



HAL
open science

À la table des stéréotypes. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant

Vulca Fidolini, Tristan Fournier

► **To cite this version:**

Vulca Fidolini, Tristan Fournier. À la table des stéréotypes. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant. *Anthropology of Food*, 2022, S17, <10.4000/aof.13234>. <hal-03711107>

HAL Id: hal-03711107

<https://hal.science/hal-03711107v1>

Submitted on 12 Dec 2022

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.



HAL Authorization

À la table des stéréotypes. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant.¹

Vulca Fidolini, sociologue, Université de Lorraine, Nancy, vulca.fidolini@univ-lorraine.fr
Tristan Fournier, sociologue, CNRS – Iris, EHESS, Paris, tristan.fournier@ehess.fr

RÉSUMÉ

Cet article interroge les liens entre genre et alimentation à l'heure où les technologies et services alimentaires se démocratisent et où la norme égalitariste progresse. Il s'appuie sur un dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant, dialogue volontairement empreint de stéréotypes de genre de manière à mieux les saisir pour ensuite les discuter et les mettre en perspective avec la littérature scientifique. Quatre thèmes sont investigués : 1) le corps et l'alimentation au prisme des consommations genrées, 2) la place des hommes en cuisine, aux échelles domestique et professionnelle, 3) la question de la complémentarité des rôles sociaux et 4) les influences du phénomène d'urbanisation sur le genre et l'alimentation. Nous constatons une relative permanence des inégalités de genre au sein de la sphère alimentaire tout en étant attentifs aux formes d'ajustement à l'œuvre, que le champ de recherche sur les masculinités contribue à rendre visibles. Au final, plutôt que d'envisager le phénomène d'urbanisation comme un moteur de réduction de ces inégalités, nous attirons surtout l'attention sur la nécessité d'appréhender les modes d'alimentation urbaine de manière intersectionnelle.

MOTS-CLÉS = alimentation, complémentarité, cuisine, genre, intersectionnalité, masculinités, stéréotypes, urbanisation.

ABSTRACT

This article deals with gender and food in contemporary times, where food technologies and services are becoming more democratic and where egalitarian norms are progressing. The text is based on a fictitious dialogue between a man and a woman in a restaurant. The dialogue is deliberately packed with gender stereotypes in order to make them more visible first, and then to discuss and deconstruct them. Four main issues are investigated: 1) food practices and the social construction of gendered bodies; 2) the place of men in the kitchen, within domestic and professional contexts; 3) the question of the complementarity of sexual social roles; 4) the link between urbanisation and gendered food practices. Our analysis will show the permanence of gender inequalities within food practices while discussing contemporary evolutions of masculinity and femininity. By considering urbanisation as a social process which could reduce some of these inequalities, we focus attention on the necessity of dealing with urban food habits from an intersectional perspective.

KEY-WORDS = food, complementarity, food-work, gender, intersectionality, masculinities, stereotypes, urbanization.

¹ Version post-print de : Fidolini V. & Fournier T. (2022). « A la table des stéréotypes. Dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant », *Anthropology of Food* [En ligne] : <https://journals.openedition.org/aof/13234>.

Introduction

A l'heure où la plupart des grandes villes du monde voit les services de livraison alimentaire se démocratiser, où les foyers des classes moyennes sont désormais équipés de lave-vaisselle, de micro-ondes et de robots ménagers, et où la norme égalitariste semble gagner du terrain, il nous apparaît important d'interroger à nouveaux frais les liens entre genre et alimentation. Dans quelle mesure ces progrès technologiques et prétendues avancées sociales, qui semblent accompagner le phénomène d'urbanisation, reconfigurent-ils les rapports de genre ?

Cet article s'appuie sur un dialogue fictif entre un homme et une femme au restaurant. Il est volontairement empreint de stéréotypes de genre afin de les saisir pour ensuite mieux les déconstruire et les discuter à l'aune de la littérature académique. En sciences sociales, le dialogue, qu'il soit fictif (Latour 2004) ou non (Coveney & Thompson 2019), est un procédé d'écriture original qui permet d'introduire un effet de projection et donc de réflexivité chez les lecteurs-trices. Ces derniers peuvent ainsi s'identifier aux personnages du dialogue, s'en inspirer ou du moins se situer par rapport à eux. Les personnages sont l'« incarnation » (Hauray & Dalgarrondo 2018) du propos, ils le rendent possible, vivant, crédible. Ici, l'objectif n'est évidemment pas de provoquer l'adhésion du lectorat au type de relation sociale mis en scène² mais de capter son attention pour ensuite introduire des passages d'écriture académique en vue de susciter la réflexivité, la prise de distance, le regard critique. En cela, ce procédé d'écriture peut porter un potentiel pédagogique et transformatif.

La structure de l'article reprend des thèmes abordés lors du colloque « Manger en ville : genre et alimentation à l'épreuve de la vie urbaine » qui s'est tenu à Paris en septembre 2020 et au cours duquel nous étions invités à jouer le rôle de discutants : 1) le corps et l'alimentation au prisme des consommations genrées, 2) la place des hommes en cuisine, aux échelles domestique et professionnelle, 3) la complémentarité des rôles sociaux et enfin 4) les influences de l'urbanisation sur le genre et l'alimentation. Chacun de ces thèmes est ici introduit par des éléments du dialogue fictif puis mis en perspective avec la littérature scientifique.

La scène se déroule à Paris, en bord de Seine, un jeudi soir du mois de décembre. Après plusieurs jours d'échanges via le vrai-faux site de rencontres « Food'n Love », un homme (47 ans, architecte) et une femme (43 ans, ophtalmologue) décident de se rencontrer physiquement dans un restaurant. Il s'agit d'un établissement de moyenne gamme qui propose une cuisine soignée : le menu du soir est affiché à 40 euros. L'ambiance est feutrée, propice à un rendez-vous galant. Ils ont déjà passé commande et attendent d'être servis.

Acte 1. Alimentation, corps et masculinités

Le serveur [une assiette dans chaque main] : Je suppose que les lasagnes végétariennes sont pour madame et le risotto au chorizo pour monsieur ?

Lui : Heu... non, c'est l'inverse.

Elle [une fois que le serveur est reparti] : Je n'avais pas fait attention, tu es végétarien ?

² Il s'agit ici d'une relation de type hétérosexuel qui, de surcroît, met en scène des personnages situés dans la partie haute de l'échelle sociale, appartenant à ce que l'on appelle communément la classe moyenne supérieure. Le choix de cette catégorie et des professions exercées tient à notre volonté de montrer que les stéréotypes de genre fonctionnent dans tous les milieux sociaux, y compris les plus éduqués.

Lui : Non non, c'est juste que je trouve pas génial de manger de la viande tout le temps.

Elle : Tu veux dire, pour garder la ligne ?

Lui : Heu... surtout pour la planète en fait, c'est quand même hyper polluant la production de viande, puis on est vraiment pas obligé d'en manger tous les jours, on peut tout à fait vivre correctement en mangeant de la viande juste deux ou trois fois par semaine.

