

Cuisiner, pâtisser, métisser

Jean-Pierre Corbeau

Citer ce document / Cite this document :

Corbeau Jean-Pierre. Cuisiner, pâtisser, métisser. In: Revue des sciences sociales, N°27, 2000. Révolution dans les cuisines. pp. 68-73;

doi : <https://doi.org/10.3406/revss.2000.1852>

https://www.persee.fr/doc/revss_1623-6572_2000_num_27_1_1852

Fichier pdf généré le 22/04/2022

Abstract

Cooking, baking, mixing.

Cooking and eating are part of what we call the «business of eating». We would say that this is part of the making of our identity, is also characterised by an eternal anomie, certainly more important or dramatised at any given time. Then, the cook/eater must make or be suggested to choices in certain situations so as to fulfil one or the other of his wishes. This reconstruction that involves both centripetal and centrifugal forces in the actor takes place in five scenarios. You enhance the value of a mythicised gastronomic heritage, which is regarded as being crystallised, (for us, this pseudo reproduction results in various types of changes) unless locking yourself into a neophobia which is only a hypothetical case. It is also possible to reconstruct oneself through a blend of taste experiences. Imposed crossing, desired crossing and unthought-of crossing are three types of them. We would stress that beyond gustative changes, the emergence of styles' inversion in daily cooking and in «cuisine» leads to another type of desired crossing.

Zusammenfassung

Kochen, Backen, Mischen.

Kochen und essen gehören in den von uns so bezeichneten «Bereich der Nahrung». Wir gehen davon aus, dass sie, die zu unserer Identitätsbildung beiträgt, auch von einer beständigen Anomie gekennzeichnet ist, die zweifellos zu bestimmten Zeiten ausgeprägter oder dramatisierter erscheint. Der Koch/Konsument muss also in bestimmten Situationen eine Wahl treffen oder ertragen, um diesen oder jenen seiner Wünsche zu entsprechen. Diese Rekonstruktion, die bei der betroffenen Person Zentripetal- und Zentrifugalkräfte vermischt, spielt sich in fünf Szenarien ab... wo man ein mystifiziertes gastronomisches Erbe valorisiert, das als kristallisiert empfunden wird (diese Pseudoreproduktion endet für uns in verschiedenen Mutationsformen), es sei denn, man schliesst sich in einer Neophobie ein, die von einer Schulhypothese zeugt.

Man kann sich auch in geschmacklichen Mischungen wieder zusammenfügen. Wir schlagen dazu drei Formen vor : die auf gezwungene Mischung, die erwünschte Mischung sowie die unerwartete Mischung. Wir betonen, dass jenseits der geschmacklichen Mutationen das Auftauchen einer Umkehrung der verschiedenen Arten der alltäglichen Küche und in der «grande cuisine» zu einer anderen Art von erwünschter Mischung führt.

Cuisiner, *manger, métisser...*

Cuisiner, manger, métisser. Peut-être le rapport entre ces trois actions surprend-il... Nous souhaiterions montrer comment l'acte culinaire (moment nécessaire et essentiel dans notre alimentation) participe à la construction identitaire, et comment les conditions mêmes de cette production sociale varient au fil du temps, matérialisant, exprimant la dynamique des hiérarchies et la mouvance des valeurs.

« Se faire à manger », « acheter à manger », « donner à manger » à autrui – voire à l'altérité –, « manger », « se faire manger », s'inscrivent dans des scénarios différents (que nous avons déjà envisagés¹ mais dont l'analyse et l'interprétation ne semblent pas épuisées). Sans redondance, nous proposons de les prolonger au sein de la *filière du manger*²...

A travers une telle notion, nous appréhendons tous les processus permettant à un comestible quelconque, solide ou liquide, d'être absorbé. Dire que le phénomène se déroule « de la fourche à la fourchette » serait encore réductible puisque avant que la fourche ne se pique dans la terre, des « décideurs » l'orientent vers la culture de tel ou tel produit, et qu'en aval de la fourchette, l'« après manger » (que nous intégrons à sa filière) – ses conséquences sur la santé, sur la relation au corps, à sa production sociale et les discours médiatisés qui prétendent en rendre compte – détermine en partie nos comportements alimentaires.

