

Thèse sur Les pratiques culinaires des consommateurs et leurs impacts sur leurs comportements et leurs représentations alimentaires

La créativité au cœur de l'acte culinaire quotidien

15 juin 2018, Congrès de la SFSIC

Sarah Bastien, Jean-Jacques Boutaud & Clémentine Hugol-Gential



« Les pratiques culinaires des consommateurs et leurs impacts sur leurs comportements et leurs représentations alimentaires »



Dirigée par
Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-
Gential

Financée par le Groupe SEB et
dirigée par Mariette Sicard

1^{ère} année

Etude qualitative sur les pratiques culinaires, les représentations, les freins et les leviers d'action de l'acte culinaire.

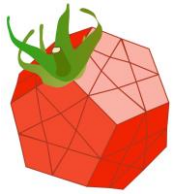
2^{ème} année

Etude qualitative et analyse des pratiques culinaires

3^{ème} année

Conception d'une stratégie pour adapter et personnaliser la communication culinaire du quotidien

Contexte et enjeux



15 juin 2018, Congrès SFSIC, Sarah Bastien

Le contexte de recherche

- Diffusion massive sur le thème de la cuisine



Les émissions



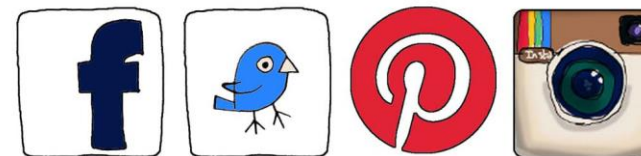
Les livres