Elle : Waouh tu es bien plus militant que je pensais ! Ça court pas les rues les gens prêts à sacrifier un peu de leur confort pour l'écologie.

Lui : Après... on en mange trop aussi de la viande, je veux dire, c'est pas super bon pour le corps, c'est quand même hyper gras comme produit. Puis c'est même cancérigène à hautes doses.

Elle : Ah, ce serait pas ça en fait la vraie raison ?

Lui : Non non, je dirais que je me restreins en premier pour la planète mais que j'en retire aussi un petit bénéfice personnel. J'aime bien l'idée de contrôler ce que je mange. Regarde [sortant son smartphone de sa poche], j'ai téléchargé il y a quelques semaines une super appli, ça s'appelle « Be Fit », ça te calcule tes calories quotidiennes, il te suffit de prendre en photo ce que tu manges et l'appli calcule et t'alerte quand tu dépasses les 2000 calories.

Elle : Hmmm ça va loin quand même ! C'est pas un peu intrusif ce truc ? Puis c'est vraiment axé santé, moi j'ai juste une appli de recettes de cuisine.

Les questions de genre et d'alimentation ont nombre de points en commun. Elles se prêtent toutes deux à l'élaboration d'une démarche constructiviste : si les catégories d'homme et de femme ne sont pas données par « nature » mais se construisent et se négocient socialement, le rôle des consommations alimentaires a largement dépassé leur fonction vitale tant elles sont imbriquées dans des modèles culturels et façonnent les styles de vie. De nombreuses études anglophones ont commencé, dès les années 1990, à interroger les formes d'expression de l'ordre du genre à travers les consommations alimentaires³. Parmi les différents aspects qui ressortent de cette littérature, nous nous arrêterons ici sur deux points particuliers. En premier lieu, ces recherches montrent que, dans les représentations sociales, il existerait des aliments plutôt « masculins » et d'autres plutôt « féminins ». La consommation de viande rouge et d'alcool, par exemple, peut jouer un rôle central dans les processus d'identification masculine, davantage liée à l'expression d'une conduite « prédatrice » vis-à-vis de la nourriture (Sobal 2005). Au contraire, la consommation de fruits et légumes serait plutôt associée à des pratiques alimentaires « féminines », davantage liées aux codes de la pudeur ou de la retenue. On pourrait donc parler d'une hiérarchie genrée des aliments selon laquelle – pour donner un exemple – le végétarisme serait en contradiction avec la mise en scène d'une masculinité virile et dominante (Adams 1990). En second lieu, cette distinction entre aliments prétendus « masculins » et « féminins » permet de questionner la place des corps. Toute

³ Voir par exemple Devault 1991 ; Counihan 1999 ; Counihan & Kaplan 1998 ; Beardsworth *et al.* 2002.

consommation alimentaire, ainsi que les représentations sociales qui les accompagnent, joue un rôle dans la construction d'un double standard des corps. De ce point de vue, les femmes développeraient un rapport plus contrôlé à la nourriture, alors que les hommes seraient les acteurs d'une relation plus agressive, moins réfléchie, plus instinctive (Roos & Wndel 2005). Certains hommes revendiquent ainsi un droit à la bonne chair et évoquent même un trouble identitaire à l'idée de faire un régime et encore plus à l'idée de le rendre public, y compris pour des raisons médicales (Fournier 2014). Les femmes se priveraient également plus volontiers de manger que les hommes. Elles seraient, par exemple, plus sensibles aux recommandations médicales de santé et à l'emprise des codes de beauté, l'injonction à maigrir les touchant davantage (Carof 2015).

Le schéma binaire qui se dessine ici mérite néanmoins d'être interrogé plus en profondeur. Est-il trop statique ? Quelles évolutions de ce schéma pouvons-nous observer dans les pratiques alimentaires contemporaines ? Des études récentes montrent que cette distinction rigide est de plus en plus remise en discussion, par exemple par des hommes qui embrassent des styles alimentaires interprétés comme « féminins » en en faisant des terrains de négociation de leur masculinité sur fond de préoccupations sanitaires, éthiques ou politiques (Mycek 2018). Attardons-nous sur une récente enquête ayant investi les pratiques alimentaires et les rapports au corps chez des hommes. Nicoletta Diasio et Vulca Fidolini (2019) se sont intéressés aux régimes alimentaires que des hommes de 40-60 ans, en France et en Italie, choisissent pour répondre aux préoccupations sanitaires qui émergent avec l'avancée en âge. Les individus faisant partie de la population d'étude sont particulièrement concernés par l'émergence de maladies ou dysfonctionnements considérés comme liés, entre autres, à de « mauvaises » habitudes alimentaires : excès de cholestérol, hypertension, surpoids, diabète de type 2. Si les 40-60 ans représentent une population particulièrement touchée par ces troubles et pathologies, cet âge de la vie est également la période biographique à laquelle les hommes découvrent leurs facteurs de risque sanitaires. Souvent analysée du point de vue féminin – et ce pour aborder des questions comme la ménopause, la menstruation, la reproduction, l'accouchement⁴ – l'intersection entre médicalisation, rapport à l'âge et au genre est bien moins explorée du point de vue des hommes et notamment à travers l'étude de l'alimentation. Cette recherche a montré que le suivi d'un régime diététique peut être interprété par les hommes comme une atteinte à l'expression de leur masculinité : un choix ou une obligation qui demande à être justifiée, notamment vis-à-vis des pairs de même sexe (Fidolini 2021). Néanmoins, ces régimes sont aussi un terrain pour mettre en scène autrement un modèle masculin dominant qui passe, cette fois, par l'adoption de régimes alimentaires alternatifs inscrits dans des projets individuels « d'optimisation de soi » (Dalgalarondo & Fournier 2019). Pratiques de jeûne, régimes d'éviction, contrôle du corps, du poids, de l'activité physique et de l'IMC à travers l'usage d'applications pour smartphone, les hommes – bien entendu de manière variable en fonction de leurs origines sociales et de leurs ressources matérielles et symboliques – testent leur masculinité à travers l'alimentation en faisant de leur rapport au « manger sain » un espace pour retarder le vieillissement. La rhétorique de la crise du milieu de la vie s'articule ainsi aux injonctions « à la jeunesse, aux performances sportives et sexuelles, à l'apparence, à un corps-projet sain et en forme, prérequis indispensable à la participation des acteurs à la société de consommation » (Diasio & Fidolini 2019 : 754). Au sein de ces pratiques adoptées pour « bien vieillir et ne pas tomber malade », pour « rester sain » ou « vivre plus longtemps », les hommes essaient de négocier un espace d'autonomie au sein des activités alimentaires pour mettre à l'épreuve leur corps et renvoyer à eux-mêmes et aux autres une image de soi satisfaisante. C'est exactement par ces stratégies d'optimisation que les hommes sont, eux aussi, amenés à composer avec le pouvoir des standards esthétiques et de genre que les corps produisent et reproduisent de manière incessante.