Le *manger* représente donc la décision de cultiver un comestible, de le produire, d'éventuellement le transformer, de le distribuer (au sein d'une autarcie, dans un circuit court ou dans un canal commercial créateur de symboliques plus ou

moins prestigieuses), de l'acheter ou de l'échanger, de le cuisiner, de le préparer et de le proposer au mangeur selon une mise en scène et des modes de savoir-faire codifiés culturellement ; décision de l'absorber en respectant ou transgressant des normes de table, des schémas corporels exprimant une socialité, en acceptant des représentations symboliques ou religieuses. Ce *manger*, signifiant un modèle d'ouverture, de curiosité, ou obéissant à un enfermement, débouche sur la constitution de métalangages (susceptibles d'être médiatisés et investis d'un rôle de mentor), de souvenirs capables de modifier les habitudes de l'acteur social.

Une telle définition de la *filière* nous éloigne délibérément d'un *manger* qui ne serait que reproduction puisque les partenaires – parfois rivaux ! – (chercheurs, décideurs, producteurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, préparateurs, cuisiniers et mangeurs) innovent, distordent et transgressent perpétuellement. La modernité (qui est de tout temps !) induit nécessairement des ruptures et des mutations. La tradition ne renvoie plus alors à l'empreinte d'un passé subi passivement, mais à une action productrice de sens, à une volonté d'établir une filiation avec des modèles dont on facilite éventuellement la résurgence.

Le comportement du cuisinier/mangeur peut s'inscrire dans cinq scénarios possibles...

Le premier se réfère à la tradition et à la construction conceptuelle de la qualité et d'un patrimoine gastronomique perçu comme cristallisé. Il revendique la reproduction sociale, le *continuum culturel* dont nous venons de faire l'hypothèse

qu'il est pure vue de l'esprit, l'expression d'une idéologie nostalgique se confondant avec le dernier des scénarios que nous évoquerons.

Le second correspond au refus exprimé par tel ou tel groupe face à des saveurs, des mets ou des manières de table qui lui déplaisent. Nous ne nous intéresserons pas ici, dans le cadre de l'acte culinaire, à ce paradigme du refus.

Emergent alors trois scénarios de *métissages gustatifs* que nous appelons respectivement le *métissage imposé*, le *métissage désiré* et le *métissage non pensé*.

Soulignons que lorsque nous nous référons à la notion de métissage, il ne s'agit nullement d'un nominalisme gratuit, mais bien de l'émergence d'une forme de mutation gustative ou/et de recomposition de l'acte culinaire. Elle résulte d'un système plus ou moins com-

plexe dans lequel le nouveau comportement, le nouveau goût (pris dans son sens physiologique, psychosensoriel ou socioculturel de préférence alimentaire) formalise la rencontre, l'impact, le « bricolage » entre la raison sensible³ de l'individu (ayant une histoire originale), la situation dans laquelle sa personne se trouve impliquée avec les interactions qu'elle suppose et les forces induites dans le champ renforçant ou fragilisant les critères sociaux que d'aucuns voudraient réduire à de simples déterminismes. La référence au métissage implique un parti pris interactionniste entre un acteur social, les passions/pulsions qu'il exprime, sa vitalité, les mise en scènes qu'il peut en faire avec ses pairs ou dans l'effervescence sociale des groupes restreints qu'il fréquente – ce que nous pourrions appeler des *forces centrifuges* – et les *forces centripètes* correspondant aux déterminants sociaux, aux pressions plus

ou moins contraignantes introduites dans le champ social et qui souhaiteraient régir le comportement de l'acteur.

