



HAL
open science

L'essor des loisirs culinaires : Une désacralisation de la gastronomie ?

Kilien Stengel

► **To cite this version:**

Kilien Stengel. L'essor des loisirs culinaires : Une désacralisation de la gastronomie?. *Espaces. Tourisme et loisirs*, 2014, Le "nouveau" tourisme gastronomique, 320, <http://www.revue-espaces.com/librairie/9167/gastronomie-loisirs-culinaires-cuisine-pratiques-alimentaires.html>. hal-01118913

HAL Id: hal-01118913

<https://hal.science/hal-01118913>

Submitted on 26 Feb 2016

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.

L'ESSOR DES LOISIRS CULINAIRES : UNE DÉSACRALISATION DE LA GASTRONOMIE ?

Les loisirs culinaires, soit le plaisir de cuisiner, de déguster un “bon” repas (chez soi ou au restaurant), de découvrir de nouvelles recettes ou de nouveaux produits, d’en parler..., connaissent un engouement sans précédent. Cet engouement, reflet de nouvelles préoccupations des consommateurs (manger “sain”, notamment), a un impact sur la gastronomie française.

KILIEN STENGEL

PRCE, université François-Rabelais (IEHCA), Tours

Laboratoire CIMEOS EA 4177, université de Bourgogne

[kilien.stengel@univ-tours.fr]

De nos jours, on ne cuisine plus simplement pour se nourrir. Désormais, cuisiner est devenu une activité que l’on regarde à la télévision, que l’on pratique chez soi ou en stage avec des chefs devenus véritables stars, que l’on complète en allant au marché, en écrivant un blog, en consultant la Toile ou en lisant un livre. Autant d’outils, de lieux et de contextes de communication qui font de la pratique culinaire une activité de loisirs à part entière.

La notion de “loisirs culinaires” concerne tout ce qui a rapport à l’homme en tant qu’il nourrit son corps et son esprit d’une manière ludique, appréhendant au passage des savoir-faire, des “savoir être” et des savoirs. On peut ainsi ranger derrière l’appellation “loi-

sirs culinaires” le repas au restaurant, étoilé ou non, tout autant que le fait de cuisiner ou de découvrir un producteur ou un produit.

PETITES ET GRANDES OCCASIONS. Aujourd’hui, on peut distinguer divers types d’occasions auxquelles les pratiques culinaires sont particulièrement attachées :

– **les fêtes.** Certaines pratiques sont incontournables lors des fêtes. C’est le cas, par exemple, du dîner de Noël, organisé et préparé en famille, et des repas organisés à l’occasion des mariages, des naissances, etc. ;

– **les grandes occasions.** Pour certains consommateurs, un repas dans un grand restaurant, la consommation de tel ou tel mets sont des actes exceptionnels réservés aux grandes occasions ;

– **les moments de convivialité.** Chez soi ou au restaurant, le plaisir de partager un “bon moment” est une pratique quasi universelle. Aujourd’hui le loisir entre même à l’intérieur du loisir car, à la table familiale ou au restaurant, en plus de profiter de l’échange et du partage du repas, les participants s’offrent souvent le plaisir de pratiquer un loisir bien individuel : le “*selfyfood*” ou “*pornfood*”, “portrait photo” de leur repas qui valorise ce moment ;

– **la vie de famille.** Qu’il s’agisse de la coutume du repas de famille ou de fête, du rituel du repas gastronomique, de la préparation des crêpes de la chandeleur, de la chasse aux œufs de pâques, de la préparation de la bûche de Noël ..., les loisirs culinaires sont présents dans le quotidien des Français, à la maison. La cuisine est également devenue une représentation de la recherche du bien manger ou du mieux manger (*cf.* les cours de cuisine, activités de loisirs au cours desquelles sont dispensés des savoirs techniques, culturels, voire historiques) ;

– **le voyage.** Le voyage est toujours l’occasion de découvrir de nouvelles pratiques alimentaires. En France, la découverte de la cuisine régionale fait penser aux paysages, à la nature, au terroir, voire à un retour aux sources. Les représentations liées à ce modèle

culinaire touchent à des thèmes tels que “l’agriculteur soucieux du produit et du sol” et le “terroir”, soit le mariage des notions de terre et de territoire.

La pratique culinaire fascine car elle est associée au plaisir, aux loisirs, à tout ce qui fait le charme touristique français. De nombreux livres de cuisine abondent de recettes régionales, nationales, aux origines souvent migratoires et qui laissent deviner les parentés. La cuisine a gardé le souvenir d’une époque où les frontières culinaires étaient différentes des frontières géographiques actuelles. “*Davantage liée aux terroirs, aux produits régionaux et saisonniers, la cuisine populaire repose sur des savoir-faire transmis de génération en génération par l’imitation et de l’habitude*⁽¹⁾”. Pour transmettre, il faut donc se donner le temps de cuisiner avec les enfants. Cuisiner avec un enfant, c’est “donner la permission”, c’est organiser un moment de loisir, de jeu ludique, de distraction. Mais est-ce la bonne méthode ou faudrait-il enseigner la cuisine sérieusement à l’école dès la classe primaire, pour que la pratique culinaire soit perçue comme ludique ?

QUOTIDIEN. Au-delà de ces “occasions”, les loisirs culinaires font partie du quotidien de chacun d’entre nous, ou presque.