Deux points méritent ici notre attention. Le premier concerne la capacité des hommes à initier concrètement des changements dans leurs habitudes alimentaires. S'il est vrai que les hommes sont

⁴ Voir, par exemple, Vialle 2014 ; Charlap 2019.

de plus en plus attentifs à leur corps, il convient de préciser qu'ils n'ont pas nécessairement prise sur leurs pratiques alimentaires quotidiennes. Les recherches de Tristan Fournier (2012) ont mis en évidence le statut de dépendance de certains hommes face aux femmes (dans le cas de couples hétérosexuels) en ce qui concerne l'organisation des repas : ce sont bien souvent elles qui s'occupent encore de l'approvisionnement, des préparations culinaires ainsi que de l'encadrement quotidien des prescriptions diététiques. Ces responsabilités n'équivalent toutefois pas au contrôle, expliquaient les sociologues Alex McIntosh & Mary Zey (1998). Selon eux, ce n'est pas parce que la nourriture est aux mains des femmes qu'elles en disposent selon leur bon vouloir. Ainsi, les menus sont souvent élaborés en fonction des goûts du conjoint et, s'il y a lieu, du ou des enfants. Il convient donc d'étudier les jeux de négociation et la possible augmentation de travail domestique que l'adoption d'une stratégie d'optimisation alimentaire par un homme peut produire dans son environnement conjugal ou familial. Le second point a trait aux manières dont les hommes rendent publiques ces stratégies. Durant la discussion au restaurant esquissée plus haut, Lui semble tout droit sorti de l'enquête de Diasio et Fidolini : à travers son flexitarisme, il tente de prendre ou de garder le contrôle sur son corps et sa santé, citant les effets sanitaires délétères d'une grande consommation de viande. Il ne va toutefois pas présenter, au départ, ce régime alimentaire comme une forme d'attention nutritionnelle. L'argument écologique – manger de la viande serait mauvais pour la planète – semble plus approprié à cette situation de présentation de soi inscrite dans un rapport de séduction. Une récente enquête sur le végétarisme masculin a d'ailleurs montré qu'en France, les hommes justifient d'abord leur régime alimentaire restrictif par une raison politique ou éthique – mieux pour la planète, contre l'agro-industrie, pour le bien-être animal... – qui leur permet de « garder la face » auprès de leurs groupes de pairs, même si cette raison politique s'accompagne bien souvent d'arguments sanitaires ou esthétiques tout aussi cruciaux (Frédéric 2020).

Acte 2. Les hommes en cuisine

Lui : Cela dit, il n'y a pas de mal à prendre soin de soi. Et ça veut pas dire qu'on mange que des brocolis vapeur. Regarde Michel Guérard, ça a été un immense chef en France, hyper reconnu, hyper médiatique, il avait même une émission de cuisine à la télé quand c'était encore pas du tout à la mode. Et qu'est-ce qu'il prônait ? La « grande cuisine minceur » ! Pour moi, santé et gastronomie ne sont pas du tout incompatibles.

Elle : En tout cas, avec la plâtrée de lasagnes que t'as eue, je veux bien parier que le chef du restau est un vrai bonhomme !

Lui : Hahaha, tellement cliché ! Comme si les hommes s'empiffraient tout le temps. Allez on demande au serveur !

Le couple fait appel au serveur, qui est formel : le chef est bien un homme.

Elle : Ah, tu vois ?!

Lui : N'empêche que les hommes cuisinent de plus en plus, c'est ça qu'il faut retenir, non ?

Elle [après avoir regardé son téléphone qui vibre depuis plusieurs minutes] : Mouais. En tout cas, ce n'est pas mon ex-mari qui va relever la moyenne, ça fait déjà trois textos qu'il m'envoie pour savoir quoi cuisiner à mes enfants.

Lui : Ah tu as des enfants... Vous êtes séparés depuis peu ou alors la cuisine n'est vraiment pas son truc ?

Elle : Heu, ça fait tout de même six mois. Mais c'est moi qui faisais à manger tous les jours et disons que... monsieur faisait bien le barbecue ! Non, si je suis honnête, il m'aidait plutôt bien. Mais j'en avais marre qu'il prenne si peu d'initiatives, j'en avais marre de devoir lui dire quoi préparer et comment le préparer quand je n'étais pas là pour faire à manger. J'ai déjà deux enfants, je n'avais pas besoin d'en avoir un troisième !

Lui : Il ne faisait même pas les courses ?

Elle : En fait, on les faisait ensemble le plus souvent, avec les enfants. C'était notre sortie familiale du samedi en quelque sorte ! Ne rigole pas, ce n'est pas simple la vie de famille, surtout quand t'as de jeunes enfants. Il faut penser à tout, rien que pour la bouffe il faut sans cesse vérifier ce qu'il manque, faire des listes, se souvenir de qui aime quoi et de qui n'aime pas quoi, inventer des recettes pour faire manger des légumes aux enfants... Sans compter que le plus petit, Roméo, est allergique au lait de vache. Bref, tout ça c'est moi qui m'y collait... et qui m'y colle encore, la preuve [montrant son smartphone].

Le lien que Lui établit entre la place des hommes en cuisine et leur implication dans les tâches domestiques mérite d'être discuté au regard de la littérature. Les dernières enquêtes « Emploi du temps » de l'Insee, réalisées en trois vagues successives (1985, 1998, 2010) au sein de très larges échantillons représentatifs de la population française, mettent en évidence que l'engagement masculin dans les tâches domestiques n'a que peu évolué durant les trente dernières années au sein des couples hétérosexuels (Champagne *et al.* 2015). Pour ce qui est de la cuisine à proprement parler, les hommes contribuaient autant en 1985 qu'en 2010 : soit 24mn par jour en moyenne, contre 1h06mn par jour en moyenne pour les femmes en 2010. Si l'on prend en compte les autres activités qui s'ajoutent à la seule préparation des plats – l'approvisionnement (activité à laquelle les femmes consacrent 26mn par jour en moyenne contre 16min par jour en moyenne chez les hommes), la planification des menus, le transport des achats, le stockage des denrées, le service à table... –, il apparaît que la charge physique et mentale (Haicault 1984) du « care alimentaire » (Fournier & Jarty 2019) incombe toujours aux femmes. Dans la conversation, ce mécanisme est notamment incarné dans la formule qu'Elle utilise : « si je suis honnête, il m'aidait plutôt bien ». La mobilisation du registre de l'aide témoigne ici d'une asymétrie relativement bien intégrée, le conjoint étant valorisé s'il « aide » sa compagne, qui elle reste « naturellement » assignée aux activités alimentaires.