Nous postulons avec François Laplantine et Alexis Nouss⁴ que « Le métissage, qui est une espèce de bilinguisme dans la même langue et non la fusion de deux langues, suppose la rencontre et l'échange entre deux termes [...] Non pas l'un ou l'autre, mais l'un et l'autre, l'un ne devenant pas l'autre, ni l'autre ne se résorbant dans l'un ». Il existe pour nous une métonymie entre la crise anomique et le métissage.

Remarques préliminaires

Avant de développer les trois possibilités de modèles de mutation retenues pour appréhender l'acte culinaire, rappelons que l'incorporation d'aliments par-

Illustration non autorisée à la diffusion

ticipé à la construction de notre identité psychologique, culturelle et sociale (cf. C. Fischler 1990 et J.-P. Poulain 1997). L'homme s'inscrit dans un répertoire alimentaire, obéit à des croyances, cherche à perpétuer des rituels. Tout cela construit notre socialité au même titre que nos préférences gustatives qui, généralement, résultent de notre socialisation en entérinant des habitudes mais aussi, parfois, s'opposent à nos éducateurs, affirmant une volonté d'indépendance, voire de révolte (elles-mêmes significatives de notre socialité).

Trois hypothèses doivent maintenant être affirmées.

Les socialisations gustatives, les règles du partage alimentaire, les souvenirs de certaines commensalités s'ajoutent à l'impact des messages médiatisés (susceptibles de se contredire) sur des mentalités de consommateurs aux identités culturelles différentes. Ensemble ils participent à la construction d'un imaginaire de la consommation. Des types de comportements significatifs peuvent être appréhendés à travers l'analyse de la « mise en scène » d'un comestible, de la théâtralisation de ses propriétés, de ses qualités (et dangers) lors de son incorporation ; à travers ce que nous appellerons la *présentation dramatisée*⁵ de l'aliment.

Le mangeur peut être comparé à un « rêveur éveillé »... « Le rêveur est dans un monde, il n'en saurait douter. Une seule image cosmique lui donne une unité de rêverie, une unité du monde. D'autres images naissent de l'image première, s'assemblent, s'embellissent mutuellement. » Prolongeant empiriquement cette caractéristique phénoménologique du « rêveur », soulignée par G. Bachelard, nous l'appliquons au « mangeur ». Toute logique de consommation (ou de non consommation) alimentaire porte l'empreinte d'un imaginaire organisant, parfois subrepticement, nos manières de penser et d'agir. Les informations véhiculées par les médias, par nos éducateurs et/ou par nos pairs fonctionnent comme des images initiales « bricolées » par le « cuisinier/mangeur/rêveur », sur lesquelles il projette ses fantasmes et ses anxiétés.

Les crises sociales et/ou d'identité accentuent cette *dimension cachée* de nos comportements alimentaires. Il existe des interrelations entre des périodes de

ruptures institutionnelles, de confrontation à l'altérité et le recours à des matrices symboliques ou imaginaires, à leur théâtralisation. Autrement dit, nous postulons que l'anomie caractérise le contexte macro sociologique de la « modernité » alimentaire. Alors des images sont proposées, parfois/souvent incompatibles, qui sont autant de possibles pour reconstruire l'univers onirique du cuisinier/mangeur. Impliqué dans le même phénomène de crise anémique, ce dernier, incapable de rencontrer une forme consensuelle au niveau macro sociologique, cherche dans une effervescence créatrice, dans des expériences de petits groupes, la solution à l'explosion de ses désirs, la satisfaction de son individualisme résultant de l'apparente dilution du lien social. L'identité se conquiert ou se reconstruit à partir de l'ego, de ses émotions, et de son action ou des signes (et simulacres) prétendant le représenter. *L'exotique*, par définition extérieur à la société incapable d'offrir un système normatif consensuel, présente la possibilité d'innover, d'aider l'ego à s'affirmer dans un autre modèle plus ou moins mythifié.