Les magazines

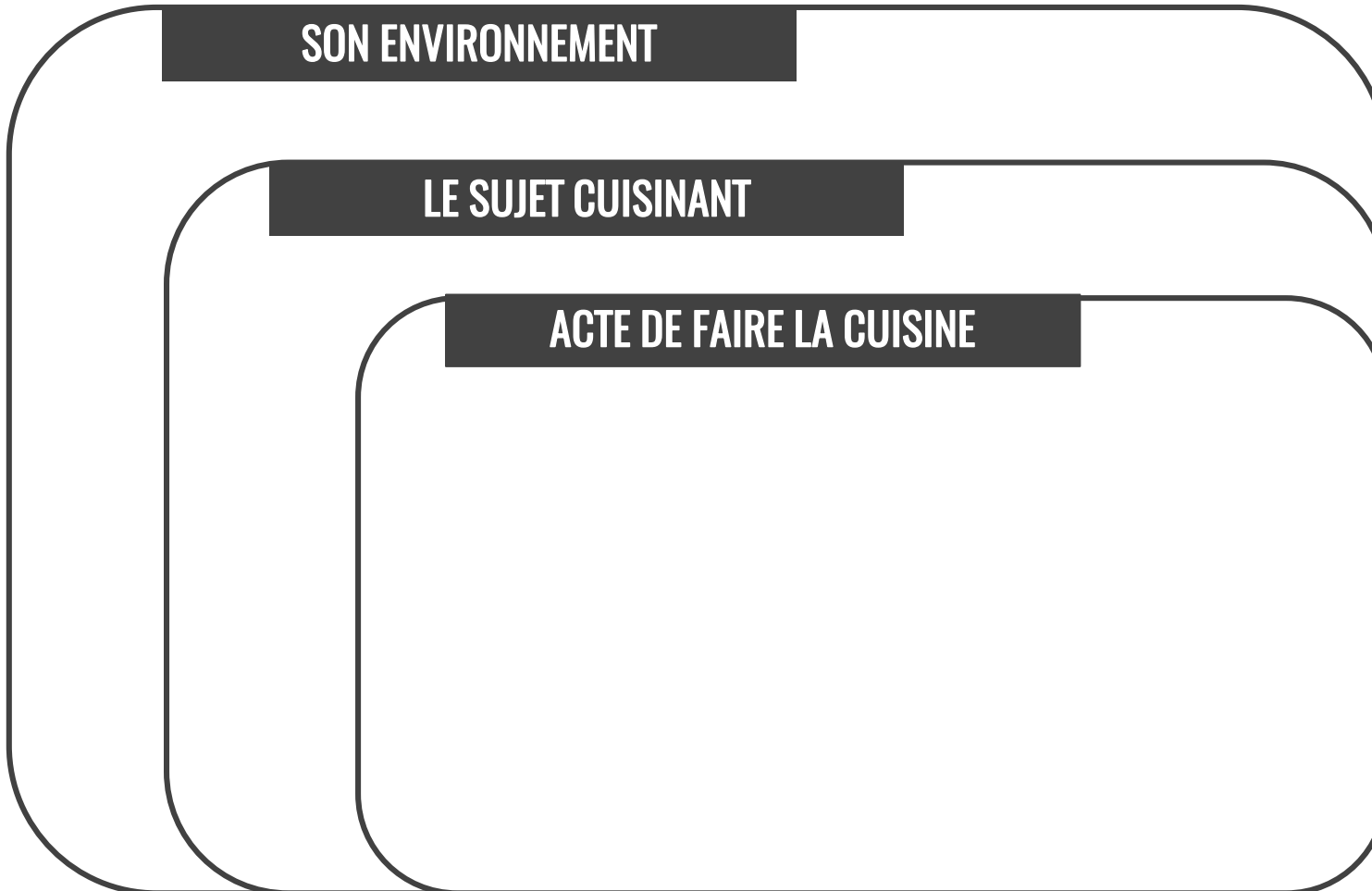


Les tutoriels



Les réseaux sociaux

L'acte culinaire quotidien

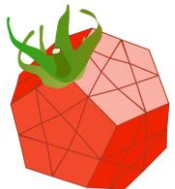


C'est dans cette interaction et interdépendance que prend place la créativité. Cette dernière, partie intégrante de l'acte culinaire, dépend d'un ensemble de « **contextes objectifs et subjectifs de création, de translation et transmutation du savoir** » qui entraîne des formes de créativité culinaire quotidienne diverses (Berten, 1999).

Problématique

- Il sera question ici d'interroger la place de la créativité dans les discours et dans le quotidien culinaire :
 - Comment le discours sur la créativité culinaire se caractérise-t-il ?
 - Quelles sont les formes de discours de la mésosphère culinaire (discours circulants sur la cuisine du quotidien) sur la créativité ?
 - Quelles sont les modalités, au sens sociologique (manières de dire, manières de faire) qui agissent sur la réception de ces discours ?

L'acte culinaire quotidien : un dispositif communicationnel



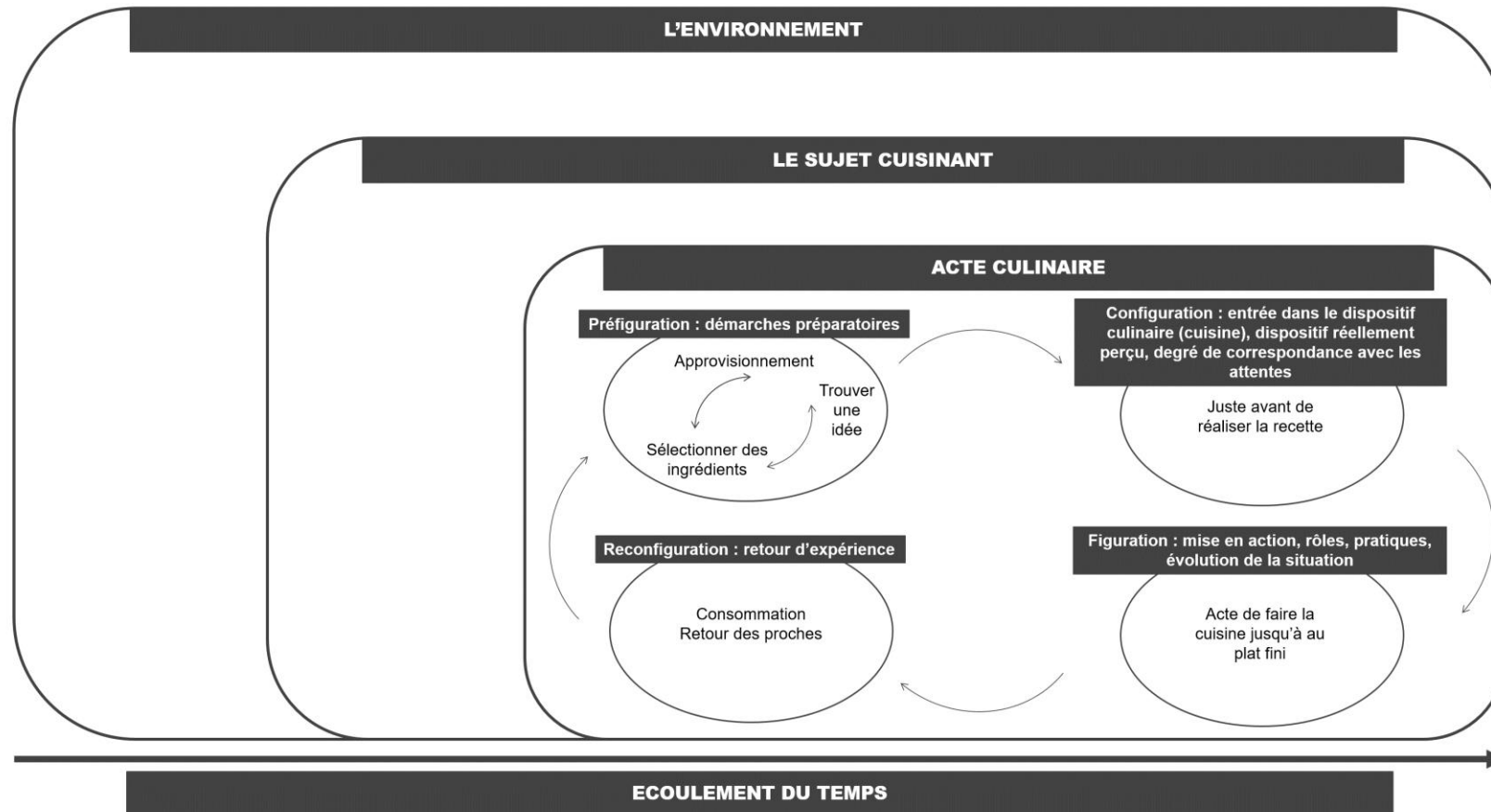
15 juin 2018, Congrès SFSIC, Sarah Bastien