La présence de plus en plus constante aujourd'hui de chefs cuisiniers dans les médias est parfois évoquée pour affirmer qu'une évolution profonde dans l'organisation des tâches alimentaires serait en cours dans nos sociétés. La figure du chef cuisinier, en effet, est devenue particulièrement visible durant les dernières années. En France, par exemple, les émissions télévisées de Cyril Lignac, Philippe Etchebest, Norbert Tarayre (et bien d'autres) ont participé à ce que ces figures professionnelles soient considérées comme de véritables célébrités. Ce phénomène de surexposition médiatique du chef cuisinier – entamé aux États-Unis par Gordon Ramsey et ayant su s'imposer dans le monde entier – est aujourd'hui très répandu partout en Europe (Leer 2016 ; Stagi 2016 ; Fidolini 2020). Néanmoins, on se réfère ici à un monde presque uniquement masculin. Les chefs cuisiniers ne sont que l'énième arme de la « masculinité hégémonique » (Connell 2005) : ceux mentionnés plus haut circulent d'une cuisine à l'autre en voyageant sur leur moto, habillés d'une veste en cuir, ils

rentrent dans les restaurants pour expliquer les règles de la cuisine ; ils corrigent et châtent les façons de travailler des petits restaurateurs qui demandent leur aide ; ils sont invités sur les plateaux télévisés où l'on discute d'actualité, de politique, de sport... La sociologie s'est intéressée à ce phénomène en avançant l'hypothèse selon laquelle, pour créer sa réputation, la masculinité en cuisine a dû jouer sur l'excès de ses clichés, en performant des modèles de genre très stéréotypés. Cela a néanmoins permis aux hommes de négocier peu à peu une place dans un univers réputé plutôt féminin. L'objectif étant bien d'entrer en cuisine, mais sans se démasculiniser ! (Ketchum 2005 ; Leer 2018).

Le récit de la masculinité dominante des chefs en cuisine, ainsi que l'asymétrie de genre qu'il reproduit, se sert pourtant de son pendant féminin. Dans de nombreuses émissions culinaires, en effet, les modèles traditionnels de genre en milieu domestique sont reproduits (Stagi 2015). Les femmes sont souvent renvoyées à leur rôle de *care*, de femmes qui préparent à manger surtout pour les membres de leur famille et qui – c'est peut-être là le point principal – s'en occupent au quotidien. Pour les femmes, cuisiner devient ainsi une attitude « naturelle » qui se traduit en devoir domestique, un héritage patriarcal indétournable. Pour les hommes, il s'agirait davantage d'un plaisir, d'un loisir auquel on peut se consacrer quand on en a envie. Le rapport à la cuisine s'inscrit dans l'extraordinaire. Si pour les femmes, il s'agit d'un métier domestique non rémunéré (Mathieu 1985), pour les hommes il n'est pas seulement source de revenu, il est un domaine sur lequel on peut construire une carrière de vedette et s'affirmer en tant que professionnel extraordinaire dans son domaine de spécialisation. Le clivage entre travail alimentaire domestique (*food work*) et plaisir par les activités alimentaires (*food leisure*) s'exprime en toute puissance (Ray 2007 ; Fidolini & Stagi 2020).

Le réinvestissement médiatique contemporain de la cuisine au masculin nous en dit beaucoup sur les transformations actuelles des masculinités ainsi que sur les inégalités sociales et de genre produites par ce réinvestissement. Dans les émissions télévisées culinaires, les hommes colonisent la cuisine sans obligations : le chef cuisinier n'est pas assigné – y compris du point de vue du récit télévisé – à la cuisine et à ses espaces. Au contraire, il a le droit d'y accéder sans nécessairement s'habiller d'un tablier ; il est représenté comme un *easy rider* qui jongle entre préparation de recettes dans l'arrière-scène et présence constante parmi les commensaux ; il guide et motive une brigade entière ; il met les mains à la pâte pour expliquer ou pour cuisiner pour « ses » invités ; puis il organise et délègue le travail ; son royaume, oui, c'est la cuisine, mais surtout celle des restaurants étoilés ou de son loft citadin. À travers cette capacité à savoir se légitimer en tant que chef cuisinier sans dépendre de la cuisine, la masculinité façonne de nouveaux modèles hégémoniques (Connell 2005) tout en réassignant, dans le même mouvement, les femmes aux espaces domestiques. Or, bien entendu, nous nous référons à la mise en scène de certains chefs qui ne sont pas représentatifs d'une catégorie professionnelle entière, bien plus vaste et variée. Néanmoins, en visibilisant surtout ces profils masculins le récit télévisuel semble plutôt contribuer à un processus d'exacerbation de la bipartition des rôles sexués en cuisine.

Cette lecture est d'ailleurs confirmée par certaines études récemment menées dans les pays du Nord de l'Europe (Klasson & Ulver 2015 ; Neuman *et al.* 2017 ; Neuman 2019). Elles mettent en évidence un réinvestissement de la cuisine chez les hommes appartenant désormais aux classes sociales supérieures. La cuisine y est entendue à la fois comme espace symbolique de l'activité alimentaire (qui démarre avec l'approvisionnement et arrive jusqu'à la consommation) et en tant qu'espace domestique où se réalise concrètement l'exercice culinaire. Ce réinvestissement se traduirait en terrain pour repenser, entre autres, la parentalité (Szabo & Koch 2017) par la mise en action de certains profils de la masculinité qui s'éloigneraient du modèle de la domination et embrasseraient d'autres qualités relatives au *care*, comme la sensibilité, l'interdépendance, l'attitude relationnelle (Elliot 2016). Ces attitudes masculines compteraient sur un foyer d'expression inédit : les tâches de préparation alimentaire pour les membres de la famille ou la socialisation alimentaire des plus jeunes

(Dupuy 2017). Au sein de cette dynamique, les assignations de genre sont toutefois loin d'être remises en cause. Elles sont plutôt reproduites, voire renforcées. C'est aussi ce que montrent Aarseth et Olsen (2008), qui se sont intéressées au cas de pères issus de milieux aisés urbains norvégiens et danois. Leur étude se focalise sur des couples hétérosexuels dans lesquelles les deux partenaires travaillent et sont engagés dans des projets de carrières ascendantes. La gestion des repas des enfants à la maison est un terrain privilégié pour observer la négociation des rôles parentaux, et mettre en évidence que les pères semblent s'occuper de l'organisation des repas surtout lorsque la mère est absente, par exemple en raison de ses déplacements professionnels. En analysant la création de nouvelles routines à la maison, des spécificités du *care* au masculin émergent : les pères ont plus facilement recours aux livraisons de plats déjà préparés à la maison ; ils convertissent plus fréquemment l'absence de la mère en occasion de sortie au restaurant, de préférence dans des chaînes de restauration rapide, qui alimentent le projet d'évasion du quotidien ; ils interprètent la préparation de recettes et de plats à la maison avec les enfants en tant qu'épisodes occasionnels qui confirment leur caractère extraordinaire. Encore une fois nous sommes face à un changement des règles du jeu qui, finalement, ont aussi l'effet de légitimer et renforcer davantage l'investissement quotidien et ordinaire des femmes et des mères dans leur métier de *care* (Gojard 2010). Il nous semblerait, en ce sens, fort intéressant d'étudier les conditions de mise en œuvre et les formes que peuvent prendre le « care alimentaire » (Fournier & Jarty 2019) chez des parents séparés et organisés sous le mode de la garde alternée.