Lorsqu'une société est en mutation, deux types de comportements émergent qui s'opposent objectivement :

Le premier consiste à cristalliser les référents traditionnels, à chercher dans le passé des conformismes permettant de classer et de baliser la mouvance insupportable ; normaliser pour exorciser ! Ainsi la crise incite-t-elle à conceptualiser un patrimoine gastronomique...

Ce paradigme comportemental consiste aussi à refuser la nouveauté, à nier tout changement dans la production des nourritures, à proscrire toute transgression du répertoire alimentaire. Dans les deux cas, c'est le *paradigme du refus*. On fuit l'altérité et incorpore des aliments *totems* (cf. E. Calvo 1982) permettant le maintien d'une filiation identitaire avec un patrimoine immobile qui voguerait – comme par magie – sur la crise, tel le radeau de la méduse sur les flots tourmentés ! Cela relève du mythe et si cette représentation que se fait l'acteur social de son répertoire gastronomique et culinaire est fondamentale pour comprendre le sens que les mangeurs donnent à leur comportement, elle doit être balayée, parce que confondue avec le *métissage non pensé* dès qu'il s'agit de *faire la cuisine*.

A l'inverse, le second comportement, ressentant la béance institutionnelle, la liberté provoquée par l'effondrement des valeurs, part à la quête de différents « possibles », les expérimente. Cette seconde attitude construit, à partir d'une *unité de rêverie* engendrant et rencontrant d'autres images, un monde imaginaire et symbolique connotant le produit. C'est aux formes multiples que prend ce second paradigme que nous nous attacherons ici en évoquant les mutations des techniques culinaires, l'émergence de nouveaux goûts et celle de nouveaux acteurs.

Les métissages des goûts

Le métissage imposé. Sur le plan gustatif, il correspond à une acculturation induite par des stratégies de l'industrie agroalimentaire ou des politiques de gestion du temps et de l'activité sociale. Nous ne le percevons pas toujours.

Pour l'illustrer, nous prendrons l'exemple d'un consommateur français de produits alimentaires transformés. Indubitablement il mange plus sucré, plus salé, plus acide que ses grands-parents, ses parents, et sans doute lui-même s'il a atteint un certain âge, ne le faisaient il y a quelques décennies. Si l'amertume a augmenté dans les produits transformés qui lui sont proposés (bitter, cola, chocolat, agrumes des confiseries, pâtisseries et laitages, etc.), elle est pour partie masquée par l'escalade de la saveur sucrée de ces mêmes produits.

Ce n'est pas son « goût » (en tant qu'image sensorielle purement physiologique) qui a changé. Simplement, les produits commercialisés élèvent, dans leur composition, les seuils gustatifs pour être certains d'attirer l'attention d'un marché de plus en plus large et difficile à segmenter sur des produits « standard ». Certes, les produits destinés à une clientèle française sont moins sucrés que ceux réservés aux Nord-Américains ou aux Anglais ; certes, l'attraction pour l'aigre-doux augmente avec le déplacement vers l'Est, etc., mais globalement, les goûts des produits alimentaires de la *société-monde* s'homogénéisent d'un pays à l'autre. Ce *métissage imposé*, dont on comprend l'intérêt économique d'un point de vue productiviste, correspond à toute une politique de

commercialisation hégémonique à la fin des années soixante-dix et au début des années quatre-vingt.

Concernant l'acte culinaire, les mutations au sein de la cellule familiale ont modifié les pratiques. Le salariat hors domicile des femmes qui, dans une division sexiste et phallogratique des rôles, assuraient la confection des nourritures quotidiennes, oblige à réorganiser ces tâches. Les contraintes de budget-temps entraînent alors un *métissage imposé*.

Ou bien le transfert de savoir-faire (cf. Danièle Musset 1984) ne se réalise plus. Les femmes cuisinent à un autre moment de leur journée, tôt le matin, tard le soir lorsque tout le monde est couché ou quand leur « petit monde » fait ses devoirs, regarde la télé ou joue avec les multimédias... Dans tous les cas, l'apprentissage culinaire ne se fait plus, faute de disciples effectivement présents. La complicité affective accompagnant la réalisation d'un mets (particulièrement d'une pâtisserie) s'estompe, s'efface.