Dispositif communicationnel

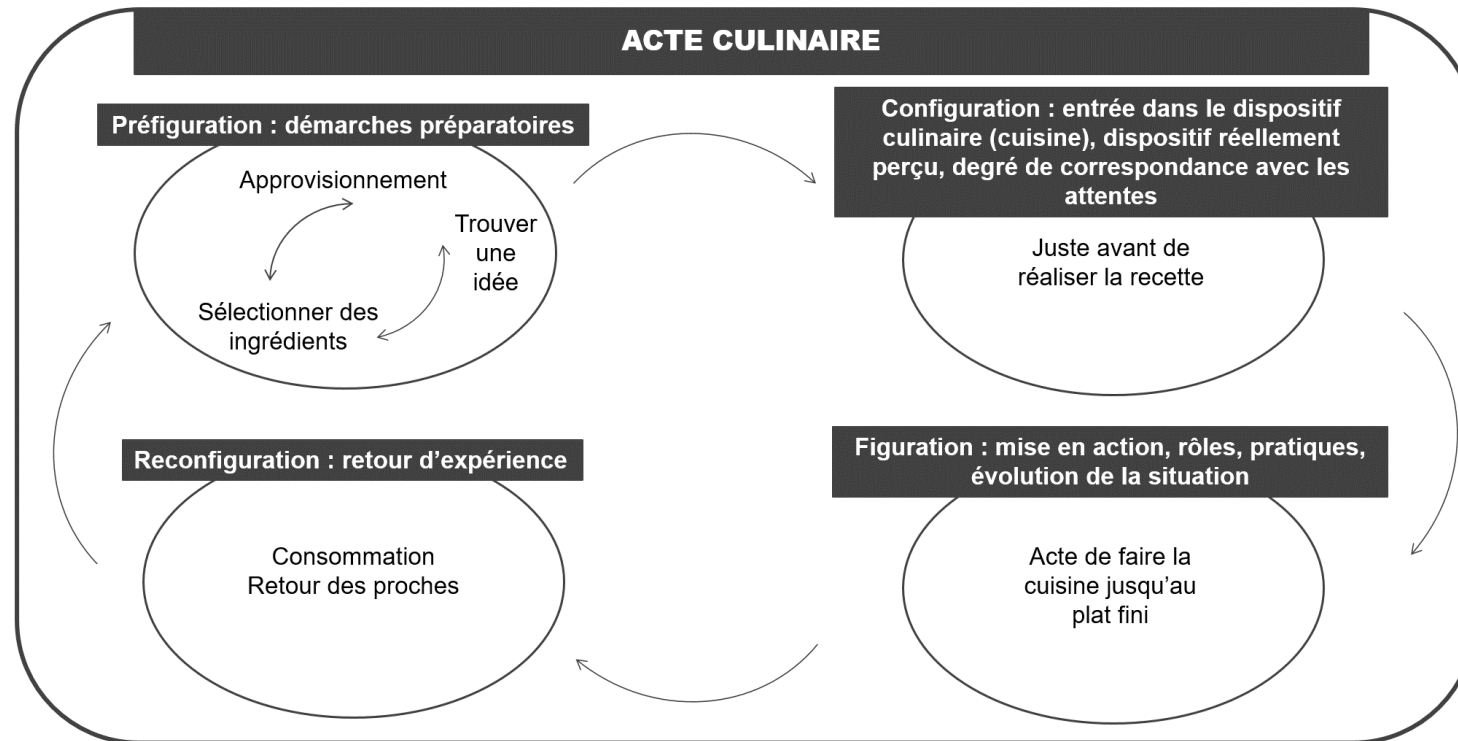
- La cuisine du quotidien peut s'entendre comme un dispositif au sens foucauldien qui comprend le dit et le non-dit. Selon Giorgio Agamben qui a repris et précisé cette notion, le « *dispositif [est] tout ce qui a, d'une manière ou d'une autre, la capacité de capturer, d'orienter, de déterminer, d'intercepter, de modeler, de contrôler et d'assurer les gestes, les conduites, les opinions et les discours des êtres vivants* » (Agamben, 2007, p.31).

Dispositif communicationnel

- Ce dispositif se compose de trois éléments : la séquence expérientielle « *au gré d'un continuum sensible* » (Boutaud, 2018), le sujet et son environnement.

