

CAHIER DE ReCHERCHE

MARS 2004

■ N° 198

DE LA TRANSMISSION
À L'APPRENTISSAGE DES
SAVOIR-FAIRE CULINAIRES :
regards croisés de filles et de mères

Agathe COUVREUR

Sous la direction de
Jean-Pierre LOISEL

Avec la collaboration de
Anne-Delphine BROUSSEAU,
Catherine GAGNIER et Franck LEHUEDE

Département "Consommation"

CRÉDOC

L'ENTREPRISE DE RECHERCHE



142, rue du Chevaleret – 75013 Paris

**De la transmission
à l'apprentissage des
savoir-faire culinaires :
regards croisés de filles et de mères**

N° 198

Mars 2004

Agathe COUVREUR

Sous la direction de
Jean-Pierre LOISEL

Avec la collaboration de
Anne-Delphine BROUSSEAU,
Catherine GAGNIER et Franck LEHUEDE

Département Consommation

Mais enfin, lui demanda ma mère, « comment expliquez-vous que personne ne fasse la gelée aussi bien que vous ? » « Je ne sais pas ce que ça devient » répondit Françoise. Elle disait vrai du reste, en partie, et n'était pas beaucoup plus capable - ou désireuse - de dévoiler le mystère qui faisait la supériorité de ses gelées ou de ses crèmes qu'une grande élégante pour ses toilettes ou une grande cantatrice pour son chant. »

Marcel Proust, « A l'ombre des jeunes filles en fleurs »

Sommaire

INTRODUCTION	4
I. LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE CULINAIRE : DISCOURS ET REPRÉSENTATIONS.....	17
II. DE LA TRANSMISSION À L'APPRENTISSAGE	37
III. CONTINUITÉ OU RUPTURE ?.....	56
IV. CONCLUSION	68
ANNEXES.....	73
BIBLIOGRAPHIE	81

INTRODUCTION

L'alimentation, la nutrition, les comportements alimentaires de nos concitoyens sont devenus aujourd'hui un sujet permanent d'intérêt, de préoccupation, voire d'inquiétude, tant parmi le grand public et les médias qu'au niveau institutionnel : l'alarmante progression de l'obésité, la fréquence croissante des allergies alimentaires, l'impact des facteurs nutritionnels sur la santé publique ainsi que la succession des crises alimentaires, ont sans nul doute contribué à tourner les projecteurs sur l'ensemble des **enjeux liés à notre alimentation**.

Dans un pays où la culture alimentaire et le patrimoine culinaire, objets d'une certaine « fierté nationale », ont toujours été valorisés comme un signe de notre spécificité et de notre attachement au goût, au plaisir et à la convivialité, les **interrogations et les doutes sur l'avenir (la survie ?) de notre « modèle alimentaire »** ont pris une dimension particulière : l'alimentation, avec l'ensemble des pratiques, des opinions et des représentations qui s'y rattachent, agit comme une caisse de résonance, dans laquelle nombre d'interrogations sur notre société actuelle trouvent un écho particulier.

En particulier, il est une question qui, de toute évidence, résume à elle seule les inquiétudes qui pèsent sur l'éventuelle disparition de notre « modèle alimentaire » : « **les Français, et en particulier les jeunes, savent-ils encore cuisiner ?** » A en croire les articles quelque peu alarmistes parus récemment, il y aurait vraiment de quoi s'inquiéter : « *Etats d'âmes en cuisine : les experts s'interrogent sur une perte de savoir-faire culinaire chez les femmes de 20-35 ans* » (Le Monde, janvier 2003), « *Le savoir se perd dans les cuisines* » (Ouest France, mars 2003), « *Les Français ne savent plus cuisiner* » (La dépêche du dimanche, mai 2003), « *Génération micro-ondes* » (Journal de l'île de la Réunion, mai 2003).

La question de la perte éventuelle d'un savoir-faire culinaire, et donc des modalités de sa transmission, constitue un **vrai sujet d'interrogation et de recherche** : en effet, au-delà de la tradition gastronomique incarnée par les grands chefs, les pratiques culinaires de nos concitoyens constituent le socle sur lequel repose et se perpétue notre culture alimentaire, dans sa dimension « populaire » au sens large du terme.

Or, si cette question a été abordée, mais souvent seulement effleurée, par de nombreux auteurs, il semble qu'elle ait **très rarement fait l'objet de travaux de recherche dédiés**, centrés sur cette problématique de la transmission. C'est en particulier le cas au CREDOC où elle n'a jamais été abordée directement, dans le cadre des études et travaux de recherche sur l'alimentation et les comportements alimentaires.

A notre connaissance, l'important et passionnant travail conduit par Isabelle Garabuau-Moussaoui constitue la référence la plus récente dans ce domaine¹ et elle nous a été fort utile dans le cadre de nos recherches. On pourra en particulier s'y référer pour une analyse complète de la place de l'alimentation et de la cuisine dans les sciences sociales en France : l'auteur souligne l'importance accordée, notamment par les sociologues, à deux phases de la consommation alimentaire, l'achat des produits et la prise des repas, tandis que les aspects liés à la production domestique et notamment à la préparation culinaire, ont été moins souvent abordés. Parmi les auteurs qui se sont intéressés au rôle et à la place des femmes dans la préparation culinaire, citons Yvonne Verdier² et Luce Giard³.

¹ « *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation* », L'Harmattan, 2002.

² « *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière* », Gallimard, 1979.

³ « *L'invention du quotidien. Tome 2 : habiter, cuisiner.* », Gallimard, 1994 (1^{ère} édition 1980).

Les termes du débat

A première vue, plusieurs éléments liés à l'évolution des modes de vie et de consommation peuvent venir étayer **l'hypothèse d'une perte de savoir-faire culinaire** liée à l'effritement, voire à la disparition des canaux « traditionnels » d'apprentissage et de transmission de ces compétences, notamment de mères en filles :

- la forte progression, en l'espace de quelques décennies, du **taux d'activité féminin**⁴ : les femmes sont moins à la maison, elles consacrent moins de temps aux activités domestiques⁵, notamment à la préparation des repas, ainsi qu'à s'occuper de leurs enfants.
- **l'évolution de la famille**, marquée par la diminution de la taille moyenne des foyers⁶, la croissance du nombre de familles monoparentales, éclatées ou recomposées, ainsi que par la tendance à une moindre cohabitation entre trois générations au sein d'un même foyer (grands-parents, parents et enfants) et à un plus grand éloignement entre les générations, en particulier entre les grands-parents et leurs petits-enfants, qui tend à limiter les relations quotidiennes entre ces différentes générations.
- **concernant l'offre alimentaire, l'intégration d'une part croissante de services dans les produits**, avec le développement des « aliments services »⁷ : plats cuisinés, produits traiteur, salades, pizzas, tartes, sandwiches, produits prêts à l'emploi, pâtes à gâteaux ou à crêpes, surgelés portionnables, sauces et autres aides culinaires constituent autant d'avatars de ces « aliments services ».

⁴ Les femmes représentaient 45,6% de la population active en 2001, contre 34% en 1961. Source : INSEE.

⁵ En moyenne, une femme active consacrait 3h13 aux tâches ménagères (ménage, cuisine, courses, linge...) en 1999, contre 3h06 en 1986, tandis qu'une femme inactive y consacrait 3h59 en 1999, contre 4h26 treize ans auparavant. Source : INSEE.

⁶ La proportion de mono ménages (composés d'une personne seule) au sein de la population est aujourd'hui de 31% (soit 7,3 millions de personnes concernées), contre 27% en 1990. Le nombre de ménages était de 24,7 millions en 2001, contre 16 millions en 1968 ; la moitié de ces ménages sont des couples avec enfants. 7,2% des ménages sont des familles monoparentales, contre 3% en 1975. Source : INSEE.

⁷ Les achats de produits alimentaires incluant des transformations réalisées hors du ménage sont passés en volume de 50% en 1960 à 83% en 1991. Source : Jean-Pierre POULAIN, « *Sociologies de l'alimentation* ».

Au même titre que de nombreux autres secteurs de grande consommation, le marché de l'alimentaire n'échappe pas à cette tendance de fond, qui est en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs, et notamment des femmes : se simplifier la vie, gagner du temps, réduire le temps consacré aux « corvées » ménagères, en profitant à plein de la praticité d'usage des produits modernes⁸. La cuisine d'assemblage ou la « cuisine en kit », qui consiste à composer un repas à partir d'aliments (pré)transformés en y ajoutant plus ou moins sa « touche personnelle », illustre parfaitement cette tendance.

- **l'évolution des comportements alimentaires des Français**⁹. Sans pour autant rentrer dans le détail de ces évolutions, qui ont déjà été largement étudiées au CREDOC, il paraît utile de citer les principales tendances « militant » en faveur de la thèse d'une « perte de savoir-faire culinaire » : la baisse du temps consacré à la préparation des repas¹⁰, la simplification progressive de certains repas, l'individualisation des comportements et des consommations alimentaires, le développement du « grignotage » ou encore la modification des habitudes alimentaires en liaison avec les préoccupations nutritionnelles et de santé.

Face à ces tendances, dont certaines, intimement liées à l'évolution de la société et des modes de vie, apparaissent irréversibles, quels sont à l'inverse les éléments qui pourraient inciter à plus d'optimisme, ouvrir la perspective d'un maintien, voire d'un renouveau, des canaux de transmission des savoir-faire culinaires ?

⁸ La consommation par habitant de plats cuisinés augmente de 5,5% par an en moyenne de 1960 à 1980, puis de 5% de 1980 à 2001. Source : INSEE Première n°846.

⁹ Au CREDOC, l'analyse des comportements et consommations alimentaires des Français a fait l'objet de nombreux travaux d'étude et de recherche depuis la fin des années 1980, notamment grâce aux enquêtes CAF (Comportements Alimentaires des Français – 1988, 1995, 1997 et 2000), INCA (Individuelle et Nationale sur les Consommations Alimentaires – 1999) et CCAF (Comportements et Consommations Alimentaires des Français – 2003). Ces enquêtes ont pu être réalisées grâce aux financements apportés par l'ensemble des souscripteurs, entreprises et institutions, que nous remercions ici pour leur soutien.

¹⁰ Le temps moyen de préparation du dîner est passé, entre 1988 et 2003, de 42 à 38 minutes en semaine et de 60 à 46 minutes le week-end. Source : CREDOC, enquêtes sur les Comportements Alimentaires des Français.

En premier lieu, **l'attachement jamais démenti des Français à leur alimentation**, à leur patrimoine culinaire, aux terroirs, aux recettes et aux traditions qui y sont associées, et bien sûr leur recherche de goût, de plaisir et de convivialité, ne constituent-ils pas les meilleurs garants du maintien de nos traditions culinaires ? Dans les représentations, la « bonne alimentation », le « bien manger », sont en effet associés aux notions de goût, de saveur, de plaisir, d'alimentation saine et équilibrée, de naturalité et de diversité, sans oublier la convivialité autour de la table. Cette vision « idéale » de l'alimentation véhicule l'image d'une cuisine élaborée à partir de produits frais, le « fait maison » étant valorisé par rapport aux aliments industriels, souvent perçus comme artificiels, insipides, voire suspects.

Plusieurs phénomènes, de « l'engouement » pour les cours de cuisine à la multiplication des titres de presse spécialisée ou des émissions télévisées sur la cuisine, en passant par la publication d'ouvrages de cuisine thématiques (les cakes, les soupes, la cuisine indienne, la cuisine au wok, etc.), semblent marquer un regain d'intérêt pour la cuisine. Ces phénomènes sont certes difficiles à mesurer, mais ils participent de manière évidente à la **médiatisation et la diffusion d'un discours sur la cuisine**, la nôtre et celle venue d'ailleurs.

A ce titre, **l'intérêt pour les cuisines « exotiques »**, qui a pu passer un temps pour un phénomène de mode, semble au contraire s'être installé dans les mœurs, dans les esprits et jusque dans les pratiques culinaires quotidiennes : à ce titre, les jeunes générations, nées à l'ère de la globalisation, de la mondialisation et du tourisme de masse, ont sans conteste été précurseurs en la matière. Mais cette envie d'explorer de nouveaux univers alimentaires ne se limite pas aujourd'hui aux plus jeunes générations et il est intéressant de s'interroger sur les mécanismes de diffusion, entre les générations, de cet attrait pour le « terroir des autres », les épices, les produits exotiques. C'est d'ailleurs l'une des questions qui émerge du présent travail de recherche : la découverte d'autres cultures alimentaires ne constitue-t-elle pas une occasion d'échange entre générations, voire de transmission « inversée », des filles vers leurs mères ?

L'objet de recherche et la méthodologie

Dans le cadre du présent travail de recherche, nous nous sommes fixés un **objet de recherche délimité et donc forcément restrictif** : il s'agissait en effet d'explorer principalement la question de la transmission (ou de la non-transmission) du savoir-faire culinaire entre les mères et leurs filles. Notre objectif était de conduire un travail exploratoire, une « première approche », qui pourrait ensuite faire l'objet d'un approfondissement.

Pour ce faire, nous avons choisi une **méthodologie qualitative**, basée sur des entretiens en face-à-face, menés par les chercheurs du Département Consommation auprès de **26 femmes**. Nous tenons d'ailleurs à remercier chaleureusement les personnes qui ont répondu à notre sollicitation et ont accepté de nous accorder un entretien. Afin d'illustrer nos analyses, nous avons repris, dans le présent rapport, de **nombreuses citations extraites directement des entretiens**, présentées sous forme de « verbatims » dans des encarts. Afin de permettre une lecture croisée des réponses des filles et de leurs mères, nous avons affecté un numéro à chaque binôme mère-fille.

Le choix de cette méthodologie se justifie par la volonté de récolter un matériau qualitatif - le discours des personnes rencontrées - en **reconstituant les « histoires de vie » de leur alimentation ainsi que les étapes de l'apprentissage culinaire, des souvenirs d'enfance aux pratiques actuelles**.

La principale spécificité de notre méthodologie, qui confère son originalité à notre approche, est d'avoir choisi d'interroger un **échantillon constitué de binôme « mère-fille » et de conduire les entretiens sur la base de guides d'entretien quasiment identiques¹¹** : l'idée était, en interrogeant deux générations successives de femmes, de « **croiser les regards** », en travaillant sur les souvenirs, le vécu, les perceptions, les représentations des mères et des filles attachés au même « objet », la transmission du savoir-faire culinaire.

¹¹ Les guides d'entretiens sont joints en Annexe au présent rapport.

Ce principe d'interrogation conjointe, au sein d'une famille, de générations successives est parfois appliqué en sociologie ; il a notamment été utilisé au CREDOC par Delphine Chauffaut dans le cadre de son travail sur « l'évolution des relations entre générations dans un contexte de mutation du cycle de vie »¹². Concernant la question de la transmission culinaire, nous n'avons identifié aucune recherche ayant spécifiquement mis en œuvre ce type d'approche. A titre de comparaison, le travail d'Isabelle Garabuau-Moussaoui est essentiellement basé sur des entretiens qualitatifs et des observations anthropologiques, conduits auprès d'une trentaine de jeunes hommes et femmes âgés de 20 à 31 ans.