Dans ces conditions, il devient plus « rationnel » d'acheter la pâte toute faite, de simplifier l'acte culinaire qui se transforme en l'assemblage de produits épluchés, lavés, pré-cuits, voire parfois en la simple mise à température d'un plat tout préparé en amont par l'agro-industrie.

Certes, on peut encore cuisiner « traditionnellement » mais l'on a recourt (toujours pour « gagner du temps ») à des appareils électroménagers rendant la surveillance de la cuisson inutile ou celle-ci plus rapide : four à programmation, « cuit-tout », four à micro-ondes, etc. Simple-ment l'enfournement se fait à froid, la viande n'est plus saisie, le braisé, le ris-solé, le rôti et le frit disparaissent... La texture et les saveurs s'en trouvent modifiées.

Mais, dans les contraintes d'organisation portant sur la vie domestique, la réponse peut venir, aussi, d'une nouvelle distribution des rôles, dans laquelle les hommes participent davantage à la cuisine ordinaire; celle dont on ne tire pas forcément du prestige... On peut encore parler de *métissage imposé* au sens que F. Laplantine et A. Nous ont donné à ce phénomène dans lequel *on est l'un et l'autre*. Cette innovation que l'on perçoit de façon significative dans les années soixante-dix chez de jeunes hommes inscrits dans des trajectoires sociocultu-

relles relativement privilégiées (qui deviendront souvent les *nouveaux pères*) gomme la frontière entre un *métissage imposé* et un autre qui serait *désiré* puisque *être l'un et l'autre* est une réponse volontaire (*centrifuge*) à la crise anormale de nos sociétés technocratiques et hyper productivistes.

D'une autre façon, ce *métissage imposé* signifie des hiérarchies de valeurs, des symboliques dominantes dans un type de société, à un moment donné. Les rituels alimentaires ne sont plus, alors, seulement d'inclusion⁶, mais ils expriment des désirs d'appartenance et la frontière devient perméable entre le *métissage imposé* et le *métissage désiré*.

Le métissage désiré.

Dans la logique commerciale des industries agroalimentaires internationales, on cherche à élargir les marchés en surprenant le consommateur. De ce point de vue, le *métissage imposé* est aussi la possibilité pour le mangeur, non de changer son goût, mais d'en découvrir de nouveaux. Après les tajines pimentées et la paella des années 60 on lui propose des salades mexicaines ou texanes, des plats asiatiques, des sauces salées-sucrées, des plats d'Amérique du Sud, des Caraïbes, d'Afrique, etc., aux saveurs inconnues. Là encore, le *métissage* peut-être perçu comme imposé mais il sera souvent choisi, revendiqué par certains types de consommateurs qui cherchent à échapper aux contraintes de leur routine quotidienne, à anticiper un voyage possible, à se l'imaginer ou, tout simplement, à se le remémorer. La dimension exotique de ces nouveaux produits les y aidera.

Par ailleurs, les populations immigrées qui participent au fil du temps à la construction de l'Europe et à la spécificité de la gastronomie française (lieu de *métissage* par excellence, surtout depuis la conceptualisation des éléments d'un plat avancée par Carême et permettant d'interpréter toutes les cuisines), illustrent parfaitement ce principe de *métissage désiré*. Cuisiner, manger, c'est communiquer avec sa matrice culturelle, la retrouver lorsque l'on est loin de son pays, de sa région, du groupe dont on se sent déraciné. Cela suppose, à travers des rituels d'appartenance, la mise en place de différentes pratiques et de différentes stratégies. Parmi elles, l'envoi de denrées. Le « colis » constitue le « canal » par excellence de la communication alimen-

taire. Aux fonctions classiques du don (d'entretien ou de renouvellement des liens sociaux de fraternité et d'alliance) s'ajoute celle de la remémoration à la fois affective et sensorielle.