Acte 3. L'épineuse question de la complémentarité

Lui : Je voudrais pas passer pour un gros macho, mais tu crois pas que c'est quelque part assez logique, assez normal en fait, que les femmes s'occupent un peu plus du foyer ? Je veux dire, bien sûr nous les hommes on peut participer mais bien souvent... c'est nous qui travaillons le plus à côté quand même. Et puis tu trouves pas qu'il y a quelque chose de plus maternel, de plus féminin à s'occuper des enfants, du foyer, tout ça ? Regarde, c'est comme ça depuis la préhistoire...

Elle : Attends, au temps de la préhistoire c'était pas pareil, il fallait savoir tuer des mammouths et donc être sacrément costaud, savoir utiliser des armes, transporter la viande et tout. Donc je reconnais que c'était assez logique que ce soit les hommes qui s'en occupaient parce qu'ils étaient tout simplement plus forts. Et du coup les femmes faisaient le reste. Mais aujourd'hui, tu crois franchement qu'il y a besoin d'être Musclor pour débarrasser le lave-vaisselle ou éplucher des patates ?!

Lui : Hahaha non non ce n'est pas ce que je dis ! Ce que je dis c'est que depuis la préhistoire, on voit bien que les hommes et les femmes s'organisent pour que chacun fasse les tâches qui lui reviennent le plus naturellement. D'après moi, l'idée c'est pas forcément que chacun fasse exactement la moitié des tâches dans un couple, mais plutôt que les deux soient complémentaires, tu trouves pas ? Puis je trouve qu'il y a quelque chose d'assez beau dans cette idée d'être complémentaire, c'est naturel !

Elle : Mouais... Donc ça serait quoi pour toi être complémentaire aujourd'hui ? Parce que franchement moi je vois pas trop. Autant à la préhistoire, monsieur allait tuer le mammouth pendant que madame cueillait des fraises bois, mais aujourd'hui ça n'a plus vraiment de sens, on peut tous se débrouiller en cuisine.

Lui : Bah si, regarde, y a encore plein d'activités qui nécessitent de la force physique comme... la chasse ou même faire son potager. En vrai je trouve ça assez beau un homme qui ramène un gibier ou un seau de patates à sa femme et qu'elle s'occupe ensuite de préparer tout ça. Chacun son rôle et tout le monde est content. Il y a quelque chose d'harmonieux.

L'argument de la tradition est souvent mobilisé pour asseoir une discrimination. Le « on a toujours fait ainsi » permet d'entériner l'inégale répartition des tâches domestiques entre hommes et femmes, de la rendre plus acceptable car universelle et « naturelle ». Il nous semble important de déconstruire cet argument essentialiste, d'abord en revenant sur la période de référence mobilisée dans la discussion entre Elle et Lui : la préhistoire. Nous avons toutes et tous en tête ces images – reconstituées et véhiculées par nos livres d'école et certains films à succès – d'êtres préhistoriques vêtus de peaux de bêtes, habitant dans des grottes et œuvrant au quotidien pour leur survie. Les rôles entre hommes et femmes y apparaissent très différenciés et semblent fondés « en nature » : aux premiers, car plus grands et plus forts physiquement, revient la chasse aux gros gibiers qu'ils traquent des jours durant, armés de lances et d'ingéniosité, quand les secondes, restées au camp, s'occupent des enfants, alimentent le feu et cousent des vêtements. On sait aujourd'hui que ce grand récit fondateur de notre condition d'humains relève en partie du fantasme. Les dernières découvertes archéologiques et paléanthropologiques insistent en effet sur les nombreuses erreurs d'interprétation qui prévalaient jusqu'alors (Patou-Mathis 2020). Les femmes auraient ainsi contribué bien plus largement qu'on ne le pensait à l'approvisionnement alimentaire de ces premières sociétés. D'une part les pratiques de cueillette et de chasse aux petits animaux, qui semblaient leur incomber, étaient bien moins prisées symboliquement que la chasse aux grands mammifères mais contribuaient probablement plus sûrement aux besoins nutritionnels quotidiens du groupe. D'autre part, il semble que même la chasse – la grande, la vraie, celle aux gros gibiers ! – aurait également été pratiquée par les femmes au temps de la préhistoire. De nouvelles technologies ont permis d'associer plus systématiquement un sexe aux squelettes retrouvés sur les sites archéologiques ; certains de ces squelettes, considérés de prime abord comme ceux d'hommes car entourés d'armes, se sont en fait révélés appartenir à des femmes. L'erreur d'interprétation se donne à voir de manière criante. Car c'est bien souvent la présence de ces appareils qui a d'abord conduit les archéologues à associer ces squelettes au genre masculin. Dans le même sens, les sépultures dans lesquelles les squelettes étaient ornés de bijoux relevaient spontanément du domaine féminin. « La préhistoire est une science jeune, qui n'apparaît qu'au milieu du 19^{ème} siècle », rappelle Marylène Patou-Mathis (2020 : 10). Et de poursuivre : « Il est probable que les rôles tenus par les deux sexes décrits dans les premiers textes de cette nouvelle discipline aient plus à voir avec la réalité de l'époque qu'avec celle du temps des cavernes ». Il a fallu attendre les années 1970 et l'émergence d'une archéologie du genre (Sørensen 2000) pour que ces erreurs d'interprétation soient révisées. « Toute l'Histoire des femmes a été faite par les hommes », écrivait Simone de Beauvoir en 1949. Il semble en aller de même pour la préhistoire.

Cela étant, la vision selon laquelle la période pré-néolithique aurait été plus égalitaire que la nôtre nous semble dangereuse à défendre. Les arguments mis en avant doivent être analysés prudemment : s'ils révèlent magistralement l'invisibilisation des femmes dans l'histoire de l'humanité, ils renseignent peu quant à l'organisation sociale concrète qui prévalait chez nos ancêtres et ne nous permettent donc pas de statuer précisément sur la répartition des rôles entre hommes et femmes au temps de la préhistoire. Face à ce flou, c'est souvent le principe de complémentarité qui l'emporte. Il est alors érigé en principe d'égalité et de bonne harmonie entre hommes et femmes, tel qu'évoqué dans le dialogue entre Elle et Lui. Une partie du monde académique s'en est aussi emparé, comme ce fut le cas dans certains travaux anthropologiques qui prônaient une « égalité dans la différence » et

que Nicole-Claude Mathieu (1991) a critiqués. Cet argument de la complémentarité est également le fer de lance de l'anarchisme, plus particulièrement de l'anarcho-primitivisme. John Zerzan, figure intellectuelle de ce mouvement, s'appuie ainsi sur l'idéal du chasseur-cueilleur dans son ouvrage intitulé *Futur primitif* (1998 : 33) : « On invoque toujours l'«homme des cavernes» et l'«homme de Néandertal» pour nous rappeler où nous en serions sans la religion, l'État et le travail pénible. [...] On admet désormais que, avant la domestication – avant l'invention de l'agriculture –, l'existence humaine se passait essentiellement en loisirs, qu'elle reposait sur une intimité avec la nature, sur une sagesse sensuelle, source d'égalité entre les sexes et de bonne santé corporelle. Telle fut notre nature humaine pendant environ deux millions d'années – avant notre asservissement par les prêtres, les rois et les patrons ». La complémentarité apparaît comme une constante des sociétés de chasseurs-cueilleurs du Paléolithique et c'est l'avènement de l'État qui, en perturbant cette complémentarité d'ordre « naturel » par la transformation des relations sociales en rapports de pouvoir et de domination, aurait été responsable de l'émergence des inégalités entre hommes et femmes.