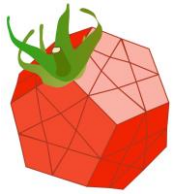


Dispositif communicationnel



- Cadre de l'étude : « un dispositif de communication (une table, une salle de réunion, un espace de vente, un plateau télé, etc.) [conçu] comme l'interaction entre un sujet et un environnement, dans un cadre d'expérience particulier » (Boutaud, 2015)

Méthodologie



15 juin 2018, Congrès SFSIC, Sarah Bastien

Méthodologie

Veille prospective

Objectif : Saisir les discours de la mésosphère culinaire sur la cuisine du quotidien

Sur 3 mois



Magazines et livres de cuisine
en tête de gondole

Sur 6 mois



Alertes Google sur la cuisine du
quotidien

Sur 6 mois



Veille vernaculaire sur la cuisine
du quotidien via le moteur de
recherche Google (sites internet,
réseaux sociaux et forum)

Méthodologie

Entretiens semi-directifs

Objectif : Saisir les représentations et les comportements sur la cuisine du quotidien



De 20 à 60
minutes



Entretiens semi-directifs
sur organisation générale
de la cuisine du quotidien

Sur 4 dîners du
lundi au jeudi



Suivis d'approvisionnements
(verbalisation concomitante)



Carnets alimentaires



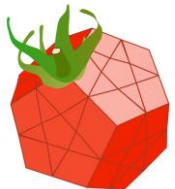
Observations de
préparation culinaire

De 20 à 60
minutes



Entretiens semi-directifs
d'autoconfrontation avec
les données récupérées

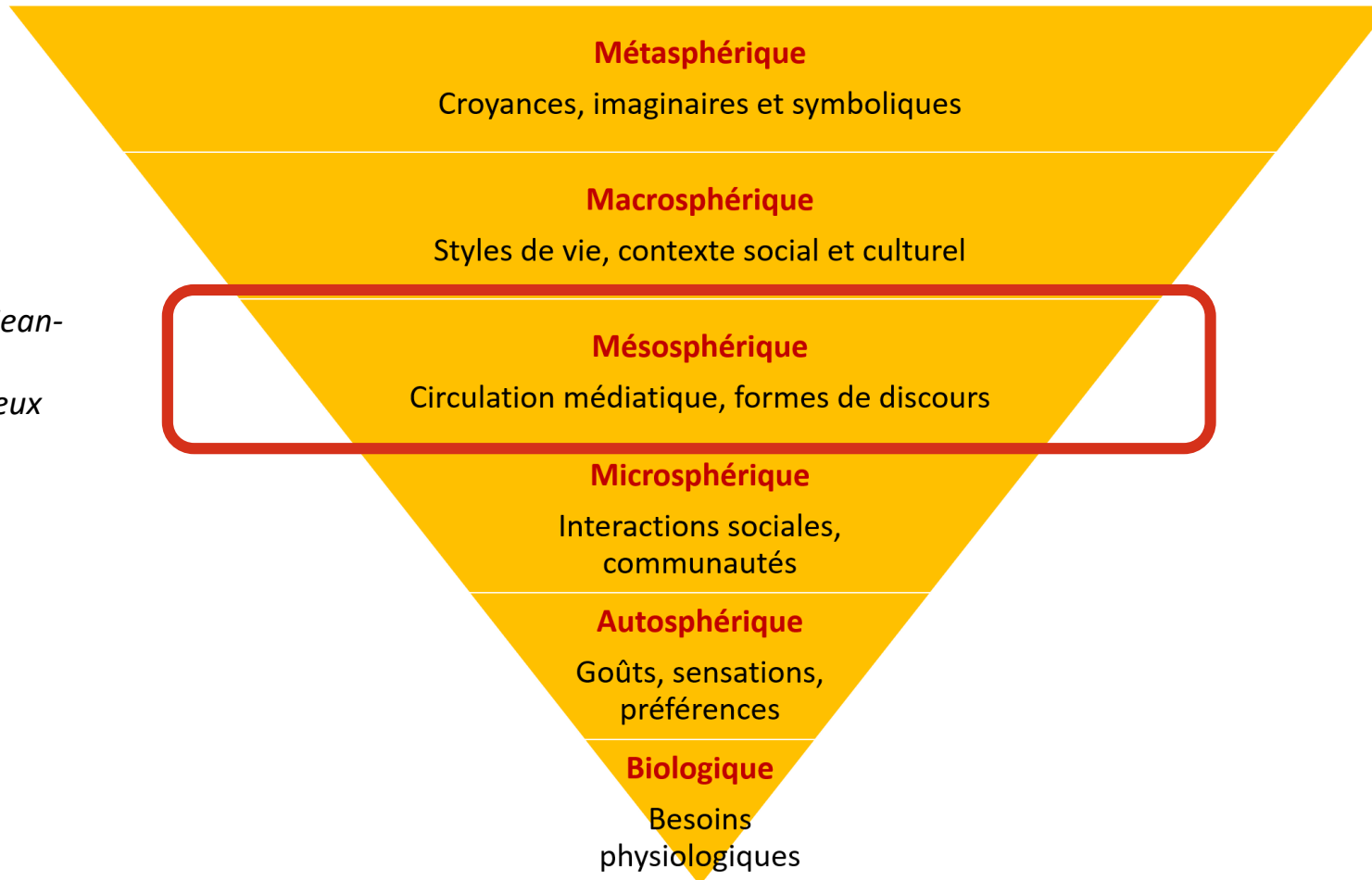
La mésosphère du culinaire : place de la créativité quotidienne dans les discours