Si l'objectif central de notre recherche était d'interroger des jeunes filles et leur mère, les entretiens ont également permis de **collecter de l'information sur les générations non interrogées**, à savoir les grands-mères des jeunes filles (du côté maternel et paternel), voire leurs arrières grands-mères maternelles (c'est-à-dire les grands-mères des mères), ainsi que, le cas échéant, les enfants des jeunes filles (ou petits-enfants des mères). Au final, certains entretiens ont permis de **mettre en perspective les schémas de transmission** des savoir-faire culinaires au sein de la famille, sur plus de deux générations.

Notre échantillon a été construit de manière « raisonnée », l'objectif étant d'obtenir non pas un échantillon strictement « représentatif » (ce qui n'a pas de sens sur un aussi petit nombre d'observations) mais **d'assurer une diversité suffisante des cas de figure** individuels.

De nombreux travaux¹³ ont mis en évidence l'importance de l'âge, de « l'étape de vie » (en particulier l'impact de l'entrée dans la vie de famille) et du statut parental (le fait d'avoir ou non des enfants), sur la formation des opinions et des attitudes ainsi que sur un grand nombre de pratiques sociales et de comportements de consommation, notamment en matière alimentaire.

¹² Cahier de Recherche du CREDOC, n°163, novembre 2001.

¹³ Parmi les récents travaux conduits au CREDOC qui ont abordé ce sujet, citons celui de Régis Bigot et Claire Piau intitulé « *Peut-on parler d'une opinion de la jeunesse ?* » (Cahier de Recherche n°181, janvier 2003) ainsi que celui d'Anne-Delphine Brousseau, Agathe Couvreur et Jean-Pierre Loisel : « *Opinions et comportements des consommateurs : un nouvel indicateur 'situations de vie'* » (Cahier de Recherche n°188, octobre 2003).

Pour construire notre échantillon des « filles » et tenir compte de ces éléments, nous avons retenu cinq principaux critères de recrutement :

- **l'âge** : nous avons sélectionné des jeunes femmes âgées de 25 à 35 ans (ayant encore leur mère), dont 6 de moins de 30 ans et 7 de 30 ans ou plus. Le critère de sélection étant l'âge des jeunes femmes, il va de soi que l'échantillon des « mères » est moins homogène du point de vue de l'âge, la fourchette allant de 52 à 70 ans.
- **la situation familiale** : on sait que ce critère exerce une grande influence sur les comportements et les attitudes en matière d'alimentation ainsi que sur les pratiques culinaires. Nous avons donc cherché à sélectionner des jeunes femmes ayant des situations familiales variées, mais ayant toutes acquis leur indépendance : dans notre échantillon, 8 vivent en couple (mariage ou union libre) et 5 sont célibataires.
- **la présence d'enfants** au foyer : il s'agit également d'un facteur qui influence le rapport à l'alimentation, puisque les femmes accordent généralement d'autant plus d'attention à l'alimentation de leur foyer qu'elles ont des enfants. Dans notre échantillon, un quart des jeunes femmes ont un ou plusieurs enfant(s).
- **la catégorie socio-professionnelle** : notre échantillon est constitué de jeunes femmes ayant toutes une activité professionnelle, avec pour moitié (6) des personnes exerçant une activité de niveau employé ou profession intermédiaire et pour moitié des cadres ou professions intellectuelles ou supérieures (7). Les jeunes femmes rencontrées ont toutes acquis une indépendance matérielle et financière.
- **le lieu d'habitation** : nous avons cherché à diversifier les situations du point de vue de la région d'habitation, afin de tenir compte des variations régionales de la culture alimentaire, et du type d'habitat (urbain / rural), qui détermine des modes de vie différents. Dans notre échantillon de « filles », 4 résident à Paris ou en région parisienne, 7 habitent en province et 2 sont installées à l'étranger depuis peu (Italie et Allemagne). Du point de vue du type d'habitat, l'échantillon est constitué d'une majorité de « filles » vivant en milieu urbain (9), les autres (4) résidant en milieu rural.

Les modalités de recrutement de l'échantillon des « filles » ont permis d'assurer une certaine **diversité à l'échantillon des mères**, tant du point de vue de l'âge comme on l'a vu, qu'en termes de situation maritale (10 vivent en couple, avec leur mari, et 3 sont seules ou veuves) de catégorie socioprofessionnelle (5 retraitées, 5 cadres ou professions intellectuelles supérieures, 3 employées ou professions intermédiaires et 2 femmes au foyer), de région d'habitation (4 résident à Paris ou en région parisienne, 9 habitent en province) et de type d'habitat (5 sont en milieu urbain et 8 en zone rurale).

Enfin, précisons que notre échantillon ne compte aucune personne issue directement de l'immigration. Dans la mesure où la transmission du savoir-faire culinaire au sein des familles immigrées constitue en soi un sujet de recherche, nous avons préféré ne pas l'aborder dans le cadre du présent travail, dans la mesure où nous n'avions pas les moyens de l'approfondir.

La méthodologie que nous avons retenue comporte naturellement certaines limites, qui nous paraissent toutefois mineures au regard de la richesse des résultats obtenus :

- en premier lieu, il pourrait nous être reproché d'avoir occulté, en n'interrogeant que des femmes, **la place des hommes dans la transmission** des savoir-faire culinaires au sein de la famille. En première approche et compte-tenu des moyens d'investigation disponibles, nous avons préféré nous concentrer sur les femmes, qui restent aujourd'hui majoritairement en charge de la préparation des repas, notamment au quotidien. Il ne s'agit aucunement d'un parti pris sexiste (féministe ?), visant à minorer le rôle des hommes.

D'ailleurs, ces derniers sont loin d'être absents de notre recherche : au contraire, les hommes, les époux, les fils, les frères, les oncles ... existent dans les discours et à travers le regard des filles et des mères, qui sont aussi des épouses et des sœurs ...

- le **choix de la tranche d'âge** des « filles » (25-35 ans) pourrait également être perçu comme trop restrictif. Initialement, nous étions partis sur l'idée d'une perte de savoir-faire culinaire chez les « jeunes trentenaires ». Lorsque nous avons établi les critères de construction de notre échantillon, il nous a paru intéressant de choisir une tranche d'âge qui soit suffisamment large pour refléter la diversité des étapes de vie, tout en présentant une certaine homogénéité du point de vue de la génération.

Avant de présenter le plan du rapport et les hypothèses qui sous-tendent notre recherche, il est important de rappeler que notre méthodologie permet de recueillir le discours des personnes, leurs représentations, et que **leurs pratiques ne sont recueillies que de manière déclarative**. Contrairement à certaines recherches basées sur une observation directe des comportements (et qui présentent aussi des biais, liés notamment à la présence d'un chercheur au sein du foyer), nous ne sommes pas en mesure d'affirmer que les pratiques déclarées sont cohérentes avec les pratiques réelles des personnes interrogées.

Cette réserve est d'autant plus justifiée que l'on sait qu'il existe, tout particulièrement en matière de consommation alimentaire, **un réel hiatus entre, d'une part, les représentations, les attitudes, les opinions déclarées et, d'autre part, les pratiques et comportements réels**. Par exemple, dans les enquêtes de consommation alimentaire, on sait que certaines consommations (l'alcool, les produits de grignotage...) sont très souvent sous-déclarées parce qu'elles renvoient à une norme sociale (il ne faut pas boire d'alcool en excès, c'est mal de manger entre les repas...) et génèrent une culpabilité de la part des enquêtés.

Par ailleurs, il ne faut pas perdre de vue que **les opinions et les comportements changent ou évoluent** et que les opinions ou comportements d'aujourd'hui ne sont pas « prédictifs » de ceux de demain. En d'autres termes, ce n'est pas parce qu'une jeune femme nous dit aujourd'hui qu'elle souhaite, le jour où elle aura des enfants, faire la cuisine avec eux (parce que cela correspond à l'image d'une « mère idéale » qu'elle peut souhaiter nous renvoyer) que ce sera effectivement le cas le jour venu ...

Plan du rapport et hypothèses

Dans une **première partie**, nous analyserons le **discours et les représentations des mères et des filles sur la question de la transmission du savoir-faire culinaire**. Nous pourrions notamment questionner la pertinence de la formulation de notre objet de recherche :

- **est-il judicieux de parler de « transmission » ?** à quoi correspond cette notion pour les personnes que nous avons interrogées ? les mères et les filles utilisent-elles ce concept comme nous l'attendions pour décrire leurs éventuels échanges en matière de cuisine ? Nous formulerons l'hypothèse selon laquelle, bien plus qu'une transmission de mère en fille, verticale et à sens unique, on observe une **série d'échanges, transgénérationnels, horizontaux et réciproques, autour de la cuisine** ; ces échanges sont le reflet des relations familiales, voire même de l'ambiance qui règne dans la famille, et tout particulièrement des relations mères-filles. Plus encore, il semble que la cuisine constitue une sorte de « prétexte » : c'est un moyen parmi d'autres pour établir un lien, des relations, plus qu'une fin en soi, attachée à un objectif formel de transmission d'un savoir-faire.
- **si « transmission » ou « échange » il y a, sur quoi portent-ils et quels sont les « canaux de transmission » ?** les mères ont-elles véritablement cherché à transmettre un savoir-faire à leur fille, ce qui suppose qu'elles se considèrent effectivement comme étant « dépositaires » de certaines compétences ? quelle est leur opinion sur cette question, sur leur rôle de « transmission » ? Nous chercherons à déterminer si, plus qu'un savoir-faire technique, **les mères ne transmettent pas surtout des valeurs, des façons de penser l'alimentation**, dans toutes ses dimensions (le plaisir, la santé, la convivialité...). Notre hypothèse est en effet que cette « transmission » s'opère - et est envisagée par les personnes interrogées - non pas de manière formelle, consciente ou volontariste, mais au contraire de façon informelle et « naturelle », via l'observation, l'imitation et l'échange.

Dans une seconde partie, nous nous intéresserons plus particulièrement au fait de « **faire la cuisine** ». Nous verrons que les représentations des mères et des filles ne se structurent pas, contrairement à ce que l'on aurait pu attendre, autour d'une définition « technique » de la cuisine, mais qu'au contraire ces représentations laissent toute leur place aux dimensions sensuelle, conviviale, voire « magique » et « alchimique », de la cuisine. Là encore, on parle peu de technique et beaucoup d'autre chose...

A ce stade, nous rentrerons dans les « **histoires de vie** » et chercherons à démontrer le rôle déterminant des « étapes » ou des « situations » de vie dans l'acquisition, le développement, voire la « transmission », d'un « savoir-faire » culinaire. Nous reprendrons ici l'hypothèse déjà formulée par Claude Fischler¹⁴ selon laquelle « l'initiation ou la formation culinaire s'opère de moins en moins dans la famille d'origine [...] et de plus en plus, au contraire, au moment où l'on quitte cette famille pour s'installer seul ou en couple ».

Nous chercherons à déterminer si, plus qu'une transmission de mère en fille, il s'agit, en matière de « savoir-faire culinaire », de **processus d'apprentissage non linéaires**. Moins limités dans le temps (celui de l'enfance et des premiers apprentissages), beaucoup plus **individualisés** sans doute que par le passé, moins « normés » du point de vue social, ces processus **complexes** se traduiraient également par une diversification des modes d'apprentissage et des influences : il existerait mille et une façons d'apprendre à « faire la cuisine » tout comme il existe mille et une manières de cuisiner.

Dans une troisième et dernière partie, nous tenterons de **mettre ces résultats et ces questionnements en perspective**, dans une approche « générationnelle ». Nous essayerons d'identifier, au delà de la diversité des trajectoires individuelles et familiales, les éléments de continuité et de rupture : les filles reproduisent-elles (ou rejettent-elles) les schémas hérités de leur mère ? les mères l'avaient-elles fait avant leurs filles ?

¹⁴ Claude Fischler, « *L'omnivore* », p. 203.

Nous partirons d'une double hypothèse :

- d'une part, il paraît **difficile de voir en nos « mères »** (celles qui ont été interrogées) **les dernières héritières d'un schéma aujourd'hui disparu** de « transmission d'un savoir-faire culinaire » de génération en génération, et plus précisément de mère en fille. Même si un tel schéma était peut-être plus prégnant pour ces générations-là, cette vision, qui tend à idéaliser le passé, paraît en effet très réductrice au regard de la diversité des trajectoires individuelles. En outre, elle véhicule une vision négative et assez caricaturale des « jeunes générations », perçues comme totalement démunies et incapables de « se faire cuire un œuf » !
- d'autre part, plutôt qu'une rupture, une « perte » brutale de la « transmission », nous chercherons à **identifier les facteurs d'évolution, les éléments de rupture qui ont pu contribuer à un changement, tant au niveau des pratiques que des représentations**. Nous illustrerons ces évolutions à travers des exemples concrets, en croisant les regards des filles et de leurs mères, selon trois axes thématiques : l'exploration d'univers alimentaires nouveaux, dits « exotiques », le développement des préoccupations nutritionnelles et de santé et la prégnance de la « contrainte temps » dans la cuisine d'aujourd'hui. Nous chercherons à voir dans quelle mesure ces évolutions peuvent avoir favorisé (ou pourront le faire à terme) l'émergence de nouveaux modes de transmission culinaire, voire de nouvelles manières de concevoir et de faire la cuisine.

A partir de ces différents éléments, nous tenterons de répondre à la question suivante : finalement, ces regards croisés de mères et de filles n'illustrent-ils pas **l'évolution progressive du « statut » de la « cuisine » vers quelque chose de moins « subi » et de plus « choisi »** ? En simplifiant, peut-on dire que « faire la cuisine » était considéré, pour nombre des femmes de la génération des « mères » que nous avons rencontrées, comme un élément incontournable de la panoplie de la « femme au foyer », au même titre que la couture, le repassage ou le ménage ? la disparition progressive de cette façon de voir les choses a-t-elle laissé place à des schémas moins codifiés ? même si un grand nombre de contraintes et d'obligations demeurent encore, **la cuisine a-t-elle basculé dans l'univers du loisir, de l'activité « choisie »**, où le plaisir, l'envie, la créativité occupent une place croissante ?

I. LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE CULINAIRE : DISCOURS ET REPRESENTATIONS

La transmission vue par les mères et les filles

Dans la formulation de notre problématique de recherche, l'idée de « **transmission** » est tout à fait centrale et il est nécessaire de **s'interroger en tout premier lieu sur la pertinence et la signification de ce terme aux yeux des personnes que nous avons rencontrées.**

En posant la question de la perte éventuelle d'un savoir-faire culinaire en France, on présuppose en effet que « la cuisine et l'alimentation sont des « lieux » de transmissions potentielles, d'apprentissages »¹⁵ : savoir faire la cuisine, c'est disposer d'un capital de connaissances et de savoir-faire susceptible d'être transmis d'une génération à l'autre et en particulier de mère en fille.

Le premier point qu'il convient de souligner est que, dans leurs discours et leurs représentations, **les mères et les filles interrogées ne parlent pas spontanément de transmission** : les mères n'ont pas l'impression d'avoir « cherché à transmettre » et les filles n'ont pas le sentiment d'avoir « reçu un enseignement » en matière de cuisine. A la question « comment avez-vous appris à faire la cuisine », elles nous répondent en effet « j'ai appris avec ma mère, en la regardant » beaucoup plus que « ma mère m'a appris ou m'a transmis » telle ou telle chose.