Pour les féministes matérialistes, au contraire, les inégalités de genre auraient toujours existé, même si l'État et les formes de contractualisation de la vie en société les ont renforcées (Pateman 2010). La complémentarité serait l'incarnation même de ces inégalités, la matrice essentialisante, car elle s'appuie sur une soi-disant limite physique et naturelle des femmes quant à la réalisation de certaines tâches, par exemple la chasse au gros gibier évoquée plus haut. Paola Tabet (1979 : 7), dans un article qui a fait date, avait procédé à la synthèse des enquêtes ethnologiques ayant porté sur des sociétés de chasseurs-cueilleurs et avait montré que la notion de complémentarité y était « employée dans le sens d'une division équilibrée, non orientée, de tâches d'importance égale ». Elle poursuivait ainsi : « on insiste tout de même sur le caractère naturel et biologique, donc sur la nécessité objective de cette division, et l'on accepte comme un fait établi qu'elle soit en tout cas fondée sur les 'limites' que la nature imposerait aux femmes ». Car en réalité, c'est moins la force physique (les limites du corps) que l'apprentissage d'une technique (donc l'organisation sociale) qui permet la réalisation d'une tâche. Cet article marque véritablement l'entrée, en anthropologie, d'une analyse de la division sexuelle du travail en termes de genre. L'auteure repère que c'est davantage l'usage des armes que la chasse elle-même qui est interdit aux femmes. Cet interdit des armes, qui implique une différenciation des savoirs et donc des apprentissages, pourrait en masquer un autre, celui, pour les femmes, de se procurer la viande par elles-mêmes. En effet, « le fait que les femmes ne peuvent pas apprendre les savoirs techniques pour être en mesure de chasser les gros gibiers garantit aux hommes le contrôle à la fois sur la distribution et sur la consommation d'une nourriture que la plupart des populations humaines valorisent suprêmement pour sa valeur nutritive et gustative : la viande animale » (Fournier *et al.* 2015 : 26). L'apparente – et bien commode – complémentarité des rôles entre hommes et femmes dissimulerait en réalité des formes de hiérarchisation à l'origine de consommations alimentaires différenciées, ayant elles-mêmes des conséquences nutritionnelles au long cours et donc des impacts d'ordre sanitaire et même biologique délétères sur le corps des femmes (Touraille 2008). Le principe de complémentarité apparaît ainsi comme étant à la fois édicté par et pour des hommes, et intimement lié à la question des inégalités de genre. Si, à ce propos, la prudence et l'interprétation restent de mise pour ce qui est de la période pré-néolithique, les enquêtes de terrain réalisées au sein des sociétés humaines contemporaines sont, elles, sans appel.

Acte 4. Ce que l'urbanisation fait (et ne fait pas) au genre et à l'alimentation

Elle : Oui mais attends, on vit plus au Moyen-âge là ! C'est quand la dernière fois que t'es allé à la chasse ou que t'as bêché un champ de patates ? Regarde, on vit presque tous en ville, tout est accessible ici, ton gibier tu peux l'acheter à la boucherie ou même au supermarché. Par contre il faut toujours faire les courses, les ranger, cuisiner, mettre la table, débarrasser, faire la

vaisselle. Et tout ça c'est souvent Bobonne qui s'y colle. Alors qu'est-ce qu'il leur reste aux hommes comme tâches physiques à effectuer ?

Lui : OK je suis d'accord mais tu admettras que toutes ces activités prennent bien moins de temps aujourd'hui. Comme tu dis, on vit en ville et donc on a tous les services nécessaires pour gagner du temps en cuisine. Regarde, qui n'a pas de lave-vaisselle aujourd'hui ? Ya plus besoin de la faire. Pour toutes ces activités que les femmes faisaient avant, eh bien la technologie les remplace.

Elle : Ça je suis d'accord, mille mercis à l'inventeur du lave-vaisselle ! Mais bon il faut quand même le remplir et le vider. Puis la cuisine ne se fait pas toute seule.

Lui : Attends y a quand même des hommes qui s'y collent. Moi par exemple j'adore cuisinier. Bon d'accord, c'est pas évident d'avoir envie de cuisiner tous les jours, mais justement tu peux aussi acheter des plats préparés, y en a des bons et pas chers. Ya même des grands chefs qui créent des recettes pour des plats préparés. Tiens, pas plus tard qu'hier, j'ai testé le Parmentier de canard de Joël Robuchon, franchement c'était pas mal du tout.

Elle : Oui admettons, mais même si on peut passer moins de temps en cuisine, il faut quand même aller faire les courses, ils tombent pas tout cru dans ton assiette ces plats préparés !

Un jeune homme portant un sac isotherme sur les épaules entre alors dans le restaurant et se dirige au comptoir, son smartphone à la main. Il vient récupérer une commande à livrer.

Lui : Regarde [désignant du regard le livreur], tu peux même te faire livrer ton repas chez toi maintenant. Franchement toute cette technologie fait que vous, les femmes, vous avez quand même bien moins de boulot à la maison.

Les technologies alimentaires (produits surgelés, plats préparés, robots ménagers...), la démocratisation de la restauration hors foyer (restauration privée, restauration d'entreprise, cantine scolaire...) et l'apparition de services alimentaires (*drive* pour les courses, livraison de repas...) ont libéré du temps de travail domestique et ce sont les femmes qui en ont le plus profité puisque ce sont elles qui étaient majoritairement en charge des tâches domestiques et notamment alimentaires. Un mécanisme que les industriels de l'agro-alimentaire ont judicieusement intégré à leur argumentaire marketing : on se souvient ainsi du célèbre slogan « *Moulinex libère la femme* » dans les années 1970. Mais cette apparente réduction des inégalités de genre en est-elle véritablement une ? Car si ces avancées ont effectivement permis de réduire l'écart entre hommes et femmes quant au temps consacré au travail domestique, ce n'est certainement pas par une implication plus forte des hommes mais bien par celle plus faible des femmes. Reprenons les enquêtes « *Emploi du temps* » de l'Insee (Champagne *et al.* 2015) : en France, dans les couples hétérosexuels, le temps consacré à la cuisine chez les hommes est resté stable entre 1985 et 2010 (24mn par jour en moyenne) alors qu'il a considérablement baissé chez les femmes, passant de 1h41mn par jour en moyenne en 1985 à 1h06mn par jour en moyenne en 2010. Cette baisse n'est donc pas imputable à l'implication plus grande des hommes dans la sphère culinaire mais bien à l'évolution des manières de manger et de cuisiner, notamment facilitées et écourtées grâce à l'offre, aux technologies et aux services alimentaires.