15 juin 2018, Congrès SFSIC, Sarah Bastien

La mésosphère du culinaire

D'après la décision alimentaire de Jean-Pierre Poulain et des échelles d'observation de Dominique Desjeux



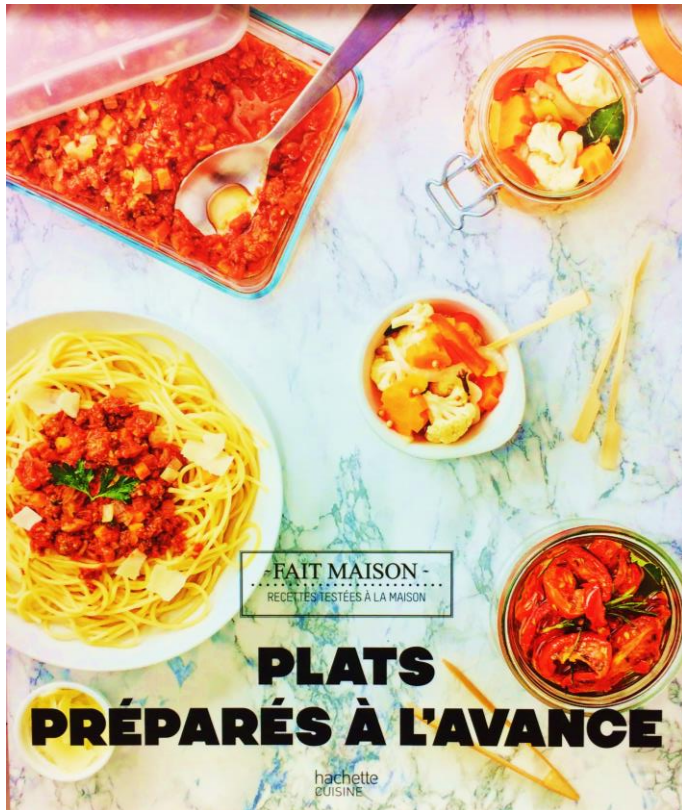
Les formes de discours



- **Discours moraliste et culpabilisant**

- *"Vous voulez vraiment faire simple ? Faites cuire des pâtes et nappez-les d'une sauce bolognaise toute prête [...]. C'est facile, mais cette solution n'a ni le goût ni le charme du fait maison » (Régal, Hors-série n°14)*
- Le discours moraliste ouvre sur des idées utilisant le pronom d'appel « on » : « On réinvente les desserts aux fruits d'été ! » ou encore « On s'évade avec toutes les saveurs de la cuisine grecque » (750g le mag, n°20). La forme engageante recouvre à la fois une forme implicative et prescriptive, voire injonctive.