Mais il est parfois difficile de se procurer les produits de la culture d'origine et ceci explique sans doute l'émergence de cette autre stratégie constituée par la substitution des denrées... La reconstitution des plats ethniques – fréquente dans la France et l'Europe de cette dernière décennie de par le brassage des populations – prolonge la quête des produits précédents. Il s'agit de simuler la forme, la consistance, la saveur ou le parfum d'un plat authentique à partir d'ingrédients de substitution. Le *métissage* résulte alors du décalage entre des goûts nouveaux qui permettent malgré tout, à travers la création d'un *plat totem* (E. Calvo 1982), de reconstruire, loin de lui, un groupe d'appartenance culturelle (que l'on a souvent tendance à mythifier comme cela sera développé dans la partie relative au *métissage non pensé*).

Les mangeurs, peuvent aussi exprimer un pluralisme culturel dans des convivialités et des commensalités complices durant lesquelles ils souhaitent faire savoir à l'autre qu'ils désirent faire sa découverte, développer une forme de proximité. Bref, établir un *métissage*. Les goûts de la nourriture et les rites accompagnant son absorption permettent, dans ce cas d'accéder à une culture différente, de concilier, d'accorder les codes qui nous déterminent, de « sortir de soi pour entrer dans le monde » (C. Roy 1963).

On peut enfin chercher un *métissage* gustatif signifiant une forme de réussite sociale, une revanche dans la mémoire ou l'oubli collectif. On affirme sa « distinction » en s'emparant des codes gastronomiques de l'autre, en s'appropriant son répertoire alimentaire, en « bricolant » ses discours et ses manières de table, quitte à en distordre ou modifier le sens.

Concernant l'acte culinaire, le *métissage désiré* fait appel aux médias qui véhiculent des recettes à travers les journaux, les revues, les émissions. On cuisine « comme si », « à la manière de » puisque, par définition, les recettes exécutées, les produits manipulés sont inconnus. On ne reproduit pas l'autre, mais sa représentation. L'imitation d'un modèle jusque-là inconnu, introduit dans le champ par telle ou telle mode, débouche sur le changement et sur son changement, sur la ren-

contre et la cohabitation de *l'un* et de *l'autre*, sur la transformation de *l'un* et *l'autre*... Cette imitation n'a rien d'une copie mécanique, elle passe par un certain nombre de distorsions, d'appropriations. Le plaisir gustatif, commensal et convivial espéré à travers cette imitation créatrice provient aussi de cet échange ludique entre *l'un* et *l'autre* au sein du *soi*.

Le métissage non pensé

A force d'incorporer des O.C.N.I⁷ – sans que cela puisse aboutir, par absence de sens, à la véritable construction d'un métissage – on s'interroge sur sa propre personnalité... Frappé par une anomie, on part à la quête de son histoire, on désire retrouver les goûts, on cherche sa matrice culturelle, la région, le territoire d'où l'on vient.

La redécouverte du goût des produits de « terroirs » et des produits « fermiers » incarne bien le *métissage non pensé*. Ce dernier est d'une triple nature...

Nous pouvons le saisir dans le temps comme la rencontre entre les modèles alimentaires d'un groupe populaire et ceux d'un groupe dominant. Le sens est ici contraire à celui jusque là repéré, lorsqu'une « revanche sociale » se mettait en place et qu'à la suite de l'amélioration de leur niveau de vie d'humbles mangeurs pouvaient imaginer accéder à des produits porteurs de « prestige » puisque consommés par des « hommes de qualité ».

Ce métissage *non pensé* résulte aussi, dans l'espace, de la fusion symbolique entre le monde rural et l'acteur urbain.

Il imbrique enfin deux traditions culinaires traditionnellement parallèles, voire opposées... D'un côté, la cuisine paysanne simple mais connotée d'une dimension affective, réalisée par des femmes dans l'espace domestique, reproduisant des savoir-faire acquis par la tradition. De l'autre, la cuisine des « Chefs » (totalement masculine jusqu'à une période récente), compliquée, subtile, mise en scène hors domicile, valorisant la créativité, la surprise...