Mères et filles ne font pas référence à une transmission « formalisée », mais bien plus à des échanges, des contacts, qui vont **de l'observation passive à la participation active**. Il est d'ailleurs frappant de remarquer à quel point leurs regards et leurs perceptions convergent, leurs propos apparaissant très cohérents sur ce point.

¹⁵ Isabelle Garabuau-Moussaoui, op. cit.

La transmission vue par les mères et les filles

« J'ai appris en regardant maman cuisiner, elle faisait des gâteaux, des confitures. » (fille 3)

« Ça s'est fait naturellement, je n'ai pas cherché à leur transmettre des choses précises : c'est le fait d'apprécier ma cuisine qui leur a fait envie, ils m'ont vue faire. » (mère 3)

« Je n'ai pas souvenir que maman m'ait appris à cuisiner ; je ne participais pas, sauf quand elle me demandait d'aider. Il y a des trucs que j'ai dû faire parce que j'ai vu maman les faire comme ça ; je ne pense pas qu'elle voulait faire passer des choses. » (fille 4)

« Enfant, je n'ai jamais cuisiné, je n'ai jamais appris [...] Avec mes enfants, j'ai fait pareil que ma mère : je ne leur demandais pas d'aider, elles participaient si elles en avaient envie. » (mère 4)

« Je n'ai pas de souvenirs de cuisine avec ma mère quand j'étais enfant ; on ne mangeait pas de gâteaux. [...] Ma mère m'a appris à faire les escalopes et la tarte aux pommes. » (fille 5)

« Je n'ai jamais cuisiné avec les enfants. Je n'ai pas l'impression de leur avoir transmis quelque chose ... si ce n'est que je ne faisais pas grand chose. » (mère 5)

« J'ai appris en regardant ma mère [...] mais elle ne cherchait pas à m'associer. Il n'y avait pas d'échange, elle voulait faire seule. » (fille 6)

« Je n'ai pas trop fait participer les enfants, j'avais beaucoup à faire. Elles me regardaient cuisiner. » (mère 6)

« Quand nous étions enfants, il y avait des activités autour de la cuisine, on participait ; ce n'était jamais imposé, c'était à notre demande. » (fille 7)

« Avec mes enfants, j'ai appliqué le même système que ma mère, mais en leur imposant moins les choses. Ils ont participé, surtout le week-end et pendant les vacances, pour l'épluchage, la pâtisserie, les desserts. » (mère 7)

« Ma mère ne m'a rien appris, il n'y a pas eu de formalisation... ou du moins je n'en ai aucun souvenir. Mes parents étaient très focalisés sur l'école. » (fille 8)

« Je n'ai jamais fait la cuisine avec les filles. Je n'ai pas cherché à transmettre quelque chose. On était surtout axé sur la lecture. » (mère 8)

« Il n'y a pas eu d'apprentissage particulier, je n'ai pas l'impression d'avoir appris. » (fille 12)

« Je n'ai pas appris à mes filles à cuisiner ; elles n'ont pas beaucoup fait la cuisine avec moi : je travaillais et elles avaient leurs études. » (mère 12)

Le second point qui émerge clairement est que les mères ne présentent pas la cuisine comme un domaine dans lequel elles auraient déployé une stratégie d'éducation, une pédagogie volontariste, contrairement à d'autres domaines comme l'apprentissage de la lecture par exemple. Au contraire, les choses « se sont faites naturellement » : les mères n'ont pas cherché à « imposer » des choses dans ce domaine et les filles ont « appris sans s'en rendre compte ». Cet élément ressort ainsi du discours des jeunes femmes, qui ne font jamais référence à une dimension de contrainte ou d'obligation : même si, dans certaines familles, les enfants étaient sollicités pour « aider à la cuisine », il semble bien qu'on leur ait le plus souvent laissé l'initiative de s'impliquer et de participer à la préparation des repas.

Sur ce point, **la génération des « mères »**, notamment dans le cas de fratries nombreuses, semble avoir plus participé aux activités liées à la préparation des repas et avoir eu moins d'initiative dans ce domaine : « à mon époque, il fallait aider à la maison ». On trouve là une évolution générationnelle qui s'inscrit bien dans les tendances éducatives actuelles.

Bien qu'elle ne fasse pas l'objet, du point de vue des personnes interrogées, d'un apprentissage formalisé, la transmission d'un savoir-faire culinaire est clairement identifiée comme « **faisant partie de l'éducation** », au même titre que la politesse par exemple. Plusieurs « mères » ont ainsi exprimé l'idée selon laquelle, comme souvent en matière d'éducation, les « résultats » concrets de cette transmission ne sont pas immédiatement visibles et perceptibles : ils se révèlent et s'expriment plus tard, lorsque les « enfants » se retrouvent en situation d'autonomie. « Savoir faire la cuisine » est perçu par les mères (et plus généralement par les femmes) comme une **compétence utile**, voire nécessaire, qu'il serait souhaitable que les enfants acquièrent pour « pouvoir un jour se débrouiller et être autonomes ». Nous aurons l'occasion de revenir sur ce point.

Le manque ou l'absence de transmission

Certaines mères et certaines filles ont le **sentiment de ne pas avoir été impliquées dans une « chaîne de transmission »**. Ce sentiment, minoritaire sur l'ensemble des entretiens, n'est pas limité à une génération particulière : certaines mères estiment que leur propre mère ne leur a rien transmis, d'autres ont l'impression de n'avoir rien transmis à leur fille et enfin, certaines filles estiment n'avoir pas appris grand chose de leur mère en matière culinaire. La comparaison des discours émis par les binômes mères-filles ne met pas en évidence de contradictions flagrantes, mais les opinions sont parfois moins tranchées chez l'une que chez l'autre.

Le manque ou l'absence de transmission

« Je regrette que ma mère ne m'ait pas plus transmis. Il y a plein de trucs que je ne sais pas faire. » (fille 1)

« Je n'ai pas intéressé ma fille à faire la cuisine. Je n'avais pas la volonté de transmettre. J'aurais aimé transmettre plus. » (mère 1)

« On était cinq filles et j'étais la dernière. Maman était à la maison et ne nous demandait pas d'aider. Ca ne m'intéressait pas. » (mère 4)

« Ma mère n'a pas accroché pour la cuisine : elle a horreur de cuisiner. Elle ne m'a rien transmis. Enfant, on ne m'a jamais demandé de préparer le repas, j'oubliais les casseroles sur le feu. » (mère 5)

« Ma mère n'était pas une bonne cuisinière, elle n'était pas très douée ; elle s'y est mise plus tard. » (fille 6)

« Mon père n'aime pas manger, il se nourrit de steak et de patates. Ma mère n'était pas motivée pour faire la cuisine et elle n'avait pas le temps. [...] Ma grand-mère maternelle n'avait jamais appris à faire la cuisine : jeune mariée, elle était complètement démunie. » (fille 8)

« Je n'ai pas appris à faire la cuisine. Ca ne m'intéressait pas : je voulais surtout travailler et partir de la maison. » (mère 8)

« De ma mère, je n'ai pas appris grand chose. C'est maman qui cuisinait, ça ne m'attirait pas plus que ça. J'ai passé plus de temps à étudier. Cette transmission familiale m'a un peu manqué : on aurait pu consacrer du temps pour des petites choses ou des recettes. [...] J'ai peu transmis à mes enfants. Ce serait à refaire, j'aurais transmis plus [...] Je n'étais pas excellente cuisinière pour pouvoir transmettre. On projette le même scénario quand on a appris sur le tas. » (mère 9)

Dans tous les cas, on observe de la part des interviewées une **volonté de justifier cette situation**. Cela tient sans doute au fait que l'image d'une mère de famille idéale reste associée, dans les représentations collectives, à celle d'une mère qui transmet à ses enfants un certain nombre de savoirs et de compétences, notamment dans le domaine alimentaire.

Le plus souvent, les interviewées ont expliqué, voire « justifié », ce manque ou cette absence de transmission de mère en fille par un **manque d'intérêt pour la cuisine**, une **moindre motivation**, voire une moindre compétence culinaire (perçue) ou même une aversion pour le fait de cuisiner (« ma mère a horreur de cuisiner »). Le manque de temps ou de disponibilité est rarement évoqué. Plus encore, la relation mère-fille ou l'existence d'éventuels conflits autour de l'alimentation, n'ont jamais été mis en cause explicitement.

Globalement, il semble que le sentiment de n'avoir rien (ou peu) transmis soit associé à une **moindre implication alimentaire** des membres de la famille, et en particulier des parents. Du point de vue des interviewées, le fait d'avoir privilégié, dans leur enfance ou leur jeunesse, certaines activités prioritaires, notamment les études, et de ne pas avoir été sollicitées par leur mère pour l'aider, peut expliquer ce peu d'intérêt porté à la cuisine.

Cette volonté de « se justifier » s'accompagne souvent de l'expression d'un regret, de la part des mères (« j'aurais aimé plus transmettre ») comme des filles (« je regrette que ma mère ne m'ait pas plus transmis »), ce qui tend à renforcer l'idée que la transmission familiale d'un savoir-faire culinaire s'inscrit dans une norme sociale et génère à ce titre une « petite culpabilité ».

Enfin, nous pouvons également souligner que, lors des entretiens, **la cuisine n'est pas apparue comme un sujet de « conflit » ou de « règlements de compte »** entre les mères et les filles. Cela peut paraître étonnant, surtout lorsque l'on sait à quel point les parents - et tout particulièrement les mères - accordent de l'importance à l'alimentation de leurs enfants et se focalisent sur cette question, souvent très conflictuelle au quotidien. Hormis un ou deux entretiens, dans lesquels ce genre de conflit passé a émergé du récit de vie, la cuisine apparaît comme un sujet remarquablement « consensuel » et « dépassionné », un sujet « positif ».

Plusieurs raisons d'ordre méthodologique peuvent en partie avoir contribué à « neutraliser » les termes du débat entre mères et filles :

- un **effet d'âge** : les filles que nous avons rencontrées sont âgées de 25 à 35 ans, elles sont toutes indépendantes, ne vivent plus chez leurs parents et sont responsables de leur alimentation. Elles ont donc acquis une certaine distance par rapport à ces questions, qui étaient peut-être plus sensibles et conflictuelles pendant leur enfance ou leur adolescence.

- un **effet « d'affichage »** : la méthodologie choisie (interroger successivement les mères et les filles), en évitant toute « confrontation directe », a pu atténuer d'éventuelles divergences, par crainte que les propos tenus par l'une ne soient répétés à l'autre... Lors du recrutement, nous avons également pu constater que le taux d'acceptation était d'autant plus élevé que la personne se sentait « valorisée » par le sujet (la cuisine), qu'elle avait l'impression d'avoir des choses « intéressantes » à dire et se sentait donc « à l'aise » sur ce thème.

Apprendre en observant

Les entretiens montrent bien que les mères comme les filles identifient **l'observation comme le premier stade de l'implication culinaire** : les enfants observent leur mère faire la cuisine. Ils participent ensuite de manière plus active, en étant associés à certaines tâches sous la surveillance directe de leur mère ou d'un autre adulte, et acquièrent progressivement une certaine autonomie.

Il est intéressant de constater que les mères comme les filles se souviennent d'avoir « observé leur mère cuisiner ». Cette observation est souvent décrite comme assez passive, dans le sens de « voir sa mère cuisiner » plutôt que de « la regarder ». Naturellement, cette observation est d'autant plus fréquente que la **cuisine constitue un véritable lieu de vie et d'échange**, dans lequel les filles sont les bienvenues et où elles s'installent pour faire leurs devoirs ou pour « papoter » avec leur mère en toute intimité. Cette vision semble d'ailleurs plus relayée par les jeunes femmes que nous avons interrogées que par leurs mères, qui font moins référence à une sorte de complicité entre elles et leur propre mère.

La cuisine apparaît comme un lieu féminin, dont le père est souvent absent (ou exclu ?), qui est propice aux confidences et où s'exprime la relation mère-fille à travers des moments partagés. Dans certains cas, assez rares, la cuisine est décrite par les mères ou les filles, comme le « domaine réservé » de leur mère, où elles n'étaient pas admises ou bienvenues lorsqu'elles étaient enfant.

Apprendre en observant

« Ma mère m'appelait son petit marmiton. J'ai appris en la regardant et en l'aidant, elle me laissait faire petit à petit, par exemple le petit déjeuner. » (fille 1)

« Ma mère ne m'a pas donné de leçons, j'étais son petit mitron. Je faisais mes devoirs dans la cuisine. Je l'aidais pour éplucher et faire la vaisselle : à l'époque, c'était normal d'aider ses parents. » (mère 1)

« Je ne cuisinais pas avec mes parents, mais je regardais faire, en discutant [...] ma mère n'a jamais demandé d'aide. Elle m'a appris le minimum sans s'en rendre compte. » (fille 2)

« Je ne cuisinais pas avec mes parents, on n'aidait pas, on n'était pas dans la cuisine. [...] Le fait de voir, ça m'a donné les bases. » (mère 2)

« On vivait beaucoup dans la cuisine, on s'y retrouvait. » (fille 3)

« La base, je la tiens d'elle, en la regardant. On vivait beaucoup dans la cuisine. » (mère 3)

« Quand j'étais petite, je devais la regarder, on attendait papa, on papotait dans la cuisine. » (fille 4)

« C'était de l'observation et de la participation. » (mère 7)

« La cuisine était très petite et ma mère ne supportait pas que j'y sois. C'était son domaine. Je ne faisais rien. » (mère 8)

« Elle me demandait parfois de l'aider, je passais du temps dans la cuisine, on papotait, on était sûr que papa ne viendrait pas. » (fille 9)

« J'ai surtout appris en regardant ma mère, c'est un apprentissage par imitation. » (fille 10)

« J'ai appris en observant ma mère et les habitudes familiales. » (mère 10)

« On vivait beaucoup dans la cuisine. » (fille 11)

« On voyait faire et on faisait pareil ; je faisais aussi avec mes sœurs. » (mère 11)

« Je devais la regarder sans y penser. » (fille 12)

« J'ai appris en voyant maman faire. C'était une façon d'être avec elle dans la cuisine ; on était toujours dans la cuisine, pour faire nos devoirs et pour discuter. » (fille 13)

« Je n'ai pas vraiment transmis à mes enfants, mais il y a beaucoup de choses que je faisais et qu'ils ont gardé, en regardant. » (mère 13)

Certaines **conditions de vie**, comme le fait d'habiter à la campagne ou de disposer d'une cuisine spacieuse, ainsi que le fait que la mère soit femme au foyer, **semblent favoriser ce temps partagé à la cuisine**, pendant la préparation des repas. Comme on l'a souligné en introduction, l'évolution des modes de vie est marquée par la généralisation du travail féminin, le moindre temps consacré aux tâches domestiques (et en particulier à la cuisine), ainsi que par l'individualisation des modes de vie, même au sein de la famille. On peut légitimement se demander si ces évolutions ne tendent pas à limiter le temps disponible pour « être ensemble à discuter dans la cuisine pendant que maman fait à manger », ce qui réduirait mécaniquement ce « temps de l'observation ».