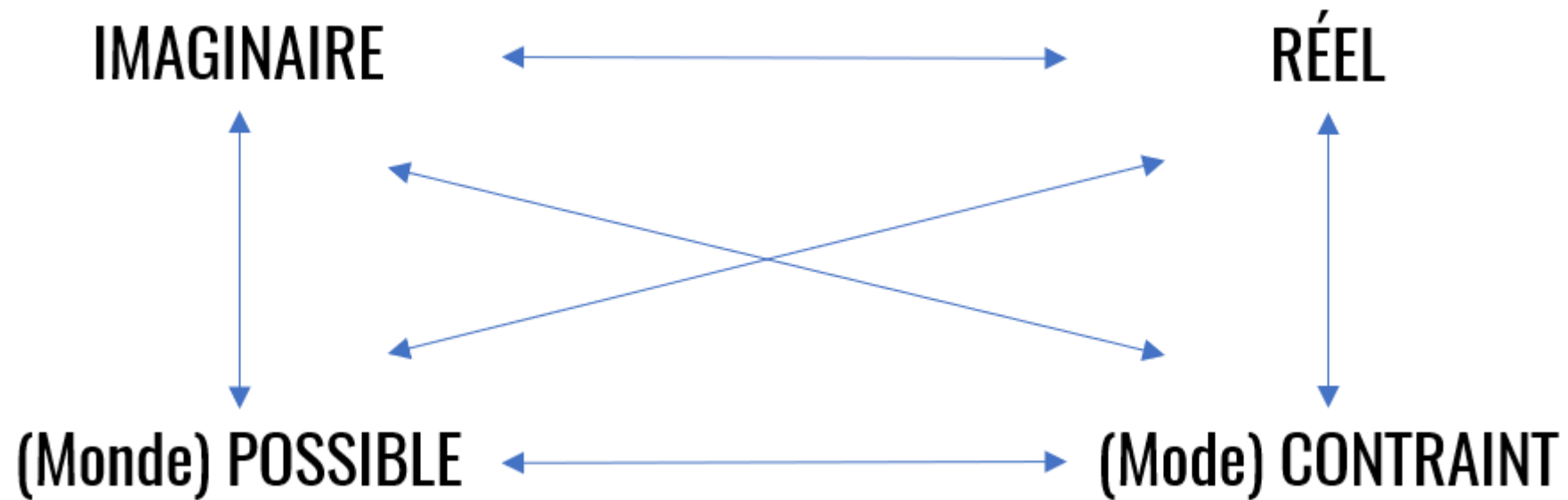
Les formes de discours



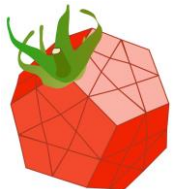
- **Discours didactiques avec diverses catégories répondant aux situations rencontrées dans le quotidien**
 - « *comment, avec peu d'ingrédients et aussi peu d'étapes, proposer des recettes variées et originales* » (Livre Super Facile, salades repas, Virginie Robichon).
 - « *recettes longue conservation pour dépannage express* » ;
 - « *plats préparés en grande quantité et à congeler* »
 - *ou encore « plats à préparer en avance pour être tranquille en rentrant du travail »* (Livre Plats préparés à l'avance, Eva Harlé).

Formes du discours

- Carré sémiotique des discours sur la créativité culinaire quotidienne

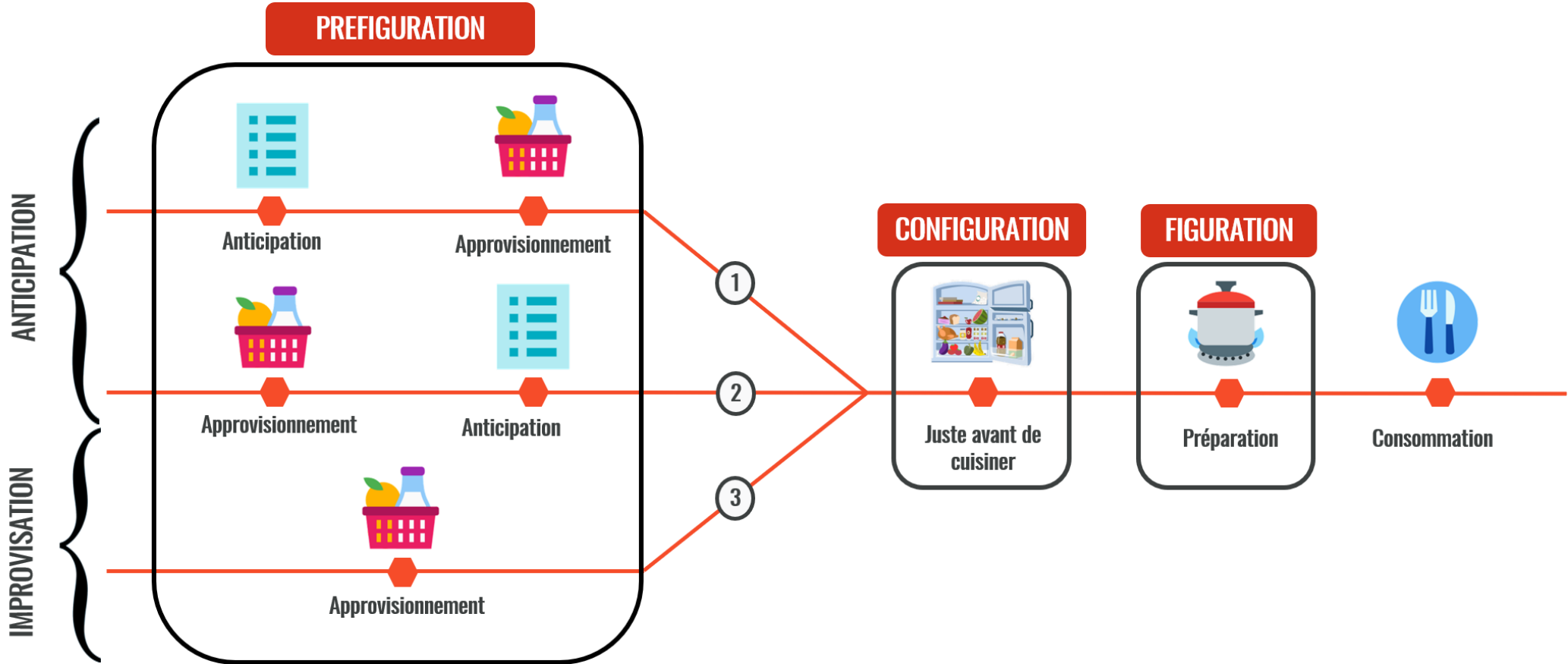


Les modalités de la créativité culinaire quotidienne : des discours aux pratiques