Mais il faut bien évoquer une lapalissade : les cuisines régionales ou de terroir ne peuvent l'être que pour ceux qui signifient leur appartenance en les incorporant. C'est le sens conféré par le mangeur qui décide du caractère endotique ou exotique d'un plat, de son aspect régional ou international.

Pourtant, certains plats et leurs saveurs sont perçus comme de « terroir »

par des cuisiniers/mangeurs se trouvant à de grandes distances du lieu initial de production, ne disposant pas forcément de référent gustatif et, surtout, ne construisant aucune identité culturelle entretenant un rapport avec l'aire de provenance attribuée aux comestibles... Finalement, il s'agit pour ces cuisiniers/mangeurs de sortir l'aliment d'un certain anonymat, de reconstruire autour de lui du lien social, de le personnaliser par des labels, des savoir-faire de production ou de transformation, par un territoire ou par une appellation. Il s'agit de trouver une quiétude en « dévorant » le paysage associé au produit. Il s'agit, enfin, de se rassurer sur la qualité du mets, sur sa filiation à la tradition qui renoue avec un continuum culturel relevant bien souvent du mythe.

Il nous faut alors revenir sur le premier scénario (celui de la reproduction sociale) écarté au début de cet article et sur la notion de *métissage imposé* en rappelant derrière Danièle Musset que, sans doute, jamais la cuisine n'a été un simple transfert de recettes similaires au fil du temps : « Toutes les femmes s'accordent pour dire que même une recette transmise à sa propre fille ne sera pas réalisée tout à fait de la même façon. C'est qu'interviennent des dons et des tours de mains propres à chacune. L'apprentissage de la cuisine et la capacité d'exécution des recettes dépendent aussi d'un certain nombre de qualités individuelles : capacités physiques, goût, dextérité, esprit d'invention »⁸, nous ajouterons, d'une position nouvelle dans l'espace temps et de qualités organoleptiques différentes des produits de base et du matériel de cuisson.

Pour conclure

Nous terminerons par l'évocation d'une nouvelle forme de métissage observable dans l'univers de la « Grande cuisine » française.

Nous ne voulons pas parler de la fusion food très « dramatisée » par les médias. Elle donne, à l'Etranger comme en France, des résultats merveilleux, mais les congruences sur lesquelles repose son principe, sont repérables dès que se constitue un patrimoine gastronomique... On pense à l'intégration des végétaux du nouveau monde dans notre répertoire culinaire, à la saga des pâtes,

du foie gras, à l'émergence permanente de produits qualifiés d'exotiques, à la rencontre entre différentes techniques de cuisson, aux sauces « mères » (allemande, espagnol et autres) inventées ou plutôt conceptualisées par Carême, à l'engouement pour telle ou telle épice, pour telle ou telle texture, etc.

Nous voulons simplement remarquer et souligner que la cuisine créatrice, jusqu'ici réservée aux « Chefs »⁹ se « féminise ». Derrière Olympe, en France comme à l'Etranger, des femmes « méritent » la profession, y ajoutent une sensibilité et une sensualité différente. Pendant ce temps, leurs pairs se réfèrent à l'univers traditionnel et surtout affectif de leurs aïeules ; dans l'ordinaire alimentaire quotidien (non seulement parce que l'industrie agroalimentaire les y aide), des hommes partagent, investissent des rôles jusque là réservés à la « mère nourricière ».