Les souvenirs d'enfance

L'évocation des souvenirs d'enfance liés à la cuisine conforte l'idée selon laquelle, pendant cette période, la transmission du savoir-faire culinaire se fait beaucoup plus par **imprégnation** que dans le cadre d'une relation pédagogique, idée partagée par Isabelle Garabuau-Moussaoui. La **tonalité générale des souvenirs évoqués est positive, teintée de nostalgie** : spontanément, les personnes rencontrées ont tendance à se remémorer des souvenirs agréables ... ou drôles lorsqu'il s'agit de leurs premiers exploits culinaires ! Seule une minorité d'enquêtées, plus souvent parmi les jeunes femmes que parmi les mères, déclarent ne pas avoir de souvenirs d'enfance liés à la cuisine.

Parmi les souvenirs évoqués, certains rappellent un « **rituel** » culinaire ou alimentaire : il peut s'agir d'un plat particulier, un gâteau par exemple, que « maman faisait pour moi quand j'étais petite » ou qui était particulièrement apprécié, ou d'une habitude familiale, généralement ancrée dans le quotidien. Les **souvenirs « sensoriels »** sont également très présents : les odeurs (le plus souvent sucrées : confitures, gâteaux ...), les goûts et les saveurs. Les **images nostalgiques**, souvent centrées sur la nature, le jardin potager, les fruits du verger, la cueillette, les « bons produits du jardin », les animaux de la ferme viennent former un tableau idéalisé du passé, souvent associé à des périodes de vacances à la campagne. Enfin, les « **premières tentatives culinaires ratées** » génèrent leur lot de souvenirs : les desserts ratés, les ingrédients inversés ou oubliés et autres premiers pas vers l'autonomie culinaire sont souvent évoqués, avec humour et dérision.

Les souvenirs d'enfance

« Je me souviens des tomates farcies que faisait ma mère. La cuisine de mon enfance, c'est des bons souvenirs, quand je papotais avec ma mère, il n'y avait pas de contrainte. » (fille 1)

« Je me souviens d'un échec, j'avais confondu le sucre et le sel dans une recette. » (mère 1)

« Je me souviens que le mercredi, papa faisait un gratin dauphinois. Il allait au marché le week-end. » (fille 2)

« Je n'ai pas de souvenirs d'enfance liés à la cuisine. » (mère 2)

« J'ai des souvenirs de confitures qui sentaient bon, de glaces maison, de charlotte aux fraises, de fars aux pruneaux. Je vois ma mère cuisiner. » (fille 3)

« Je ne me revois pas dans la cuisine avec maman à faire des plats. » (fille 4)

« Je n'ai pas de souvenirs de cuisine avec ma mère quand j'étais enfant » (fille 5)

« J'ai des souvenirs chez mes grands-parents, de cueillette, de confitures, de brioches extra, de clafoutis, de produits du jardin. » (mère 5)

« C'était pas comme aujourd'hui, c'était la campagne, on cuisinait dans la marmite. Il y avait le potager, les animaux, les fruits du jardin. » (mère 6)

« Tous les jours, quand ma mère me ramenait de l'école, j'essayais de deviner quel gâteau elle avait fait en fonction de l'odeur dans le garage. C'était un jeu. » (fille 7)

« Je me souviens de ma première crème renversée : je l'ai ratée parce que j'avais oublié les œufs ! » (mère 7)

« Quand j'étais petite, maman me faisait mon gâteau au chocolat, à tous mes anniversaires. Je le fais encore aujourd'hui. » (fille 9)

« Vers 10 ans, ma mère me préparait toujours un steak frites le samedi midi quand je rentrais de l'école, c'était un moment intime. » (fille 10)

« J'ai des souvenirs de vacances chez ma grand-mère : c'était à la campagne, avec le potager, les légumes. [...] Je la regardais et je l'aidais à préparer les légumes, la salade. J'étais très proche d'elle, elle tenait une brasserie lyonnaise. » (mère 10)

« Mes souvenirs, ce sont les odeurs quand je faisais mes devoirs dans la cuisine. » (fille 11)

« J'aurais aimé cuisiner plus avec maman, pour avoir des souvenirs. » (fille 12)

« Je me souviens quand mon frère a voulu faire une brioche, il en a mis partout, maman n'était pas contente. » (fille 13)

Les évocations de la grand-mère

Si la « mère » occupe une position tout à fait centrale dans le discours des interviewées (jeunes filles et mères), notamment en raison de l'orientation du questionnement semi-directif, d'autres personnes ont fréquemment été citées comme ayant eu un rôle en matière de transmission culinaire. C'est **très spontanément que la figure de la « grand-mère » a émergé des entretiens**, tant dans le cadre du questionnement général sur les modalités de transmission du savoir-faire culinaire, que lors de l'évocation des souvenirs d'enfance. Les mères comme les filles se sont mises à parler de leur(s) grand-mère(s), maternelles mais aussi parfois paternelles. Là encore, la spécificité de notre méthodologie permet de croiser les regards, en rapprochant les propos tenus par les mères sur leur propre mère de ceux tenus par les filles sur leur grand-mère maternelle.

Comme l'a rappelé Delphine Chauffaut dans son travail sur les relations entre générations¹⁶, « **l'une des principales fonctions des grands-parents est la transmission** ». Relais de la mémoire familiale, ils transmettent aussi des savoir-faire, notamment domestiques (cuisine, bricolage...) ou liés à la connaissance de la nature (jardinage, pêche, chasse...).

Les entretiens que nous avons conduits ont mis en lumière le rôle de transmission des grands-mères en matière culinaire :

- d'une part, les grands-mères ont du **temps pour cuisiner avec leurs petits-enfants** et les associer, de manière plutôt ludique, à la préparation des repas : par rapport aux mères, les grands-mères apparaissent libérées des contraintes temporelles et matérielles, tout particulièrement pendant les vacances. Le plus souvent décrites comme de « bonnes cuisinières », elles ont contribué à cet apprentissage par observation (parce qu'elles passaient du temps devant leurs fourneaux) et à la transmission de certaines manières de faire. Dans certains cas, il semble que la grand-mère ait peu cuisiné, voire peu transmis, à sa propre fille (les mères de notre échantillon), mais qu'elle l'ait plus fait avec sa petite-fille (les filles interrogées).

¹⁶ Cahier de Recherche du CREDOC, n°163, novembre 2001.

- d'autre part, elles sont les dépositaires de l'héritage culinaire familial et transmettent des « **recettes de famille** ». Ces recettes sont le plus souvent celles de plats traditionnels, parfois d'origine régionale : civet de lapin, bœuf carottes, chou farci, brioche, beignets de courgettes, gratin dauphinois, bûche et autres pâtisseries. Dans certains cas, ces recettes familiales ont été citées par les filles (parlant de leur grand-mère) sans avoir été évoquées par les mères (parlant de leur mère).

Les évocations de la grand-mère

« Je faisais plus avec ma grand-mère : la vinaigrette, les crêpes, le pain grillé au chèvre. Elle surveillait de loin mais me laissait faire, j'avais 10-12 ans. [...] Je fais les pommes de terre comme ma mère et ma grand-mère. » (fille 2)

« Il y a aussi une transmission par la grand-mère. Elle a plus de temps. » (fille 3)

« J'ai des recettes qui viennent de ma mère et de ma grand-mère : le civet de lapin, le bœuf carottes. » (mère 3)

« Ma grand-mère maternelle, c'est une catastrophe, pire que ma mère : elle ne sait faire que quelques plats très simples. Ma grand-mère paternelle, c'était mieux, on mangeait bien chez elle. » (fille 5)

« Ma grand mère m'associait, elle faisait très bien la cuisine. Elle m'avait donné des recettes : le chou farci, la brioche, les croquettes de pommes de terre. » (mère 5)

« Il y a des recettes que ma grand-mère a transmises à ma mère oralement : les beignets de courgettes, le gratin de courgettes avec le riz. » (fille 9)

« Ma grand-mère maternelle cuisinait beaucoup. Petite, j'étais souvent avec elle, je la regardais. Je garde beaucoup de goûts d'elle, surtout le salé. C'est l'univers lyonnais, le gratin dauphinois, le saucisson à cuire. » (fille 10)

« Je fais un dessert avec des biscottes, du beurre et des pommes, que personne ne connaît. Ma grand-mère le faisait. Je fais aussi la bûche comme elle. » (fille 11)

« Ma grand-mère cuisinait aussi. J'ai des souvenirs pendant la guerre, elle faisait des soupes, de la morue. » (mère 12)

« Ma mère m'a transmis les recettes que lui avait transmises sa mère. Je fais la paella et le couscous avec sa recette. » (fille 13)

Ce qui a été transmis : peu de technique, beaucoup de valeurs

Comme on l'a vu, mères et filles ne se représentent pas la « transmission culinaire » comme quelque chose de formalisé et d'explicite, rentrant dans le cadre d'une démarche rationnelle et volontaire d'apprentissage et d'enseignement. Pour autant, **les deux « générations » s'accordent très majoritairement pour dire qu'il y a bien eu une transmission** dans ce domaine. Mais alors, qu'est-ce qui a été transmis ?

Les discours recueillis se caractérisent par leur **tonalité positive et constructive**. Sur ce point, on aurait pu s'attendre à ce qu'émerge du champ de la transmission, tel qu'il est perçu par les personnes qui s'expriment, un certain nombre d'interdits, ou du moins les contours d'une transmission « en négatif », sur « ce qu'il ne faut pas faire ». En reprenant et en déclinant l'idée d'une transmission culturelle par « restriction du champ de l'expérience », selon laquelle « dans l'expérience qu'un enfant se construit d'une culture alimentaire, ce qu'on ne lui donne pas compte au moins autant que ce qu'on lui donne »¹⁷, on aurait en effet pu s'attendre à ce que cette dimension ressorte des interviews. Mais ce n'est pas le cas. Au contraire, lorsqu'elles évoquent ce qu'elles ont appris par le biais de cette transmission familiale, mères et filles le font de manière très positive, **en valorisant ces acquis** : c'est comme si elles avaient « fait le tri » dans ce qui, selon elles, leur a été transmis, pour n'en retenir que les éléments positifs.

Les interviews se caractérisent également par la **grande richesse des évocations** et la **diversité des représentations** attachées à cette transmission familiale : à travers elles, on ressent bien la spécificité des « contextes » familiaux et les différentes configurations relationnelles entre mères et filles.

Au-delà de cette variabilité individuelle, il ressort, de manière tout à fait évidente, **que ce qui est transmis** (et identifié comme tel par les interviewées), **ce sont beaucoup plus des valeurs et des représentations que des savoir-faire techniques**. En effet, le contenu purement « technique » et « matériel » de la transmission occupe très peu de place dans les souvenirs et les représentations des mères comme dans ceux des filles. Certes, quelques « petits trucs », tours de main et autres astuces culinaires sont cités : ils se réfèrent au maniement de certains ustensiles, à la manière de réussir ou de « rattraper » une sauce. Mais cette dimension est marginale et la transmission de « gestes » techniques est rarement mise en avant par les personnes que nous avons rencontrées.

¹⁷ Claude Fischler, « *L'omnivore* », p. 98.

Ce qui a été transmis : les recettes, les tours de main et l'organisation

« Elle m'a appris à faire le chili con carne, les potages, le petit salé, la vinaigrette, l'omelette, et des petits trucs comme rattraper une mayonnaise. » (fille 1)

« Il y a une dizaine de recettes que ma mère faisait aussi : le petit salé, le lapin en gibelotte, la choucroute. Elle m'a aussi appris à choisir les morceaux de viande pour le pot au feu. » (mère 1)

« Je m'organise comme ma mère, je prépare mes légumes à l'avance, le week-end pour la semaine. » (mère 2)

« Ma mère m'a transmis la cuisine classique, avec les produits de saison, les légumes du jardin, le poisson de la pêche. » (mère 3)

« J'ai toujours vu maman s'organiser quand on avait du monde : elle faisait tout à l'avance pour ne pas être bloquée en cuisine. J'ai pris cette organisation, pour les courses et la cuisine. » (fille 4)

« Je fais plusieurs recettes comme ma mère : les crêpes, la quiche, le gratin dauphinois, le poulet rôti. » (fille 7)

« Ma mère m'a transmis des tours de main, des astuces et des recettes : la blanquette, le bœuf bourguignon, le pot au feu, et beaucoup de pâtisserie. J'ai le même état d'esprit qu'elle : ce n'est jamais une corvée de faire la cuisine. Je pense que ma mère m'a passé son chromosome mais qu'il n'aura jamais la même importance chez mes filles. » (mère 7)

« Ma mère aurait aimé me transmettre, elle a inscrit ses recettes dans un cahier [...] je fais le chou et le poivron farcis, les boulettes de viande, la choucroute. » (mère 8)

« Ma mère m'a transmis quelques petits trucs, comme utiliser cuillère en bois. » (mère 10)

« Je fais les soupes comme ma mère, ce sont des habitudes familiales. Elle m'a transmis le goût, le goût de la cuisine, et des petits trucs. » (fille 11)

« Pour les gâteaux, c'est ma mère. J'ai gardé ses recettes de gâteaux. » (fille 12)

« J'ai appris certaines choses avec maman comme la cuisson des crustacés et les gâteaux. » (mère 12)

« Ma mère m'a appris le BABA, à accommoder les restes. » (mère 13)

Le discours sur les composantes de la transmission s'ancre finalement assez peu dans le concret et émane plus d'une perception globale d'un héritage culinaire où la « mère » retrouve un rôle central. **L'aspect le plus concret de la transmission se trouve incarné dans les « recettes »** : plats, gâteaux et autres pâtisseries sont souvent évoqués comme des éléments d'une cuisine assez quotidienne dont les recettes sont transmises et perpétuées d'une génération à l'autre, de la mère à la fille, et parfois même sur trois générations.

Ces **recettes ne relèvent pas de la « grande cuisine »** : bœuf bourguignon, petit salé, pot au feu, poulet rôti, choucroute, gratins de légumes, potages, plats à base de pommes de terre, crêpes, quiches, gâteaux divers forment le catalogue des recettes que les filles et les mères ont héritées de leurs mères. Hormis quelques spécialités régionales ou étrangères, il s'agit de recettes assez traditionnelles, voire tout à fait « courantes ». A travers ces recettes, la transmission concerne les différentes étapes qui permettent l'élaboration de ces plats : du choix (notamment des morceaux de viande) et de l'assemblage des ingrédients aux modalités de cuisson, en passant par l'assaisonnement.

L'idée d'une **transmission par la mère de ses « petits secrets » de cuisinière ne ressort pas des entretiens**, contrairement à ce que l'on aurait pu attendre. Cela ne signifie pas forcément que ces « petits trucs » n'existent pas ou n'ont pas été transmis, mais plutôt qu'ils sont intégrés dans la transmission plus globale de certaines pratiques.

En revanche, il apparaît clairement, notamment dans le discours des « filles », qu'il existe une **transmission des modes d'organisation** attaché aux pratiques culinaires : en effet, « faire la cuisine » est perçu comme une activité qui nécessite une organisation certaine, une programmation des actes, une gestion du temps, que ce soit « avant » (décider du menu, faire ses courses, s'assurer que l'on dispose bien de tous les ingrédients et du matériel nécessaires), « pendant » (gérer les différentes phases de préparation, notamment la cuisson, préparer les différents composants du repas, parfois en avance) et « après » (faire la vaisselle, ranger la cuisine, mais aussi et surtout apprendre à recevoir, faire succéder les plats, s'arranger pour ne pas être retenue en cuisine alors que les invités sont là...).