Certes, ces avancées réduisent les inégalités entre hommes et femmes mais de manière quelque peu artificielle. D'une part, elles permettent aux femmes de consacrer moins de temps aux tâches domestiques mais sans avoir d'effets sur l'implication des hommes. Le discours arrêté selon lequel les hommes (vivant en couple hétérosexuel) cuisineraient davantage aujourd'hui s'avère donc faux. D'autre part, force est de constater que les femmes consacrent encore aujourd'hui près de trois fois plus de temps aux tâches culinaires que les hommes. L'espace urbain, où l'on peut s'attendre à ce que l'offre, les technologies et les services alimentaires évoqués plus haut soient les plus fréquents et les plus démocratisés, constitue ainsi un contexte artificiel de réduction des inégalités de genre. Il libère les femmes d'une partie des tâches alimentaires qui leur incombent sans remettre en question leur plus grande implication ni conduire les hommes à davantage cuisiner.

L'exemple du livreur qui, dans la conversation entre Elle et Lui, récupère une commande dans le restaurant, va nous permettre d'envisager le glissement ou plutôt la superposition de différents types d'inégalités que l'espace urbain pourrait contribuer à intensifier. La ville est certainement un lieu propice à la découverte d'autres modes et valeurs alimentaires, et par là même de rapports au corps, de liens au politique et plus largement de styles de vie. Il est manifeste que ce bouillon de culture, indépendamment des configurations spatiales et des contextes géographiques, vient pimenter les habitudes alimentaires des individus. Ce mécanisme opère dans le cadre de la restauration hors foyer (Warde & Martens 2000 ; Hassoun 2014), mais aussi plus discrètement par le biais des livraisons à domicile, désormais présentes dans toutes les grandes villes du monde. L'espace urbain favorise ainsi la rencontre, même furtive, de différents types de populations amenées à se côtoyer dans le cadre d'échanges alimentaires : les clients des marchés, des supermarchés, des restaurants ou encore des services de vente en ligne croisent ainsi quotidiennement des producteurs, des hôtes de caisse, des serveurs et des livreurs. Ces transactions, que Krischnendu Ray (2016) a finement analysées, apparaissent de plus en plus diversifiées dans l'espace urbain, elles font se croiser des individus dont le sexe, la classe et la race diffèrent. Des individus qui ne se seraient peut-être pas croisés en zone rurale mais qui sont amenés à participer, en ville, à ce jeu d'interdépendances. On peut alors se demander si cette marchandisation de l'alimentation, qui accompagne et caractérise le phénomène d'urbanisation, ne déplacerait pas les inégalités de genre vers d'autres formes d'inégalités, ou plutôt si ces dernières ne viendraient pas se juxtaposer aux inégalités de genre. Durant la période de confinement qu'une grande partie de la population mondiale a expérimentée au printemps 2020 dans le cadre de la crise du coronavirus, ces inégalités ont sauté aux yeux et ont même été rendues publiques par les médias : des métiers jusque-là dénigrés et invisibilisés, souvent exercés par des femmes (les « caissières » de supermarché) et par des personnes appartenant aux catégories populaires et/ou racisées (les « livreurs », surtout au masculin), se sont révélés d'une importance capitale car ils permettaient tout simplement aux habitants des centres urbains, souvent bien plus insérés et fortunés qu'eux, de manger et de conserver certaines de leurs habitudes alimentaires.

CONCLUSION. Pour une approche intersectionnelle de l'alimentation (urbaine)

Dans l'appel à communications de la troisième édition du symposium *Manger en ville*, était posée la question suivante : « *Jusqu'à quel point la vie urbaine remue-t-elle le terreau qui nourrit les identités et rapports structurels de genre ?* » Au terme de ce dialogue fictif entre un homme et une femme occupés à dîner dans un restaurant parisien, il nous semble surtout que la vie urbaine rend visible et même criante l'imbrication de l'ordre de genre avec d'autres formes d'inégalités – de classe et de race. Ceci nous invite à étudier les modes d'alimentation urbaine de manière intersectionnelle, c'est-à-dire à considérer les rapports sociaux qui sont à leur fondement comme étant ni cloisonnés ni hermétiques mais bien combinés et même interdépendants. Il s'agirait donc de les analyser de concert pour mieux saisir leur fondement et ainsi tenter de les déconstruire. Aux États-Unis, le découpage des domaines de recherche en *studies* a probablement contribué à flouter les frontières disciplinaires et,

de fait, à envisager plus tôt et plus systématiquement qu'en France les pratiques alimentaires de manière intersectionnelle. Les *food studies* se sont en effet construites en dialogue constant avec d'autres *studies*, notamment les *cultural* et *gender studies* (Poulain, 2017), et leur renouvellement est envisagé sous l'angle d'un élargissement de la focale (par exemple avec les *Afro-American* et *disability studies*) et donc d'une attention toujours accrue aux manières dont les différents rapports sociaux s'imbriquent autour de l'alimentation (Williams-Forson & Wilkerson, 2011). Il pourrait être utile, nous semble-t-il, de s'inspirer de cette posture épistémologique afin de penser, de manière systématique, l'articulation des inégalités de genre avec d'autres inégalités structurelles, et leur emprise sur les styles de consommation.

BIBLIOGRAPHIE

- ADAMS C. J. 1990). *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. New York: Continuum.
- AARSETH H., OLSEN B. 2008. "Food and Masculinity in Dual-Career Couples". *Journal of Gender Studies*, 17(4): 277-287.
- BEARDSWORTH A., BRYMAN A., KEIL, T. GOODE J., HASLAM C., LANCASHIRE E. 2002. "Women, Men and Food. The Significance of Gender for Nutritional Attitudes and Choices", *British Food Journal*, 104(7): 470-491.
- BEAUVOIR (de) S. 1949. *Le deuxième sexe. Tome I*. Paris : Gallimard.
- CAROF S. 2015. « Le régime amaigrissant : une pratique inégalitaire ? », *Journal des Anthropologues*, 140-141 : 213-233.
- CHAMPAGNE C, PAILHÉ A, SOLAZ A. 2015. « Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolution en 25 ans ? », *Économie et Statistique*, 478-479-480 : 209-242.
- CHARLAP C. 2019. *La fabrique de la ménopause*. Paris : CNRS Éditions.
- CONNELL R. 2005. *Masculinities*. Cambridge (US): Polity Press.
- COUNIHAN C. M. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- COUNIHAN C.M. & KAPLAN S. 1998. *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.
- COVENEY J. & THOMPSON L. 2019. "Health Care Professionals 'Coming out': A Critical Dialogue", *Ethnologie Française*, 176(4): 803-812.
- DALGALARRONDO S. & FOURNIER T. 2019. « Les morales de l'optimisation ou les routes du soi », *Ethnologie Française*, 176(4) : 639-651.
- DEVAULT M. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- DIASIO N. & FIDOLINI V. 2019. « Garder le cap. Corps, masculinité et pratiques alimentaires à 'l'âge critique' », *Ethnologie Française*, 176(4) : 751-767.
- DUPUY A. 2017. « La division sexuelle du travail alimentaire : qu'est-ce qui change », in F. Dubet (dir.), *Que manger ? Normes et pratiques alimentaires*, Paris, La Découverte, 164-179.
- ELLIOTT K. 2016. "Caring Masculinities: Theorizing an Emerging Concept", *Men and Masculinities*, 19(3): 240-259.
- FIDOLINI V. 2020. "Food and lifestyle show", in Ross K. *The Wiley Blackwell Encyclopedia of Gender, Media and Communication*. Oxford: Wiley Blackwell.
- FIDOLINI V. & STAGI L. 2020. « Le pratiche alimentari sotto la lente del genere. La comparsa della maschilità », *AG AboutGender, International Journal of Gender Studies*, 9(17) : 1-26.
- FIDOLINI V. 2021. « Eating like a man. Food, masculinities and self-care behavior », *Food, Culture & Society*, First published, mars 2021.