Notes

1. J.P. Corbeau, « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts » in *Internationale de l'Imaginaire*, n° 1, « Le métis culturel », Babel/Maison des Cultures du Monde, Acte Sud, Arles, 1994, pp. 164-182.
J.P. Corbeau, « Trois scénarios de mutation des goûts alimentaires », in « Le Goût », Actes du troisième colloque transfrontalier, Université de Bourgogne, Dijon, 1998, PP.321-328.
2. J.P. Corbeau, « Essai de reconstruction utopique des formes et des jeux du manger », Doctorat ès Lettres et Sciences humaines, Université de Paris VII, 1991.
3. Pour reprendre M. Maffesoli, « Eloge de la raison sensible », Grasset, Paris, 1996.
4. F. Laplantine et A. Nous, « Le métissage », Dominos, Flammarion, Paris, 1997, p. 79.
5. cf. J.-P. Corbeau, « De la présentation dramatisée des aliments à la représentation de leurs consommateurs », in « Identités des mangeurs. Images des aliments », coordonnateur I. Giachetti, CNERNA-CNRS, Polytechnica, Paris, 1996, pp.175-198.
6. Au sens que donne Neuburger qui distingue les rituels d'appartenance et ceux d'inclusion, distinction que nous avons reprise en l'appliquant aux phénomènes alimentaires (Corbeau 91 et Corbeau 92).
7. Pour reprendre l'expression de C. Fischler (1990), les Objets Comestibles Non Identifiés
8. D. Musset op. cité, p. 6.
9. Si l'on excepte la fameuse Babette, puis, dans les années 50, Marguerite Bise à L'auberge du père Bise ainsi qu'Eugénie Brazier dans son bungalow du col de la Luère et non dans le restaurant lyonnais portant son nom mais géré par son fils (cf. B. Beaugé 99), toutes deux cuisinières exemplaires reconnues par le Guide Michelin mais enfermées dans l'image du respect d'une cuisine traditionnelle reproduisant les classiques de la gastronomie française ou les recettes régionales (qui ne se nommaient pas encore de terroir), il faut attendre les années 70 pour qu'Olympe s'affirme comme un « chef » créatif.

Bibliographie

- B. Beaugé, « Aventures de la cuisine française. Cinquante ans d'Histoire du goût », Nil éditions, Paris, 1999.
- E. Calvo, « Migration et alimentation », in *Information sur les Sciences sociales*, vol 21, n° 3, Sage publication. Londres, 1982.
- J.P. Corbeau, « Rituels alimentaires et mutations sociales », in *Cahiers Internationaux de Sociologie*, vol. XCII, 1992, p. 101-120.
- J.P. Corbeau, « Goûts des sages, sages dégoûts, métissage des goûts », in *Internationale de l'Imaginaire*, n° 1, « Le métis culturel », Babel/Actes Sud, Maison des Cultures du Monde, Arles, 1994, pp.164-182.
- J.P. Corbeau, « Les acteurs du partage alimentaire répètent-ils? », in *Internationale de l'Imaginaire*, n° 5 « La scène et la terre », Babel/Actes Sud, Maison des Cultures du Monde, Arles, 1996, pp.195-204.
- J. Duvignaud, « L'anomie », Anthropos, Paris, 1973.
- Giachetti, coordinatrice, « Identités des mangeurs. Images des aliments », CNERNA-CNRS, Polytechnica, Paris, 1996.
- C. Fischler, « L'Homnivore », Odile Jacob, Paris, 1990.
- D. Musset, « Savoir pétrir une pâte: un savoir féminin? », in BIEF, n° 14, « Cuisines », Centre d'Etudes Féminines de l'Université de Provence, mai 1984, pp.3-12.
- R. Neuburger, « Rituels d'appartenance, rituels d'inclusion », in *Dialogue*, n° 93, septembre 1986, pp 67-76.
- J.P. Poulain, « La nourriture de l'autre: entre délices et dégoûts », in *Internationale de l'Imaginaire*, n° 7, « Cultures, nourriture », sous la direction de J.-P. Corbeau, Babel/Actes sud, Maison des Cultures du Monde, Arles, 1997, pp.115-140.
- D. Reisman, « Anatomie de la société moderne. La foule solitaire », B. Arthaud, Paris, 1964.
- C. Roy, « Le bon usage du monde », Rencontres, Lausanne, 1963.