Le fait que la transmission, de mère en fille, de compétences techniques ne soit pas au cœur du discours des femmes que nous avons rencontrées doit sans doute être interprété au regard du sens qu'elle donnent à cette transmission. Or il paraît clair que les mères ne cherchent pas à transmettre à leurs enfants un savoir-faire culinaire au sens purement technique du terme : certes, elles considèrent qu'il leur appartient, qu'il est dans leur rôle, de transmettre un certain nombre de « bases » à leur progéniture, mais **ce sont bien les valeurs, les représentations attachées à l'alimentation, qui sont au cœur de la transmission.**

Comme on l'a souligné plus haut, le discours sur le contenu même de cette transmission s'avère très riche. Là encore, il faut souligner la dimension positive des propos que nous avons recueillis : ce qui est en jeu, c'est bien la **transmission des valeurs du « bien manger »**. Sans pour autant se laisser « abuser » par cette « tonalité générale », qui découle peut-être en partie de notre méthodologie, on peut souligner notamment que la thématique des risques alimentaires a rarement émergé spontanément des entretiens. Lorsque ce fut le cas, ce type de préoccupation n'a néanmoins pas pris le pas sur des considérations plus positives, mettant en avant le plaisir de manger.

Au-delà de la diversité des évocations, constitutive de notre approche qualitative, il est intéressant de **tenter une synthèse des valeurs qui ont été exprimées**, plus ou moins explicitement, autour de la transmission. Sans qu'il soit possible d'établir une hiérarchie formelle de ces valeurs, on constate une grande proximité avec les résultats de la dernière enquête quantitative du CREDOC¹⁸ : les réponses post codées à la question ouverte « *pour vous, qu'est-ce que 'bien manger' ?* » illustrent en particulier l'importance du goût (26% des réponses), de l'équilibre (24%), du plaisir (18%), de la santé (15%), de la diversité (14%), de la qualité des produits (13%) et de la convivialité (9%) dans les représentations que nos concitoyens se font du « bien manger ».

¹⁸ « *Les Comportements et les Consommations Alimentaires des Français* », CREDOC, 2003 (enquête multiclient). La question a été posée à 1 871 individus de 15 ans et plus, issus d'un échantillon national représentatif de 1 000 ménages français.

Dans les entretiens, le **goût** apparaît comme une composante essentielle de la transmission : goûter à tout dans l'enfance, découvrir des saveurs et des goûts nouveaux, apprécier le « goût des bonnes choses », savoir distinguer un produit « fait maison » savoureux d'un aliment industriel « insipide », manger avec plaisir, voire avec gourmandise, sont autant de dimensions de cette transmission du goût, telle qu'elle est revendiquée par les mères et souvent appréciée par leurs filles. Chez les familles dont les origines régionales sont fortes, cet apprentissage du goût passe aussi par les **produits du terroir**, qui contribuent à transmettre, au delà d'une tradition culinaire, une certaine identité culturelle.

La **naturalité** est une valeur forte, perçue comme faisant l'objet d'une transmission familiale, et en particulier de mère en fille. Incarnée par les produits frais, les légumes du jardin, elle repose sur l'idée qu'une alimentation « maison », élaborée à partir de produits « naturels » est meilleure et que la « sélection » des produits, dans le sens d'être sélectif au moment de l'achat, garantit la qualité de l'alimentation. Cet élément, qui renvoie à l'idéal de naturalité, est présent dans de nombreux entretiens, que les personnes habitent en ville ou à la campagne.

La **convivialité** est également présente dans le discours des interviewées : l'alimentation, les repas, sont perçus dans leur dimension sociale et socialisante. Il s'agit de se retrouver, en famille ou entre amis, pour partager un repas, soit dans le cadre d'une invitation formelle soit de manière plus improvisée et spontanée. Cette dimension exprime à la fois un rapport à l'alimentation et un « rapport aux autres ». Parmi les personnes rencontrées, plusieurs ont évoqué ce sens de la convivialité comme quelque chose qu'elles ont « reçu » de leur mère, non pas de manière formalisée, mais bien par l'exemple, leur mère ayant un peu fait figure de « modèle ».

L'équilibre alimentaire et la nutrition apparaissent également au rang des valeurs qui font l'objet d'une transmission. Contrairement à la convivialité, qui renvoie plus au mode de vie familial et à une « transmission sans le savoir », les questions liées à la nutrition font l'objet d'une transmission plus volontariste et « consciente » de la part des mères, et identifiée comme telle par les filles. De manière générale, il s'agit d'intégrer à l'alimentation des préoccupations de santé, qui peuvent prendre plusieurs formes : au niveau de la préparation culinaire, il s'agit essentiellement de limiter l'utilisation des matières grasses et de faire une « cuisine légère » ; les habitudes de consommation sont également concernées, les légumes et les crudités étant les deux catégories « à privilégier » et le modèle « trois repas par jour et repas équilibrés » étant la référence.

La maîtrise du poids et, plus largement, les questions liées à l'hygiène de vie (faire du sport, adapter ses consommations alimentaires à ses dépenses énergétiques) ont été peu évoquées par les interviewées, même si la progression actuelle de l'obésité apparaît comme un sujet d'inquiétude chez certaines mères.

Enfin, on peut relever que, parmi les « valeurs » transmises, l'idée selon laquelle « faire la cuisine » est une **activité « artisanale » gratifiante** a été exprimée par certaines « mères » : cuisiner est alors perçu comme un « art noble » qui nécessite de la patience et de l'application, qui met en œuvre certaines qualités « artistiques » (pour associer les aliments entre eux ou présenter les plats) et procure le sentiment d'avoir « accompli quelque chose soi même ».

Ce qui a été transmis : les valeurs et le goût (1/2)

« Maman voulait que je fasse bien la cuisine pour que je mange bien. J'adore manger : on fait bien si on aime. [...] J'aime ça parce que maman aime ça. » (fille 1)

« Ma mère savait très bien cuisiner et présenter les plats. Elle m'a transmis le plaisir de faire soi-même. C'est un travail noble, artisanal. » (mère 1)

« Ma mère faisait beaucoup de légumes, peu de plats en sauce. C'était une alimentation très équilibrée, des repas complets le soir, avec entrée, poisson ou viande, légumes, fromage et dessert. » (fille 2)

« Avec mon mari, on a les mêmes principes alimentaires : l'important c'est d'acheter des aliments de qualité. [...] J'ai essayé de transmettre à mes enfants une manière de faire, une attitude face à la nourriture, et l'idée qu'il ne faut pas manger n'importe quoi, des cochonneries. [...] Ça porte ses fruits après, ça fait partie de l'éducation. » (mère 2)

« Elle m'a donné le goût de la différence entre des produits maison et des produits industriels, le goût des bonnes choses. [...] Les odeurs, ça m'a donné envie par le goût : envie de cuisine et de retrouver le goût. [...] Mes parents m'ont transmis les valeurs bretonnes. » (fille 3)

« J'ai donné à mes enfants le goût de la cuisine, de la pâtisserie ; ils m'ont beaucoup vue cuisiner, faire des confitures. » (mère 3)

« Maman m'a plus transmis comment recevoir et faire des repas conviviaux. » (fille 4)

« J'espère que mes filles ont gardé quelque chose, au moins le plaisir. J'espère que je leur ai transmis ça et l'idée qu'on peut faire simple et varié. » (mère 4)

« J'ai toujours eu l'habitude de sélectionner les produits. J'ai peut-être transmis ça à mes enfants : le goût de ce qui est bon. » (mère 5)

« Maman faisait tout maison, elle nous faisait tester différents goûts. Elle cherchait à respecter l'équilibre alimentaire. » (fille 7)

« J'ai essayé de leur transmettre la valeur des choses vraies, l'équilibre, les produits de qualité, le goût. Il faut éduquer leur palais. Ce sont des choses qui restent, comme la politesse. » (mère 7)

Ce qui a été transmis : les valeurs et le goût (2/2)

« Adolescente, j'étais grosse, alors je dois faire attention toute ma vie. J'ai banni certains aliments, comme le chocolat Côte d'Or ! » (fille 8)

« Ma mère était très attentive à la santé, j'ai fait pareil avec mes filles. Ma priorité, c'est la santé et l'équilibre. C'est ce que je leur ai transmis. Je fais très attention à ne pas grossir. » (mère 8)

« J'ai sans doute plus transmis des principes à mes enfants. » (mère 9)

« Ma mère m'a donné les bases pour composer un repas, sous l'aspect nutritionnel : elle est médecin scolaire. Je sais ce qu'il ne faut pas faire et comment équilibrer les aliments. » (fille 10)

« Ma mère m'a transmis le sens de l'équilibre et des produits naturels, et la curiosité pour des choses nouvelles (épices, poivrons, artichauts). » (mère 10)

« Je leur ai transmis des choses, je crois, c'était naturel : elles font la cuisine, les gâteaux, n'utilisent pas de surgelés, ont leur potager, elles savent recevoir. Je leur ai dit que c'est important de bien se nourrir. » (mère 11)

« Maman m'a appris à être patiente. Elle m'a transmis le goût du partage, de la cuisine et de l'organisation et qu'il faut que tout soit bien. [...] La maison était toujours ouverte pour manger et discuter. » (fille 13)

« Il n'y a rien de mieux que de faire soi-même, le plaisir de faire, et d'utiliser des produits naturels. » (mère 13)

Recettes, savoir-faire, valeurs sont autant d'aspects et de composantes de la transmission culinaire. Ainsi, est-il **difficile de dire où commence et où finit le champ de la transmission culinaire** : d'une part, les pratiques culinaires sont intimement imbriquées dans les modes de vie, d'autre part les représentations attachées à la cuisine rejoignent, au delà de leur contenu culturel, l'univers plus large des valeurs et opinions liées à l'alimentation. Comme on l'a vu, la transmission ne se limite pas, loin s'en faut, aux seules techniques culinaires, puisqu'elle met en jeu, de manière globale, le rapport à l'alimentation.

A ce titre, il serait intéressant, dans le prolongement du présent travail de recherche, d'explorer les mécanismes de **transmission des habitudes de consommation** : dans le cadre des entretiens que nous avons réalisés, ce sujet a émergé spontanément au fil des échanges, mais il mériterait que l'on s'y attarde. En effet, au delà de l'analyse de l'évolution des consommations alimentaires sur une longue période, comme elle a pu être conduite par l'INSEE¹⁹, on pourrait, dans le cadre d'une approche qualitative, étudier la part de la transmission familiale dans les habitudes de consommation des différentes catégories d'aliments.

Dans un contexte marqué par la **progression des aliments élaborés, transformés**, en un mot « industriels »²⁰ dans la consommation alimentaire de nos concitoyens et le déclin des produits bruts ou « traditionnels »²¹, il serait intéressant de voir comment la transmission d'un savoir-faire culinaire se combine avec la transmission d'habitudes de consommation de produits spécifiques. Par exemple, dans les entretiens, plusieurs « filles » ont évoqué la consommation de soupe comme une habitude de consommation qu'elles ont le sentiment d'avoir « héritée » de leur mère. On peut se demander si elles continuent effectivement à « faire la soupe » comme leur mère la faisaient (à partir de légumes frais qu'il faut éplucher, laver, couper, cuire, mixer ...) ou si elles continuent à consommer de la soupe sans pour autant la faire elles-mêmes, en achetant de la soupe toute prête (en sachet, en brique, en bouteille au rayon frais ou sous forme de soupe surgelée portionnable...).

¹⁹ « *La consommation alimentaire depuis 40 ans : de plus en plus de produits élaborés* », INSEE Première, n°846, mai 2002.

²⁰ Parmi les aliments « modernes » dont la consommation a le plus progressé depuis 40 ans, citons les boissons sucrées et les jus de fruits, les desserts laitiers, les céréales du petit-déjeuner, les pizzas, les pâtes fraîches ou encore l'eau minérale ...

²¹ Dans la nomenclature de l'INSEE, cette catégorie inclut les pommes de terre, les légumes secs, les œufs, la farine, le riz, le pain et les pâtes.

II. DE LA TRANSMISSION A L'APPRENTISSAGE ?

Qu'est-ce que « faire la cuisine » ?

Avant de poursuivre la réflexion sur les modalités de transmission dans le domaine culinaire, il est intéressant de s'attarder un peu sur les **représentations attachées à la cuisine** : dans l'esprit des femmes rencontrées, qu'est-ce que signifie « faire la cuisine » ? comment décrivent-elles la cuisine de leur mère ? à l'inverse, quel regard les mères portent-elles sur les pratiques et les compétences culinaires de leurs filles ?

Par le jeu des « regards croisés » ainsi que par la comparaison de ces résultats qualitatifs avec les données quantitatives issues d'autres enquêtes, les représentations et perceptions associées à la cuisine forment-elles un ensemble homogène ? les deux « générations » en présence ont-elle la même vision de l'activité culinaire ?

La comparaison des données qualitatives et quantitatives confirme que la cuisine génère des **représentations très ambivalentes, à la fois positives et négatives**. Dans la dernière enquête du CREDOC²², les réponses à la question ouverte « Si je vous dis 'faire la cuisine', quels sont les trois mots qui vous viennent à l'esprit ? », fait bien apparaître la tension qui existe entre ces deux pôles, ainsi que les différences d'opinion et de perception entre les hommes et les femmes :

- plus d'une femme interrogée sur trois évoque spontanément le « **plaisir** » (34% des réponses quelque soit le sexe), une sur cinq cite plus précisément le « **plaisir des sens** », à travers les notions de goût, de saveur, d'odeur et de « bon » (19%, contre 20% chez les hommes) ou le fait de « **se régaler** », de « bien manger » (11% quelque soit le sexe), tandis que la « **convivialité** » et le « partage » (10%, contre 13% chez les hommes) sont également présents dans les réponses.

²² « *Les Comportements et les Consommations Alimentaires des Français* », CREDOC, 2003. La question a été posée à la personne responsable des achats (et/ou de la cuisine) au sein de 1 042 ménages représentatifs des ménages français, dont 714 femmes de 18 ans et plus (un tiers des « ménagères » interrogées sont des hommes).

- à l'inverse, un quart environ voit dans la cuisine et les activités qui y sont associées (la vaisselle, les courses ou l'épluchage), une « **corvée** » (28%, contre 21% chez les hommes), une « **contrainte** » ou une « **obligation** » (21%, contre 14% chez des hommes), voire une « nécessité » biologique (11%, contre 14% des hommes) ou une activité routinière et répétitive (11%, contre 6% des hommes).

La tonalité générale de ces résultats est d'ailleurs très proche de ceux cités et commentés par Jean-Pierre Poulain²³, qui montrent que les représentations associées à l'activité culinaire se structurent autour des notions de convivialité (78%), d'obligation (72%), d'hédonisme (52%), d'art culinaire (52%) et de corvée (33%).

Si l'ensemble de ces univers de référence se retrouve dans les entretiens qualitatifs, on constate néanmoins que, dans les discours, les évocations positives et valorisantes de la cuisine tendent à prendre le pas sur les aspects négatifs. Il semble que les personnes rencontrées aient eu tendance à donner leur **vision de la compétence et du « talent » culinaire**, plutôt qu'à exprimer leur ressenti quotidien vis-à-vis de cette activité. Ceci tient sans doute à la formulation de la question, qui portait sur le « savoir » culinaire (« pour vous, qu'est-ce que 'savoir faire la cuisine' ?) plus que sur la « pratique » et l'expérience personnelle.