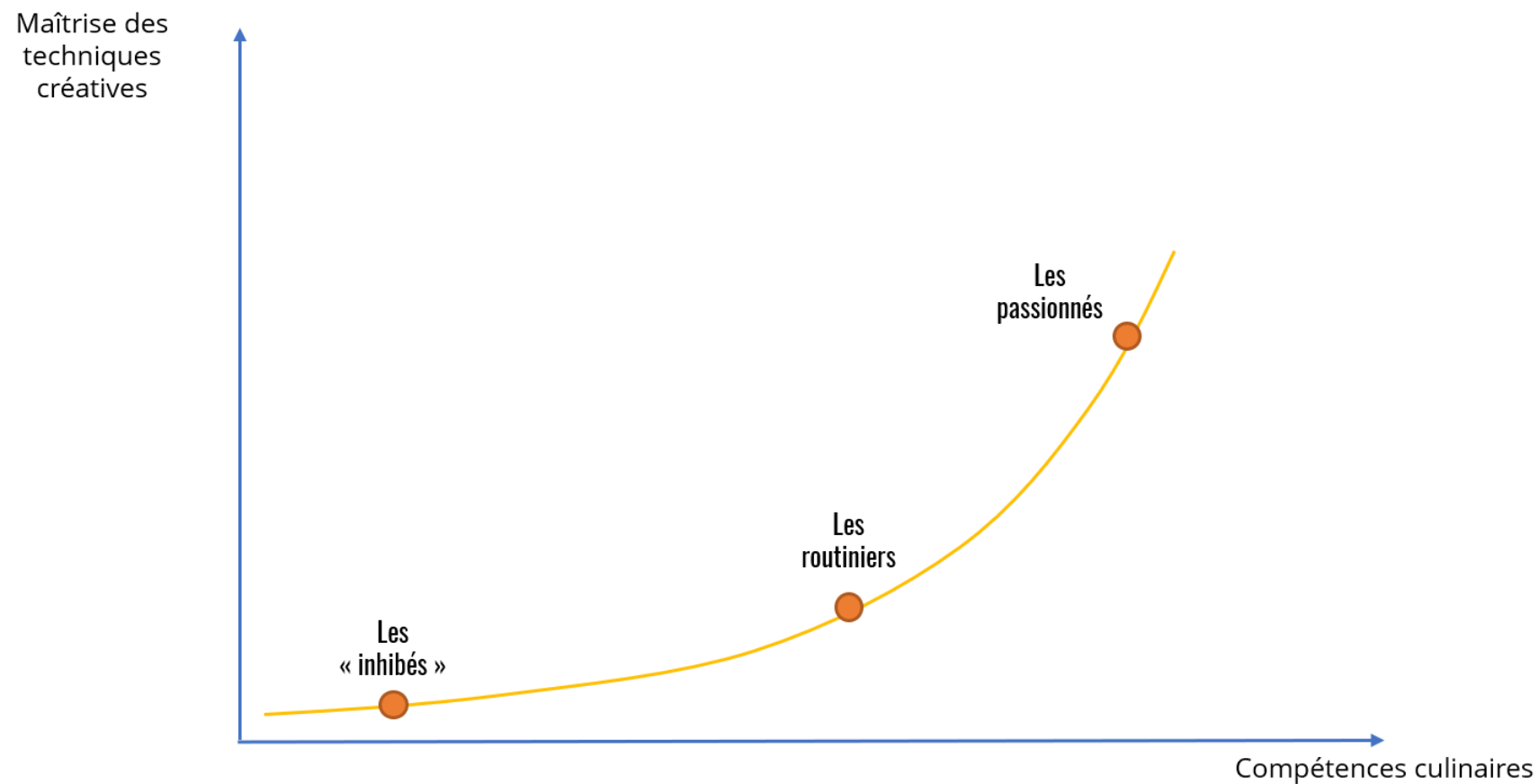


15 juin 2018, Congrès SFSIC, Sarah Bastien

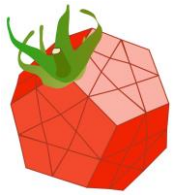
L'organisation de la décision culinaire et moments de créativité



Compétences culinaires et pratique créative

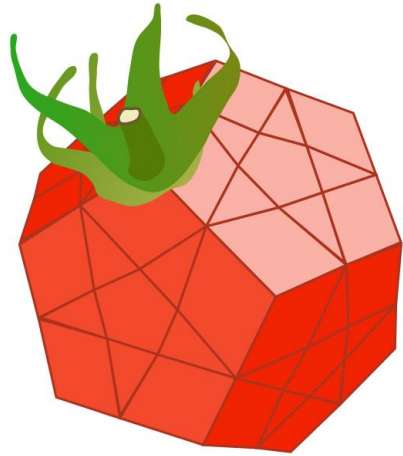


Éléments de conclusion



Mobilisation de la créativité

- Notre hypothèse repose sur le fait que la réception de ces discours dépend de deux modalités : l'organisation de la décision culinaire et les compétences culinaires du *cuisinier du quotidien*.
- Ainsi, c'est au travers de ces différentes modalités, mais aussi de la pluralisation des modes d'être au quotidien, que le discours sur la créativité culinaire prend forme et *prend*, tout court, pour les cuisiniers du quotidien.