- FOURNIER T. 2012. « Suivre ou s'écarter de la prescription diététique. Les effets du 'manger ensemble' et du 'vivre ensemble' chez des personnes hypercholestérolémiques en France », *Sciences Sociales et Santé*, 30(2) : 35-60.
- FOURNIER T. 2014. « Face à l'injonction diététique, un 'relativisme nutritionnel' en France », *SociologieS* [En ligne] <https://journals.openedition.org/sociologies/4628>.
- FOURNIER T. & JARTY J. 2019. « Gouverner les 'mille premiers jours de vie'. Quelles résistances possibles face à la biolégitimité du 'care alimentaire' ? », *Revue des Sciences Sociales*, 61 : 46-55.
- FOURNIER T., JARTY J., LAPEYRE N., TOURAILLE 2015. « Alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*, 140-141 : 19-49.
- FREDERIC L. 2020. *Être végétarien au pays de la gastronomie : la difficile construction d'une masculinité alternative*. Mémoire de Master 2 Mention Sociologie. Paris : EHESS.
- GOJARD S. 2010. *Le métier de mère*. Paris : La dispute.
- HAICAULT M. 1984. « La gestion ordinaire de la vie en deux », *Sociologie du Travail*, 26(3) : 268-277.
- HAURAY B. & DALGALARRONDO S. 2018. "Incarnation and the Dynamics of Medical Promises: DHEA as a Fountain of Youth Hormone", *Health*, 23(6): 639-655.
- HASSOUN J-P. 2014. « Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes », *Ethnologie Française*, 44(1) : 5-10.
- KETCHUM C. 2005. "The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies", *Journal of Communication Inquiry*, 29(3): 217-234.
- KLASSON M. & ULVER S. 2015. "Masculinising Domesticity: An Investigation of Men's Domestic Foodwork", *Journal of Marketing Management*, 31(15-16): 1652-1675.
- LATOUB B. 2004. « Comment finir une thèse de sociologie. Petit dialogue entre un étudiant et un professeur (quelque peu socratique) », *Revue du MAUSS*, 24 : 154-172.
- LEER J. 2016. "What's Cooking, Man? Masculinity in European Cooking Shows After The Naked Chef", *Feminist Review*, 114(1): 72-90.
- LEER J. 2018. "Gender and Food Television. A transnational perspective on the gendered identities of televised celebrity chefs", in LeBesco, K. & Naccarato, P. *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture*. New York: Bloomsbury Academic, 13-26.
- MATHIEU N-C. 1985. *L'arraisonnement des femmes. Essais en anthropologie des sexes*. Paris : Éditions de l'EHESS.
- MATHIEU N-C. 1991, *L'anatomie politique : catégorisations et idéologies du sexe*, Paris, Côté-femmes.
- McINTOSH A. & ZEY M. 1998. "Women as Gatekeepers of Food Consumption: A Sociological Critique", in COUNIHAN C. M. & KAPLAN S. L. (eds), *Food and Gender. Identity and Power*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 125-144.
- MYCEK M.K. 2018. "Meatless Meals and Masculinity: How Veg* Men Explain Their Plant-Based Diets", *Food and Foodways*, 26: 223-245.
- NEUMAN N. 2019. "On Fathering and 'Healthy Eating' in Everyday Life in Sweden", *Revue des Sciences Sociales*, 61: 120-129.
- NEUMAN N., GOTTZÉN L., FJELLSTRÖM C. 2017. "Narratives of Progress: Cooking and Gender Equality Among Swedish Men", *Journal of Gender Studies*, 26(2): 151-163.
- PATEMAN C. 2010. *Le contrat sexuel*, Paris, La Découverte.
- PATOU-MATHIS M. 2020. *L'homme préhistorique est aussi une femme. Une histoire de l'invisibilité des femmes*. Paris : Allary Éditions.
- POULAIN J-P. 2017. « Socio-anthropologie du 'fait alimentaire' ou 'Food Studies'. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'Année Sociologique*, 67(1) : 23-46.
- RAY K. 2007. "Domesticating Cuisine: Food and Aesthetics on American Television", *Gastronomica*, 7(1): 50-63.
- RAY K. 2016. *The Ethnic Restaurateur*. London: Bloomsbury.

- ROOS G. & WNDEL M. 2005. “‘I Eat Because I’m Hungry, Because It’s Good, and to Become Full’: Everyday Eating Voiced By Male Carpenters, Drivers, And Engineers In Contemporary Oslo”, *Food and Foodways*, 13(1-2): 169-180.
- SOBAL J. 2005. “Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity”, *Food and Foodways*, 13(1-2): 134-158.
- SØRENSEN M.L.S. 2000. *Gender Archaeology*. Cambridge: Polity Press.
- STAGI L. 2015. « Mise en scène du genre dans les émissions culinaires italiennes », *Journal des Anthropologues*, 140-141 : 73-92.
- STAGI L. 2016. *Food Porn. L’ossessione per il cibo in TV e nei social media*. Milan : Egea.
- SZABO M. & KOCH S. L. 2017. *Food, Masculinities and Home: Interdisciplinary Perspectives*. New York: Bloomsbury.
- TABET P. 1979. « Les mains, les outils, les armes », *L’Homme*, 19(3-4) : 5-61.
- TOURAILLE P. 2008. *Hommes grands, femmes petites : une évolution coûteuse. Les régimes de genre comme force sélective de l’adaptation biologique*. Paris : MSH.
- VIALLE M. (2014). « L’horloge biologique’ des femmes : un modèle naturaliste en question ». *Enfances Familles Générations*, 21(1) : 1-23.
- WARDE A. & MARTENS L. 2000. *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press
- WILLIAMS-FORSON P & WILKERSON A. 2011. “Intersectionality and Food Studies”, *Food, Culture & Society*, 14(1): 7-28.
- ZERZAN J. 1998. *Futur primitif*. Paris : L’Insomniaque.