Il est significatif de constater que plusieurs interviewées ont donné leur « vision idéale » de la cuisine et se sont ensuite positionnées en retrait par rapport à cet idéal : le plus souvent, elles ont le **sentiment de ne pas « savoir faire la cuisine »** selon les termes qu'elles ont utilisés pour définir cette aptitude. Cela doit-il être mis sur le compte de la fausse modestie ? Là encore, la comparaison avec les résultats de la dernière enquête du CREDOC permet de mettre en perspective les données qualitatives issues des entretiens : à la question « En matière de cuisine, de quel profil vous sentez-vous le plus proche ? », 13% des femmes interrogées ont répondu « plutôt cordon bleu », 69% s'estiment « plutôt bonne cuisinière » et 14% se sentent « plutôt pas très expérimentées voire démunies ». Les tris par âge révèlent de très forts écarts entre les deux générations concernées : seules 3% des femmes de 25-35 ans se disent « cordon bleu », contre 14% des femmes de 50-70 ans et à l'inverse, 34% des jeunes femmes se sentent inexpérimentées ou démunies, contre 11% des seniors.

²³ « *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques* », 2002.

La question « Selon vous, quels sont les trois mots qui vont le mieux avec 'faire la cuisine' ? » était accompagnée d'une liste de 16 propositions (se faire plaisir, faire plaisir, contrainte, devoir, ennui ...) qui ont été ensuite regroupées en 7 univers de référence : convivialité, obligation, hédonisme, art culinaire, corvée, coûte cher, se donner du mal.

Les représentations que les mères et les filles se font de ce « savoir » ou de cette « compétence » culinaires ne se structurent pas, contrairement à ce que l'on aurait pu attendre, autour d'une définition « technique » de la cuisine : certes, le « savoir faire », l'expertise, la maîtrise des « termes culinaires » apparaissent au fil des entretiens, mais ce qui frappe surtout, c'est **l'importance accordée aux dimensions sensuelle, intuitive, conviviale, voire « magique » et « alchimique »**, de la cuisine.

Là encore, on parle peu de technique et beaucoup d'autre chose : savoir faire la cuisine, c'est être capable de **s'affranchir des livres et des recettes écrites, c'est « se lancer », innover, être créatif, audacieux et spontané**, au gré de ses envies et ... du contenu de son réfrigérateur. En effet, l'idée que « savoir faire la cuisine », c'est arriver à concocter un « bon petit plat » avec pas grand chose est très présente dans les représentations : loin de la « grande cuisine » et des préparations culinaires élaborées, on est ici au cœur d'une cuisine de tous les jours, simple, accessible, savoureuse et équilibrée.

La cuisine est ressentie comme **un « don », un « chromosome », un « gène »**, que l'on a ou que l'on n'a pas au départ, beaucoup plus que comme le fruit d'un apprentissage technique. Elle est également perçue comme un moyen plus que comme une fin : savoir cuisiner permet de **« se faire plaisir en faisant plaisir »**, en créant des moments de partage et de convivialité.

Si la vision des mères et celle des filles sont globalement proches, on peut néanmoins souligner que les mères font plus souvent référence à leur expérience et à l'idée selon laquelle « savoir faire la cuisine » est quelque chose de « naturel », d'inné. Elles disent parfois qu'elles « ne se posent plus de questions » et pour la majorité d'entre elles, cuisiner ne leur pose pas de difficulté majeure. A l'inverse, pour certaines des jeunes femmes interrogées, « savoir faire la cuisine », c'est avant tout « maîtriser les bases », le B-A-BA, mais cela peut vite devenir compliqué et difficile, et générer une certaine appréhension, des doutes. A ce titre, on peut se demander si ce sentiment d'appréhension - le fait de ne pas se sentir « sûr de soi » en matière de cuisine - n'est pas plus fort chez les jeunes femmes qui ont peu eu l'occasion de faire la cuisine avec leur mère lorsqu'elles étaient jeunes. En un sens, **la « transmission culinaire » aurait pour effet**, via l'observation et la participation ponctuelle et progressive des enfants, **de « dédramatiser » la cuisine**, en rendant visibles, accessibles, certains gestes ou « tours de main » et certaines pratiques, qui sinon peuvent être perçus comme difficiles ou « hors de portée ».

Savoir faire la cuisine (1/2)

« *Savoir faire la cuisine, c'est connaître les bases : faire cuire un steak, des pâtes. C'est aussi savoir marier les ingrédients.* » (fille 1)

« *Faire la cuisine, c'est prendre le temps pour faire bien et bon, pour faire un repas réussi. C'est une question d'attention et d'amour, c'est une valeur. [...] C'est dans les gènes.* » (mère 1)

« *Le vrai cuisinier ne suit pas de recette : il fait, il goûte, sans bouquin. Mon oncle est comme ça. Savoir faire la cuisine, c'est aussi savoir manger équilibré, gérer, arranger des éléments de façon agréable.* » (fille 2)

« *C'est faire des plats en sauce, innover. Mon frère fait très bien la cuisine, mais c'est lourd. Il a tout pris de ma mère et ma grand-mère.* » (mère 2)

« *C'est savoir se débrouiller avec ce qu'on a dans le frigo, avoir des idées. Il faut avoir envie pour faire la cuisine.* » (fille 3)

« *Savoir faire la cuisine, c'est pouvoir faire, à partir d'un bon produit, quelque chose de savoureux mais de pas compliqué, une cuisine simple. Quand on sait cuisiner, on peut partager, apprécier, faire plaisir aux gens, ça amène de la convivialité.* » (mère 3)

« *C'est avoir des idées spontanées et arriver à faire quelque chose avec peu. C'est important de savoir cuisiner pour donner envie d'être à table.* » (fille 4)

« *C'est savoir faire quelque chose avec rien. Ce n'est pas mon cas, j'aimerais être moins cloisonnée, moins collée aux bouquins. [...] J'aurais du mal à vivre sans savoir cuisiner, c'est un plus, c'est le plaisir de manger.* » (mère 4)

« *Quelqu'un qui sait faire la cuisine n'a pas besoin de bouquins : il réussit sa recette et y met sa personnalité. Moi, je ne suis pas à l'aise, je me pose plein de questions.* » (fille 5)

« *Savoir faire la cuisine, c'est être capable de faire un bon repas avec n'importe quels produits ; il faut une certaine audace.* » (mère 5)

« *Faire la cuisine, c'est une forme de béatitude, c'est le plaisir de faire plaisir. Il y a aussi une part d'orgueil [...] c'est un don qu'on a ou pas, c'est un tour de main. [...] J'ai un chromosome en plus, je ne rate jamais ce que je fais.* » (mère 7)

« *Ca suppose un niveau d'expertise : faire des choses moins basiques que simplement cuire ; il faut plusieurs étapes, de la valeur ajoutée.* » (fille 8)

Savoir faire la cuisine (2/2)

« C'est savoir composer des plats, innover, créer, retrouver un goût. Moi, je ne sais pas cuisiner, je fais une cuisine de survie. » (fille 9)

« Faire la cuisine, c'est une nécessité qui apporte un plaisir quand on est avec des amis, mais ce n'est pas un loisir. » (mère 9)

« Il faut savoir équilibrer les plats, allier les saveurs et les senteurs. C'est dur de savoir faire la cuisine. » (fille 10)

« C'est quand les choses sont évidentes et que l'on sait aboutir à une synthèse de sensations gustatives, olfactives et de douceur ; c'est faire avec ce que l'on a, facilement, en maîtrisant les ingrédients, en se libérant des recettes. » (mère 10)

« Savoir faire la cuisine, c'est faire ce dont on a envie, interpréter les recettes, réussir un plat sans appréhension. » (fille 11)

« C'est s'intéresser aux repas ; c'est presque une distraction, un plaisir pour quelqu'un qui aime. » (mère 11)

« Savoir faire la cuisine, c'est connaître les proportions, la durée de cuisson, la présentation. C'est bien parce que ça permet de faire des économies et d'utiliser des produits frais, de qualité. » (mère 12)

« C'est mettre les petits plats dans les grands, connaître les termes culinaires, faire des plats excellents avec peu, bien présenter. » (fille 13)

« La cuisine c'est inné, tu l'as ou pas dans le sang. » (mère 13)

Regards croisés sur la cuisine

Dans le cadre des entretiens, nous avons demandé aux mères et aux filles de nous parler de la cuisine de leur mère, en leur demandant notamment si elles avaient le sentiment de faire la même cuisine que leur mère, question qui figurait dans l'enquête INSERM 1966²⁴ et qui a été reprise en 1998 dans celle de Jean-Pierre Poulain²⁵. Inversement, nous avons également demandé aux mères de notre échantillon, de nous donner leur avis sur les pratiques culinaires de leur fille.

Comme l'explique Jean-Pierre Poulain, « l'enquête Trémolières constatait un rejet du modèle culinaire de la mère » et, plus largement, un rejet du « mode de vie de la femme au foyer, de la ménagère et dans une certaine mesure, de l'image de la mère nourricière ». L'enquête de 1998, conduite auprès de femmes âgées de 50 à 60 ans, constatait un renversement de tendance, « la référence au modèle culinaire de la mère étant largement revalorisée » : 53% des femmes interrogées en 1998 avaient répondu affirmativement à la question « faites-vous la même cuisine que votre mère ? », contre seulement 40% en 1996.

Les entretiens que nous avons conduits confirment plutôt cette **valorisation de la « cuisine maternelle »**, et ce pour les deux générations interrogées, les filles et leurs mères. Lorsqu'elles évoquent la cuisine de leur mère, ces dernières la décrivent généralement comme une cuisine traditionnelle, plutôt « riche », copieuse mais économique, parfois simple mais toujours bonne. La figure de la « mère nourricière » est assez prégnante : le temps consacré à la cuisine est important, ces mères cuisinaient tous les jours et n'étaient semblait-il jamais aidées par leur conjoint. Certaines femmes, notamment celles qui ont été élevées à la campagne et qui sont issues d'un milieu modeste, décrivent la cuisine de leur mère comme « très simple », voire un peu monotone, faiblement diversifiée et très dépendante de l'accessibilité des produits alimentaires.

²⁴ « *Enquête sur les facteurs de choix des aliments* », 1969, Jean Claudian, Yvonne Serville et François Trémolières. Cette enquête, conduite sous la direction de Jean Trémolières, est, selon les termes de Jean-Pierre Poulain, la « première enquête française d'envergure adoptant une démarche multidimensionnelle et cherchant à prendre en compte le comportement alimentaire dans sa globalité ».

²⁵ « *Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences.* », Jean-Pierre Poulain, Les Cahiers de l'OCHA n°9, 1998.

Le point de vue des filles de notre échantillon sur la cuisine de leur mère est également positif : la **cuisine maternelle est perçue comme une « bonne cuisine »** et, plus souvent que pour la génération précédente, comme une cuisine saine, équilibrée, peu grasse. Les mères sont décrites comme des femmes qui « prennent plaisir à cuisiner », à l'exception d'une ou deux, pour lesquelles la cuisine était manifestement plus une contrainte qu'une source de plaisir.

De même que l'attention portée à la **santé et à la nutrition** semble émerger plus fortement ici, les contingences temporelles et matérielles ont été plus souvent évoquées par les filles à propos de leur mère, les **mères actives** ayant tendance à faire une cuisine moins élaborée le soir en semaine. Il y a également plus de filles qui évoquent l'aide apportée par leur père en cuisine, ce qui n'est pas le cas à la génération précédente. On peut également souligner que les filles ont peut être plus que leurs mères le sentiment de ne pas savoir aussi bien cuisiner qu'elles, voire qu'elles ont tendance à minimiser leur propre savoir-faire.

La cuisine maternelle (1/2)

« Ma mère faisait très bien la cuisine, une cuisine traditionnelle. Le soir, ce n'était pas très élaboré, parce qu'elle rentrait tard du travail. [...] Elle ne loupe que la pâtisserie. » (fille 1)

« Ma mère faisait des plats copieux et économiques. Elle se souciait peu de l'équilibre. Elle avait suivi des cours de cuisine à l'école. » (mère 1)

« Maman fait la cuisine de tous les jours. Mon père la fait beaucoup aussi, pour les gros repas. Il aime cuisiner de bons plats. » (fille 2)

« Je ne suis pas cuisinière comme ma mère, elle cuisine beaucoup mieux, elle faisait des plats compliqués, des pâtés de lapin. C'était sa première passion, elle aurait pu tenir un restaurant. » (mère 2)

« Je pensais que toutes les mamans cuisinaient comme ça, mais chez mes copines, on mangeait des surgelés. » (fille 3)

« Ma mère faisait une cuisine très simple. C'était toujours un peu la même chose. » (mère 3)

« Maman est beaucoup plus douée que moi, elle a toujours quelque chose à manger : elle est hyper organisée mais sait aussi gérer l'improviste. Elle aime ça, se plonger dans ses bouquins. Elle fait des trucs plus élaborés, originaux. » (fille 4)

La cuisine maternelle (2/2)

« *Ma mère faisait des choses très simples, bonnes mais basiques. [...] Ensuite, mon père s'est mis à cuisiner. Aujourd'hui, c'est lui qui fait presque tout.* » (fille 5)

« *Ma mère, c'est un cordon bleu. Elle a ça en elle, elle aime ça. Elle fait tout à l'instinct. Moi, je suis moins à l'aise.* » (fille 7)

« *A la maison, il n'y avait jamais de junk food. Ma mère faisait la purée maison, des légumes frais, jamais de surgelés. Elle voyait ça comme une corvée, la cuisine n'est pas un loisir pour elle et le repas n'était pas un moment convivial, parce que mon père n'aime pas manger. [...] A Noël, maman fait de la grande cuisine, elle sait faire, mais elle râle à chaque fois.* » (fille 8)

« *Maman faisait des plats simples, mijotés, des ragoûts, des plats hongrois. C'était toujours très léger et très bon. Elle faisait aussi de la pâtisserie viennoise. C'était une cuisinière et une pâtissière extraordinaires.* » (mère 8)

« *Maman cuisinait à base de légumes, des plats équilibrés, c'était sain, avec de la soupe et de la salade.* » (fille 9)

« *Ma mère faisait une cuisine assez simple, avec des légumes, peu de matières grasses, de l'huile d'olive.* » (mère 9)

« *Ma mère cuisinait bien, elle a toujours cuisiné, nous étions une famille nombreuse. Elle faisait des menus pour la semaine : le samedi, c'était steak frites salade. J'ai reproduit cette habitude avec ma fille.* » (mère 10)

« *Ma mère était habituée à prendre les choses en main et elle avait du mal à nous laisser faire.* » (fille 12)

« *Maman faisait une cuisine simple. Quand elle s'est mariée, elle ne savait pas du tout cuisiner. [...] A l'époque, on cuisinait beaucoup, on faisait tous nos gâteaux.* » (mère 12)

« *Maman a toujours trouvé le temps de cuisiner, le pot au feu, la blanquette, la soupe de légumes. Papa ne cuisinait jamais. [...] Maman a toujours ce qu'il faut quand il faut.* » (fille 13)

Lorsque l'on inverse le questionnement et que l'on demande aux mères ce qu'elles pensent des **compétences culinaires de leur fille**, les réponses sont, de manière assez étonnante, d'une grande unanimité : « **elle se débrouille** ». L'interprétation des discours n'est pas aisée, d'autant que les mères n'ont pas forcément été très prolixes sur ce sujet. Il nous semble néanmoins que, l'idée selon laquelle « les générations actuelles cuisinent moins que les précédentes » est largement partagée par les femmes que nous avons rencontrées, même si elles ne l'ont pas souvent formulé explicitement.