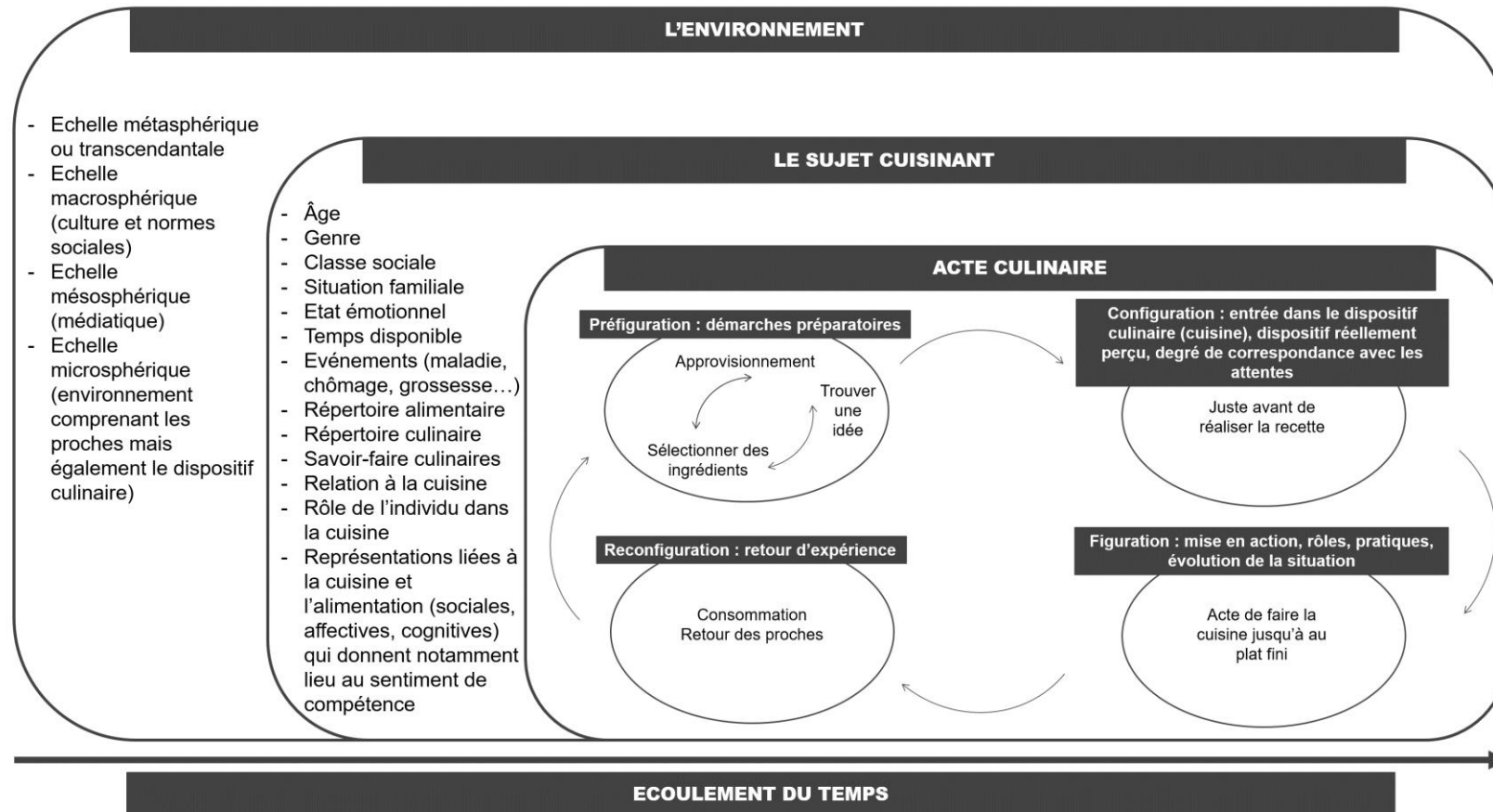
Merci pour votre attention !

Sarah Bastien – Sarah.Bastien@u-bourgogne.fr
Encadrée par Jean-Jacques Boutaud & Clémentine Hugol-Gential
Doctorante en Sciences de l'Information et de la Communication
Membre du laboratoire CIMEOS

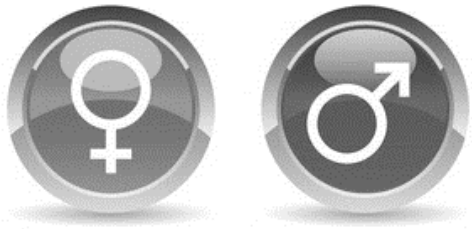
Maison des Sciences de l'Homme
6 Esplanade Erasme
21000 Dijon

Dispositif communicationnel

- Ce dispositif se compose de trois éléments : la séquence expérientielle « *au gré d'un continuum sensible* » (Boutaud, 2018), le sujet et son environnement.



Critères de sélection des participants



Respecter au mieux le principe d'universalité (autant de femmes que d'hommes)



Situations familiales diversifiées :
Célibataire
Famille sans enfant
Famille avec enfant
Famille recomposée
Famille monoparentale



Entre 30 et 45 ans



En activité professionnelle

Critères de sélection des participants



Classe moyenne



Avec des profils d'utilisation
du numérique diversifiés :
Réfractaires
Utilisateurs



Rôle de l'individu dans la
cuisine : cuisinier principal



Relation à la cuisine :
Passionnés
« Routiniers »
« Empêchés »