La cuisine est aujourd’hui valorisée et transmise au travers de diverses formes de médias, comme le cinéma ou les émissions de télévision. Ces dernières permettent à la fois de distraire le téléspectateur, de valoriser des pratiques et rituels, de transmettre un savoir-faire et une culture.

La littérature, les médias, les encyclopédies, les livres de cuisine, les magazines et les guides contribuent également à construire une image culturelle des loisirs culinaires. Des loisirs qui ne se limitent pas à faire la cuisine et qui permettent aussi de “voyager” immobile, de comprendre une autre culture. Deborah Dupont-Daguët, propriétaire de la Librairie gourmande, à Paris, souligne que nombreux sont ses clients à avoir un livre de cuisine sur leur table de chevet. Et que de

(1) Francis CHEVRIER, Notre gastronomie est une culture, coll. “Société”, François Bourin Editeur, 2011, p. 26.

nombreux touristes achètent des livres sur la cuisine ou la gastronomie française, qu'ils remportent comme souvenir de vacances. L'avènement des blogs culinaires reflète également l'engouement populaire pour les loisirs culinaires, tout comme la médiatisation des critiques gastronomiques, à l'instar de Jean-Pierre Coffe, de ses colères exagérées et de son enthousiasme communicatif. Notons toutefois que, si la tenue d'un blog culinaire est, pour la plupart des blogueurs, un amusement, un passe-temps, c'est, pour certains d'entre eux, un véritable travail, destiné à valoriser un produit ou un territoire.

“Multiplication des blogs culinaires, explosion des ventes de livres, succès croissant des cours de chefs... la cuisine connaît depuis deux ou trois ans un engouement sans précédent. Dans ce nouveau culte rendu aux fourneaux, on peut voir le désir de se donner et d'offrir du plaisir, le besoin de se retrouver entre amis ou en famille, ou encore l'envie de mettre un peu de singularité et de créativité dans son quotidien. Dans un monde aux repères de plus en plus mouvants et envahi par le virtuel, revenir au concret, à l'instant présent, avec des gestes aussi simples qu'essentiels, contribue à renforcer notre sentiment de sécurité et d'appartenance. Parce qu'elle nous met en contact intime et direct avec nos souvenirs, nos désirs et nos émotions, la cuisine constitue un outil privilégié de développement personnel. Elle interroge notre rapport au corps et au plaisir, nous permet de revisiter notre passé, en même temps qu'elle questionne notre relation aux autres⁽²⁾.”

CIRCUITS COURTS. Enfin, la recherche, par les consommateurs, de circuits alimentaires de proximité (circuits courts) traduit leur quête du “bon” produit à meilleur prix. Cette quête de produit devient, pour certains d'entre eux, une activité de loisirs à part entière. L'origine du produit les rassure et les citoyens déracinés éprouvent un plaisir particulier à cuisiner et à déguster les “produits de terroir”.

ÉPOQUES. La pratique culinaire, en fonction des époques, des contextes, des couches sociales, n'a pas toujours eu la même image, ni renvoyé au même imaginaire. Dans les années 1950, les représentations des pratiques culinaires étaient axées sur la valorisation des spécialités régionales ; dans les années 1970, sur un hygiénisme réinterprété en “cuisine allégée” ; dans les années 1980, sur la remise en valeur des terroirs ; dans les années 1990, sur la technologie et la “cuisine moléculaire”... Depuis une quinzaine d'années, la “patrimonialisation” est au cœur des loisirs culinaires. Qu'en sera-t-il dans les années à venir ? Le *design* culinaire, le ludique ou la recherche du bien manger seront peut-être au cœur des activités de loisirs liées à l'alimentation. Au fil des époques, dans notre imaginaire, les représentations associées aux loisirs culinaires ont été tour à tour celles d'un “péché capital⁽³⁾”, d'un signe extérieur de richesse, d'une valeur refuge, d'un mode de retour aux sources, d'un outil culturel, d'un laboratoire scientifique...



Qu'est-ce qu'une “pratique culinaire” ? Le sens donné à cette expression peut être révélateur de l'intérieur d'une société. Cuisiner n'est pas seulement préparer un repas ou s'adonner à un loisir, c'est aussi un symbole qui perdure dans le temps. L'analyse des processus libéraux au sein des secteurs professionnels de la gastronomie montre comment l'individu garde une place centrale, jamais ajustée et toujours en mouvement. La construction des pratiques culinaires, à travers l'offre et la consommation, se traduit par des formes distinctes. Elle interagit de manière permanente avec les représentations de la nourriture et de la consommation, ainsi qu'avec la frontière paradigmatique entre l'acte de production culinaire et les loisirs culinaires. L'individu est libre de choisir sa propre définition des notions de “pratiques culinaires” et de “loisirs culinaires”, donc de ses plaisirs. Sa définition personnelle appartient à différents ensembles contextuels, régionaux, éducatifs, culturels, professionnels, etc. ■

.....
 (2) Flavia MAZELIN SALVI, Introduction au dossier “Cuisiner : une histoire d'émotions”, *Psychologies.com* [<http://www.psychologies.com/Nutrition/Modes-de-vie/Articles-et-dossiers/Cuisiner-une-histoire-d-emotions>], consulté le 19 août 2014.
 (2) Kilien STENGEL, *Le Traité des vins de France : traditions et terroir*, éd. Sang de la terre, 2013, p. 60.