Si elles semblent s'accorder sur ce constat, elles ne l'assortissent pas pour autant d'un jugement de valeur ou de quelconques « regrets » : au contraire, **les mères ont tendance à justifier cette évolution par les modes de vie actuels**, et à « défendre » leur progéniture : « ma fille travaille, elle n'a pas le temps de cuisiner tous les jours, elle a plein d'autres choses à faire... » On peut se demander si les mères ne cherchent pas également à justifier leur propre attitude vis-à-vis de leur fille, qui s'inscrit en rupture par rapport à leur vécu personnel : en effet, si certaines mères ont reçu, dans leur jeunesse, une éducation destinée à faire d'elles avant tout de « bonnes ménagères »²⁶, elles n'ont pas souhaité reproduire ce schéma avec leur fille ni, comme elle l'ont expliqué, leur transmettre à tout prix un savoir-faire culinaire.

En ce qui concerne **l'autonomisation des filles en matière de cuisine**, on peut percevoir, à travers les réponses des mères, une légère ambivalence : d'un côté, elles valorisent l'indépendance acquise par leur fille et le fait que cette dernière se soit fait sa propre expérience, ait ses « manières de faire » à elle, ses recettes, et se soit ainsi « affranchie » de l'influence maternelle ; de l'autre, les mères aiment à rappeler que leur fille « continue à les appeler quand elle a besoin d'un conseil ». Certaines jeunes femmes ont effectivement indiqué qu'en matière de cuisine, leur mère constitue une « personne ressource » incontournable ...

²⁶ Dans notre échantillon, plusieurs mères ont été à l'école ménagère.

Le regard des mères sur la cuisine de leur fille

« Elle m'a demandé la recette du chili, mais je ne pense pas qu'elle se lance dans ce type de plat, sa cuisine est toute petite. En cas de besoin, elle va me téléphoner. [...] Elle a plus d'imagination que moi : elle tente, alors que moi je n'ose pas. Elle me transmet des choses. » (mère 1)

« Quand ma fille est partie, j'ai été surprise : elle se débrouille bien. » (mère 2)

« Mes enfants se débrouillent bien, ils sont partis avec un acquis et ils ont certaines dispositions. Je leur fais confiance. [...] Si on a le feeling, on peut apprendre tout seul. » (mère 3)

« Mes filles ont dû faire comme moi : prendre la base et faire leur indépendance par la cuisine. C'est bien qu'elles ne fassent pas tout comme moi. » (mère 4)

« Ma fille aime faire les salades. Son ami fait le reste. [...] Quand elle a quitté la maison, elle a dû me demander quelques trucs, je ne me souviens pas. Elle a dû appeler son père. » (mère 5)

« Aujourd'hui, il n'y a rien à redire, mes filles mènent leur vie. Parfois, elles me téléphonent pour un conseil en cuisine. [...] Ça sert toujours de savoir se débrouiller. » (mère 6)

« Ma fille était demandeuse, elle aime faire la cuisine. Ensemble, on a inventé les tapas Zinnecke : c'est convivial et équilibré. » (mère 10)

« Mes filles se débrouillent bien, elles ont leurs recettes. » (mère 11)

« Quand mes filles me demandent, je leur donne des conseils. Elles ne me demandent plus maintenant, elles se débrouillent bien. » (mère 12)

« Ma fille me demande des recettes. Elle cuisine quand elle reçoit, sinon, c'est la cuisine de tous les jours. La génération actuelle ne cuisine pas beaucoup. » (mère 13)

L'expérience de l'autonomie

Dans le cadre des entretiens, nous avons demandé aux personnes interviewées de nous dire à quel moment et dans quelles circonstances elles se sont « mises à faire la cuisine ». Il s'agissait de rentrer dans les « histoires de vie », afin de retracer les différentes étapes vers l'autonomie culinaire et surtout de comprendre comment ce passage à l'autonomie avait été vécu : les jeunes femmes se sont-elles senties démunies ou avaient-elles au contraire déjà acquis une certaine aisance ? le vécu des « mères » ressemble-t-il à celui de leurs filles ?

Isabelle Garabuau-Moussaoui a analysé dans le détail les différents moments de la jeunesse, et en particulier de l'adolescence, et montré comment ils jalonnent un **processus d'investissement culinaire** :

- la **période pendant laquelle les jeunes vivent encore chez leurs parents**²⁷ se caractérise par une recherche de liberté au sein d'un espace de vie familial où certaines contraintes sont imposées. Cette phase est celle de l'imprégnation au sein de la culture culinaire familiale et d'un début de mise en pratique.
- les **premières séparations**, notamment pendant les périodes d'études, sont placées sous le signe d'une certaine précarité matérielle et d'un changement d'alimentation : les jeunes cherchent la facilité et la simplicité, les aliments tout prêts ou « vite fait », nécessitant peu de compétence et peu de matériel. Ils font leurs premières expériences culinaires et explorent de nouveaux univers alimentaires.
- le **départ définitif de chez les parents**, avec l'obtention d'un logement indépendant, marque le début d'une période plus propice à la cuisine : les jeunes s'équipent et s'impliquent progressivement dans la cuisine, « qui joue à plein son double rôle de définition domestique des compétences et de sociabilité extérieure ».

Ces différentes étapes ont émergé clairement au fil des entretiens, mettant en lumière ce qu'il peut y avoir de commun et, à l'inverse, de différent, dans le vécu de ces deux générations de femmes.

²⁷ La proportion d'individus ne vivant plus chez leurs parents passe de 27% pour les 18-19 ans à 90% chez les 25-29 ans et 95% chez les 30-34 ans. Source : CREDOC, enquêtes sur les Conditions de Vie et les Aspirations des Français, 1999-2002. Cf. Régis BIGOT et Claire PIAU, « *Peut-on parler d'une opinion de la jeunesse ?* », Cahier de Recherche du CREDOC, n°181, 2003.

L'expression « **il a fallu que je me débrouille** », souvent utilisée par les interviewées quelle que soit la génération à laquelle elles appartiennent, résume à elle seule ce « moment » de l'autonomie. « Se débrouiller » signifie avant tout « **faire au plus simple** » et **rechercher la facilité**. C'est aussi utiliser des recettes familiales bien connues, en demandant si nécessaire des conseils à sa mère, plutôt que se lancer dans l'inconnu. C'est surtout, en particulier pour celles qui avaient peu de connaissances culinaires lorsqu'elles ont quitté le foyer parental, le début d'un apprentissage individuel.

Pour la majorité des mères, ce « moment » coïncide avec leur « mise en ménage », c'est-à-dire leur mariage, qui est souvent intervenu aux alentours de 20 ans : du jour au lendemain, elles ont dû assumer le rôle de « maîtresse » de maison et préparer à manger pour elles ainsi que pour leur conjoint. Sauf exception, les mères que nous avons rencontrées n'ont pas le souvenir de s'être trouvées démunies face à ces nouvelles responsabilités : elles avaient « des bases », « des notions », certaines se sentaient déjà très à l'aise en cuisine.

Cette période n'a pas été vécue par elles comme une véritable « rupture », elles ne se sont pas senties « démunies ». Au contraire, le passage du foyer parental au ménage conjugal semble s'être déroulé, du point de vue culinaire, dans la continuité : dans un premier temps, elles ont reproduit les recettes et les habitudes familiales, tout en tenant compte des goûts de leur époux, et elles n'ont pas hésité, si nécessaire, à demander des conseils à leur mère.

Le « vécu » des filles est un peu différent puisqu'en majorité, elles ont quitté le foyer parental avant de se mettre en couple, soit pour travailler soit pour suivre leurs études. Elles étaient donc responsables de leur propre alimentation mais n'ont pas immédiatement dû soumettre leur compétence culinaire à l'appréciation d'un tiers.

Dans cette **période de transition**, plus ou moins longue, on retrouve les signes caractéristiques de l'alimentation des jeunes, tels qu'ils ont pu être décrits dans les travaux du CREDOC²⁸ comme dans ceux d'Isabelle Garabuau-Moussaoui : déstructuration et moindre diversité des consommations alimentaires, préparations culinaires rapides et peu élaborées, utilisation des aliments tout prêts et progression de la restauration hors foyer étant les principales tendances observées chez les jeunes au moment de la décohabitation.

²⁸ En particulier, le CREDOC a conduit en 1998 pour le compte du CIDIL une étude intitulée « *Le baromètre de la consommation alimentaire des jeunes de 15 à 25 ans* ».

L'expérience de l'autonomie (1/2)

« A 21 ans, je suis partie pendant un an pour mes études, il a fallu que je me débrouille. [...] Après, en Angleterre, j'ai mangé des sandwiches ! » (fille 1)

« Quand je suis partie de chez mes parents, vers 20 ans, il a fallu que je me débrouille. C'était du rapide. J'essayais de ne pas acheter n'importe quoi, j'en avais marre de manger toujours la même chose. » (fille 2)

« J'ai commencé à cuisiner quand je me suis installée seule. Je me suis débrouillée, j'ai fait des choses simples, j'ai pioché des choses à droite et à gauche. » (mère 2)

« Je me suis mariée à 19 ans. Mon mari était exigeant, il m'avait offert un livre de cuisine. Je ne me suis pas sentie démunie, j'ai dû faire ce qu'on faisait à la maison, en continuant sur la même base. » (mère 3)

« Quand je suis partie à la fac et que je me suis retrouvée seule, ça ne m'a pas paniqué, je faisais des trucs de base. » (fille 4)

« Quand je me suis mariée, je ne savais rien faire. J'ai appris sur le tas, toute seule et avec mon mari, et j'ai beaucoup demandé de conseils à maman : j'allais la voir et je retranscrivais. Je m'y suis mise très vite, je me suis prise au jeu mais au départ, c'était laborieux, il fallait que les recettes soient écrites. » (mère 4)

« Au début, je ne cuisinais pas du tout, j'étais seule et au chômage. Ça ne m'a pas manqué, ce n'était pas très important pour moi. Quand je me suis installée avec mon ami, c'est lui qui cuisinait et je l'aidais. Après, j'ai eu envie de faire par moi-même. » (fille 5)

« Quand j'étais étudiante, je repartais le dimanche soir avec des provisions et pendant la semaine, je faisais le minimum. [...] Quand je me suis mise en ménage, je ne savais rien faire mais je ne me suis pas sentie démunie. J'avais acheté le livre de Ginette Mathiot. » (mère 5)

« Mes bases étaient presque inexistantes, donc quand je me suis retrouvée seule, j'ai beaucoup raté. Au début, ça m'a manqué : la mère est là pour transmettre. » (fille 6)

« Je me suis mariée à 22 ans, je savais me débrouiller et faire la cuisine. » (mère 6)

« Quand j'étais célibataire, je cherchais la facilité. Maintenant que je vis en couple, je retrouve le plaisir de cuisiner. » (fille 7)

L'expérience de l'autonomie (2/2)

« Quand je me suis mariée, j'étais déjà très bonne cuisinière. Je n'étais pas démunie du tout, j'étais à l'aise. » (mère 7)

« Quand je suis partie, à 19 ans, j'ai fait un régime lamentable pour perdre du poids. Après, à Grenoble, j'étais en colocation : je me faisais des viandes grillées, des légumes verts. Il n'y avait pas besoin de compétence, je faisais des trucs simples. » (fille 8)

« Quand je suis partie à 23 ans, je n'avais que de vagues notions. Je savais faire des nouilles, des steaks et des soupes. Tant que je vivais seule, je n'avais pas besoin de cuisiner, mais quand je me suis mariée, j'ai fait des efforts, j'ai acheté des livres. » (mère 8)

« Quand j'étais étudiante, je ne savais pas cuisiner. J'ai appris quand je me suis mariée : j'avais une famille à nourrir. » (mère 9)

« Quand j'étais étudiante, j'avais mon livre de recettes Cocotte Minute. » (fille 10)

« Je me suis mariée à 21 ans : il a fallu que je fasse à manger, des menus équilibrés en tenant compte des goûts de chacun. » (mère 10)

« Quand je me suis retrouvée seule, à Nantes, je ne me suis pas sentie perdue, je n'ai pas fais d'erreur. J'ai commencé par les recettes de maman et un copain m'a offert un livre de recettes simples. [...] Contrairement à certaines copines, je n'ai jamais été embêtée côté cuisine. » (fille 11)

« Le premier cadeau de mon mari, c'était un livre de cuisine. Quand je me suis mariée, je n'étais pas démunie : il suffit de lire la recette et d'aimer faire à manger. » (mère 11)

« Quand je me suis mise en ménage et que j'ai eu besoin de cuisiner, j'ai demandé à ma mère. Je n'étais pas démunie, je devais avoir les bases contrairement à certaines copines. » (fille 12)

« Je me suis vraiment mise à cuisiner quand je me suis mariée, vers 20 ans ; ça s'est fait naturellement. » (fille 13)

« Quand je me suis mariée, j'avais des notions, je savais comment maman faisait, je faisais pareil. » (mère 13)

L'apprentissage culinaire : la multiplicité des sources

Comme on l'a vu au début du présent chapitre, les représentations associées à la cuisine et au savoir-faire culinaire renvoient plus à des valeurs et à une vision idéale de l'alimentation dans ses dimensions sociale et hédoniste, qu'à une compétence technique. On comprend donc que **l'implication alimentaire et culinaire varie tout au long des étapes de vie**, au gré des trajectoires, des valeurs et des modes de vie de chacun : les jeunes femmes que nous avons interrogées n'ont pas toutes quitté le foyer familial avec, sous le bras, un petit « bagage culinaire », immédiatement opérationnel, prêt à être mis au service d'un nouveau foyer et appelé avant tout à perpétuer des habitudes familiales. Comme l'a écrit Claude Fischler²⁹, cela signifie que « *l'initiation ou la formation culinaire s'opère de moins en moins dans la famille d'origine [...] et de plus en plus, au contraire, au moment où l'on quitte cette famille pour s'installer seul ou en couple* ».

Par rapport à leurs mères, les « filles » que nous avons rencontrées se situent dans un **schéma beaucoup plus ouvert** et sans doute moins normé socialement, où la « donnée individuelle » prime, en quelque sorte, sur la « donnée collective » : les **envies et les aspirations** de chacun, mais aussi, comme nous le verrons plus loin, les contraintes matérielles et temporelles, expliquent, plus que le seul héritage familial, l'évolution des pratiques culinaires et l'acquisition éventuelle d'un « savoir-faire » technique.

On retrouve cette dimension dans le discours des filles, mais également dans celui des mères : quelque soit le « point de départ », la **pratique culinaire évolue au fil des années** et s'enrichit de nouvelles découvertes. Mères et filles ont également en commun un certain **pragmatisme**, qui repose essentiellement sur l'expérience personnelle : partant d'une « base connue », elles font des essais, des tests, des adaptations ou des variantes, apportant parfois leur « touche personnelle ».

