la culture en 2006, Encyclopaedia Universalis, p.334, 2007. hal-00402177

HAL Id: hal-00402177

<https://hal.science/hal-00402177>

Submitted on 6 Jul 2009

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Jean-Claude Kaufmann, *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005, 350 p.

Xavier LANDRIN

*Université Paris X – Nanterre, Groupe d'Analyse Politique
Centre de Sociologie Européenne (CNRS- EHESS)*

Enfermées dans la banalité des habitudes individuelles et des rituels familiaux, les pratiques alimentaires et culinaires contemporaines se présentent d'emblée sous une insignifiance apparente. Après avoir rappelé le fond historique sur lequel elles se développent, Jean-Claude Kaufmann entreprend de restituer ces pratiques à leurs fonctions d'organisation de la vie sociale et domestique. Dans la continuité de la sociologie de Norbert Elias, l'auteur analyse d'abord ces pratiques comme le produit d'un processus civilisateur qui, à partir du XVI^e siècle, entraîne, avec l'émergence généralisée des bonnes manières comme principe de distinction au sein de la société de cour, l'édification des manières de table contemporaines, leur sécularisation progressive, leur diffusion descendante vers d'autres groupes sociaux, avant d'instituer, sous l'aspect d'un habitus collectif de tenue et de retenue, un cadre de normes acquises imposant notamment de manger dans les formes. L'ensemble des pratiques culinaires et alimentaires occidentales sont également le résultat de transformations plus récentes ; la diffusion de prescriptions indissociablement scientifiques, diététiques et publicitaires font circuler de nouveaux modèles alimentaires et esthétiques (la beauté sylphide et l'alimentation *light*), et les progrès de la technique, notamment avec l'usage débridé du réfrigérateur, participent à l'individualisation et à la dé-ritualisation relatives de ces pratiques.

A partir des résultats d'une enquête par entretiens compréhensifs auprès de 22 personnes, confirmés par de nombreuses lectures de seconde main, Jean-Claude

Kaufmann définit dans un premier temps les fonctions sociales du repas comme le produit d'une activité de mise en forme de la vie familiale. Bien que le repas moderne ait contribué, par l'intégration d'une discipline de gestes routiniers, à constituer la vie familiale, ce rituel semble aujourd'hui altéré par des changements de forme : la télévision s'institue progressivement comme régulateur de la conversation, la transformation du rôle social des femmes contribue à les libérer de leur « assignation nourricière », la multiplication de nouveaux produits « prêts à manger » participe à l'éclatement de la dimension collective et cérémonielle du repas de famille.

L'ensemble des familles enquêtées tentent néanmoins d'établir un cloisonnement entre deux dynamiques alimentaires – liberté individuelle et communion familiale –, en particulier à l'égard des enfants. Une grande partie des couples s'astreignent ainsi en présence de leurs enfants au respect des normes traditionnelles du repas de famille. La tolérance des comportements alimentaires autonomes se paie alors d'un renouveau des disciplines anciennes : les enfants doivent prévenir de leurs absences, respecter les manières de tables élémentaires et manger les plats communs. Les enfants accèdent à une autonomie quasi complète dès l'installation dans un logement indépendant, une rupture qui marque temporairement une désorganisation volontaire des pratiques alimentaires et culinaires, avant que cette expérience de déconstruction individuelle cède à un « sursaut commensal », le plus souvent avec l'entrée en couple. Il existe

donc un cycle des rites commensaux, qui correspond aux trajectoires biographiques des acteurs (célibat, vie conjugale, retraite), structuré par des relâchements et des reconsolidations successives des pratiques alimentaires. Elles n'en restent pas moins des pratiques taboues, définies par des usages sociaux variant en fonction des positions sociales des acteurs, comme le montre l'exemple typique des repas entre convives peu familiers et d'origines sociales différentes, qui ne manquent pas de susciter réflexions rentrées ou quiproquos sur les bonnes manières de table.

Les pratiques culinaires sont elles-mêmes un lieu de tensions entre deux modèles opposés : la cuisine ordinaire, que l'on s'efforce d'expédier, et la cuisine par plaisir et par passion. L'oscillation entre ces deux répertoires renvoie à la fois aux traditions familiales, à la pénibilité perçue ou effective de la tâche, à la présence ou à l'absence d'« embrayeurs » (la « bonne idée », la programmation des menus, les incitations, suggestions et compliments de l'entourage), et enfin au temps disponible qui opère souvent une différenciation entre les modes d'investissement culinaires du week-end et de la semaine. La réussite dans la préparation et la cuisson des aliments repose également sur un ensemble

de compétences socialement acquises, en particulier la capacité à innover, à se projeter dans les attentes des convives, ou à gérer l'espace matériel de la cuisine. En dehors des capacités techniques, comme la gestion des temps de cuisson, les pratiques culinaires valorisent le travail de construction du lien familial qui est engagé le plus souvent par des femmes, en dépit d'un intérêt croissant des hommes pour cette activité, et que l'auteur repère dans les pratiques de transmission des savoir-faire et les tactiques d'enrôlement du partenaire en fonction de ses appétences et de ses compétences réelles, qu'il corresponde au modèle standard des « pieds-sous-la-table » ou des « seconds couteaux ».

En restituant, dans une perspective sociogénétique et ethnographique, les différentes appropriations du répertoire contemporain des pratiques culinaires et alimentaires, le livre de Jean-Claude Kaufmann a le grand mérite de reposer la question de leur changement et de leur plasticité. Loin d'être affadies par la répétition des rituels, elles demeurent des constructions sociales mobiles, renvoyant à des tensions entre innovations et traditions, qui sont pour une part analogues aux transformations du monde social qu'elles intègrent et qu'elles réfléchissent à la fois.