Dans un tel schéma, l'apprentissage est donc moins limité dans le temps : il n'est plus circonscrit au temps de l'enfance ou de la jeunesse, il ne s'inscrit plus au rang des « apprentissages obligatoires », mais se déroule quasiment tout au long de la vie, au gré des circonstances, sous la forme d'échanges et d'influences multiples, empruntant différents canaux et mobilisant des sources à la fois orales et écrites, traditionnelles ou modernes.

²⁹ Claude Fischler, « *L'omnivore* », p. 203.

Plus qu'une transmission générationnelle des savoir-faire culinaires, il s'agirait d'un **processus non linéaire d'apprentissage, mobilisant différentes sources d'information ou d'inspiration**, et dont les composantes sont multiples et variables selon les histoires individuelles : observation, imprégnation, imitation, participation, pendant l'enfance et l'adolescence, puis, expérimentation personnelle, diversification des sources d'information (familiales et extra familiales) et mélange « synchrétique » des influences culinaires à l'âge adulte. Cette analyse semble avoir été partagée par Luce Giard : « *A la cuisine de sa mère qu'elle a appris à aimer dans son enfance, la jeune femme apporte bien des modifications, par emprunt à la tradition différente de sa belle-mère, sur les conseils de ses collègues de bureau, ou en souvenir des dernières vacances à l'étranger.* »³⁰

Le discours des personnes que nous avons rencontrées met en lumière la **diversité des sources d'information et d'échange** sur la cuisine. La famille demeure une référence de premier choix, en particulier lorsqu'elle compte dans ses rangs un oncle, un frère ou une belle-mère « cordon bleu » ou professionnel de la cuisine. Mais l'influence de l'entourage dépasse largement le seul cadre familial : la cuisine, lorsqu'elle est abordée dans des discussions ou des repas avec des amis ou des collègues, donne lieu à des échanges de recettes. Ces échanges sont autant d'occasions informelles pour « glaner des idées » et « piocher des trucs à droite et à gauche », qui seront peut-être mis en pratique un jour.

Les **sources d'information traditionnelles** que constituent les livres de recettes et les « fiches cuisine » sont également très utilisées et leur variante électronique, via la consultation d'internet, est sollicitée par certaines femmes, en particulier parmi la jeune génération. L'importance accordée à l'expérience, dans un système que l'on pourrait qualifier d'essai-erreur, se traduit par un double processus d'accumulation et de sélection de recettes provenant de différentes sources, familiales ou non (revues, amis...) : d'une part, on cherche à se constituer un « stock de recettes », qui sert de « boîte à idées », d'autre part, après avoir essayé une nouvelle recette, on ne garde que celles qui ont été réussies une première fois et qui répondent à certains critères de faisabilité (rapidité, facilité...).

³⁰ « *L'invention du quotidien. Tome 2 : habiter, cuisiner* », p. 252.

On constate néanmoins, peut-être plus au niveau des jeunes femmes que de leurs « mères », une **volonté de se détacher de la recette**, de ne pas l'appliquer au pied de la lettre : la recette est plus utilisée comme une base de départ, un guide, que comme une norme intangible. Parfois, elle n'est véritablement appliquée que la « première fois ». Ensuite, la pratique devient plus empirique, afin de minimiser la part de contrainte, notamment en termes d'approvisionnement et de disponibilité des ingrédients : l'objectif est avant tout de « faire au mieux avec ce que l'on a », en adaptant si nécessaire la recette.

Cette capacité à s'affranchir de la recette est fortement valorisée, notamment par les mères : elle est perçue comme une marque de créativité et d'audace, comme cela a déjà été souligné dans l'analyse des représentations associées au fait de « savoir faire la cuisine ».

Concernant **l'évolution des sources d'information et des canaux de transmission**, on peut se demander si l'on doit conclure au passage d'une transmission orale à une transmission écrite. Dans ses travaux, qui remontent à la fin des années 1970, Luce Giard estimait que « *la généralisation d'une transmission écrite au lieu d'une communication orale entraîne un profond remaniement du savoir culinaire, une mise à distance de la tradition* ». Un quart de siècle plus tard, il ne nous semble pas possible de trancher cette question de manière aussi franche.

Sur cette question, nous rejoignons l'analyse de Claude Fischler, qui décrit la situation actuelle comme « mixte, indéterminée, ouverte à toutes les transformations » : notre recherche tend en effet à confirmer la multiplicité des sources et des facteurs contribuant à ce « processus de ré-apprentissage individuel [dans lequel] par essai-erreur, chacun doit refaire tout le chemin, en intégrant des informations multiples : souvenirs familiaux, sources écrites diverses, informations glanées auprès des proches. »³¹

³¹ Claude Fischler, « *L'omnivore* », p. 204.

L'apprentissage culinaire : la multiplicité des sources (1/2)

« Je prends des recettes sur internet ; mes amis m'en passent aussi. [...] J'aime bien innover. » (fille 1)

« J'utilise mes livres de recettes, je ne sais pas inventer. » (mère 1)

« J'ai des livres de recettes, mais je ne les fais pas texto : je regarde le principal et je fais à ma façon. [...] Je fais des essais et j'adapte. » (fille 2)

« Il m'arrive encore de téléphoner à ma mère pour un conseil en cuisine. » (mère 2)

« Je pioche des idées chez mes amis, au resto, dans les revues. Je teste et après je garde ou pas. [...] Les livres de recettes, ça peut donner des idées, mais c'est ennuyeux. La première fois, je suis la recette, mais après je fais au pif. [...] Je continue à manger du poisson comme à la maison, mais je rajoute des herbes et des épices. » (fille 3)

« J'ai fait des essais, j'ai une attirance pour la cuisine, j'aime faire des bonnes choses. J'ai appris et je me suis améliorée par les livres. J'ai un tiroir et un classeur avec pleins de recettes. Il faut varier pour le plaisir, pour découvrir des choses nouvelles. » (mère 3)

« J'ai un livre de recettes faciles. Je m'en servais au début. [...] Maman a une armoire pleine de recettes. J'ai mon classeur aussi, avec des photocopies. Quand je fais une recette de maman, j'aime que ça ressemble à ce qu'elle fait. » (fille 4)

« Je suis très organisée. J'ai un cahier où je classe mes recettes. J'achète des revues de cuisine et je les garde toutes. [...] Ma cuisine a évolué, c'est plus recherché, même dans la présentation, les accompagnements sont différents. » (mère 4)

« J'ai appris avec les bouquins et avec mon ami. Je trouve des nouvelles recettes dans les magazines. J'ai un cahier où je colle et je copie des recettes, les trucs que j'arrive à faire. » (fille 5)

« Il y a eu un déclic, après un repas chez des amis. Ça m'a donné envie de m'y mettre. Je me suis inspirée de ce que j'ai vu, j'ai appliqué les recettes, j'ai pioché des idées. [...] Je fais des plats basiques, le poulet basquaise, le pot au feu : je pars d'une base connue et j'ajoute des choses. Si je veux essayer une recette, j'ouvre le livre et c'est l'aventure ! » (fille 6)

« J'ai deux livres de recettes, un cahier, et je regarde les revues. On parle aussi cuisine avec mes collègues. » (mère 6)

« J'ai acheté des livres de recettes : des soupes, des plats rapides, de la cuisine exotique... Je garde des fiches cuisine de Elle et je pique des idées aux autres. J'ai quelques notions piochées à droite et à gauche. » (fille 8)

L'apprentissage culinaire : la multiplicité des sources (2/2)

« Quand les enfants sont nés, j'ai demandé des recettes à maman. Elle me donnait des conseils, des recettes de plats hongrois, c'est toute mon enfance. [...] Aujourd'hui, ça m'arrive d'essayer des recettes que je trouve dans les livres ou les revues. J'ai aussi pris des recettes à ma belle mère. » (mère 8)

« Quand j'ai besoin d'aide, j'appelle maman. [...] Je prends ce qui est simple et ne demande pas beaucoup de préparation. Il me faut une recette mais s'il me manque un ingrédient, je vais essayer de trouver une solution. » (fille 9)

« J'ai acquis une certaine expérience, en faisant des tests. [...] J'échange beaucoup avec mes sœurs. » (mère 9)

« J'ai pris le goût de tester, d'inventer des recettes, je consulte internet. Comme ma mère j'essaye de cuisiner avec les couleurs, que ce soit joli. » (fille 10)

« J'ai beaucoup de recettes. Elles sont dans un cahier. Je vais aussi sur internet. » (mère 10)

« J'ai un livre de base, mais je n'achète pas de revues. J'ai un cahier avec les recettes de maman et j'adapte à partir de cette base. Je fais souvent des essais avec ce que j'ai. [...] Le salé, j'ai appris par moi-même et en travaillant à la pizzeria. [...] J'arrive à cuisiner simplement et c'est correct. » (fille 11)

« J'ai été à l'école ménagère pendant trois ans, j'ai gardé les bases et mon cahier. [...] J'ai aussi appris par les livres et les revues que je feuillette. J'en ai toute une série, c'est une encyclopédie. Quand je fais une nouvelle recette, je la suis. » (mère 11)

« Mon frère est cuisinier, je lui demande aussi des trucs, surtout pour les sauces. Avec ma mère, on continue à parler cuisine. [...] On échange des recettes avec mes collègues, des trucs originaux mais simples à faire. J'ai plein de livres de cuisine, classiques, mais je n'aime pas les regarder. » (fille 12)

« Je sais faire la cuisine, avec le temps ça devient automatique, je n'ai pas besoin de regarder un bouquin. [...] Mon fils qui est cuisinier dans les grands restaurants, m'a aussi appris des trucs, des choses plus fines. » (mère 12)

« Quand on reçoit, on regarde sur le livre de cuisine. On a tendance à faire ce qu'on connaît. [...] J'ai des idées assez arrêtées : je préfère la bonne vieille cuisine française. » (fille 13)

« Je regarde les livres quand j'ai besoin d'une recette. Je modifie un peu, j'améliore. Au quotidien, ça vient tout seul. [...] Mes amis ou mes enfants me donnent parfois des recettes. Mon beau-frère est cuisinier, il me donne des petits trucs. » (mère 13)

III. CONTINUITÉ OU RUPTURE ?

Le métissage des influences culinaires : entre tradition et modernité

L'analyse croisée du discours des jeunes femmes et de leurs mères a révélé, comme on l'a vu dans les chapitres précédents, un grand nombre de points communs et de convergences dans les représentations qu'elles se font de la cuisine, de la pratique culinaire, et, plus globalement, de l'alimentation. Elle a également permis de souligner certaines différences et de s'interroger sur l'existence d'un « effet de génération » pour les expliquer. Sans pour autant étayer l'hypothèse d'une « rupture brutale de la transmission culinaire », il nous semble intéressant d'identifier plus précisément les facteurs d'évolution qui ont pu contribuer, entre ces deux générations, à un changement des pratiques et des représentations.

Parmi les éléments qui différencient les deux générations de femmes que nous avons rencontrées, **l'ouverture sur de nouveaux univers culinaires**, de nouveaux goûts, la découverte des cuisines venues d'ailleurs, nous semble être un élément important à prendre en compte. Cette thématique, qui regroupe ce que l'on appelle communément « l'exotisme culinaire », a en effet émergé à de nombreuses reprises au cours des entretiens, mais de manière assez différenciée selon la génération concernée.

Du point de vue des « mères », l'alimentation exotique ne faisait évidemment pas partie de leur culture alimentaire familiale, plutôt ancrée dans la tradition française voire même dans la tradition régionale pour certaines d'entre elles. L'idée selon laquelle « l'exotisme, c'est le terroir des autres » a trouvé un écho particulier au fil de certains entretiens : en effet, il est amusant de constater que pour certaines « mères », l'irruption de ce qu'elles appellent des « nouveaux légumes »³² - des aliments qu'elles n'avaient jamais consommés pendant leur enfance - a presque été vécu comme une découverte exotique !

³² Ce fut notamment le cas en Bretagne, où certaines « mères » interrogées ont désigné ainsi des légumes comme la courgette ou le poivron.

Pour elles comme pour la majorité des femmes de leur génération, l'irruption de la cuisine exotique, qu'elle soit asiatique, indienne, nord-africaine ou méditerranéenne, a constitué un **élément nouveau dans leur paysage alimentaire et culinaire**. Certaines « mères » ont le sentiment que leur cuisine et leurs goûts ont évolué, en s'ouvrant sur d'autres saveurs, d'autres aliments, tandis que d'autres, peut-être moins « aventureuses », sont restées plus fidèles à la cuisine française traditionnelle.

Les enquêtes du CREDOC, qui ont permis de mesurer la **rapide diffusion de la cuisine exotique depuis une vingtaine d'années**, montrent également que ces consommations ne sont pas uniquement l'apanage des plus jeunes : en 2003³³, le taux de consommation atteint 45% dans les ménages dont le chef est âgé de 18 à 34 ans, 50% chez les 35-54 ans, 42% chez les jeunes seniors (55-64 ans) et seulement 22% chez les 65 ans et plus.

A l'inverse, pour les jeunes femmes de la **génération des « filles »**, la recherche d'exotisme, le mélange des genres, l'attrait pour les épices, sont **constitutifs de leur culture et de leur identité culinaire**. Certaines ont d'ailleurs le sentiment d'avoir « fait découvrir des choses » à leur mère, en lui ouvrant des horizons gustatifs qui ne faisaient pas, jusque là, partie de la cuisine familiale. Les cuisines asiatiques sont les plus souvent citées, en particulier les spécialités chinoises, indiennes ou japonaises.

Dans leur quête de nouveauté, les jeunes femmes n'hésitent pas à « revisiter » certaines recettes familiales ou classiques, en leur donnant un « petit air exotique », notamment par l'ajout d'épices. Elles s'inspirent à la fois des livres de recettes et des mets qu'elles ont pu déguster au restaurant ou lors d'éventuels voyages à l'étranger. Plus qu'un abandon d'une certaine cuisine française traditionnelle, on assiste plutôt à une **diversification et un métissage des influences**, qui contribue également à « ouvrir l'horizon » culinaire, au gré des envies et des découvertes gustatives de chacun.

³³ « *Les Comportements et les Consommations Alimentaires des Français* », CREDOC, 2003. La question « Chez vous, consomme-t-on des plats de cuisine exotique ? » a été posée à la personne responsable des achats (et/ou de la cuisine) au sein de 1 042 ménages représentatifs des ménages français. On fait ici référence à l'âge du chef de famille.

Le métissage des influences culinaires : entre tradition et modernité

« Je fais plus de cuisine exotique par rapport à maman. J'aimerais savoir faire les sushis et les makis. J'aime beaucoup la cuisine asiatique, je fais des courses chez Tang. » (fille 1)

« Mon mari et moi, nous aimons beaucoup la cuisine chinoise. » (mère 1)

« Je cherche des choses qui sortent de l'ordinaire, exotiques. J'ai eu envie de manger des choses qu'on ne faisait pas à la maison. » (fille 3)

« Je n'essaye pas de nouvelles recettes, je fais mes recettes habituelles. » (mère 6)

« J'aime la cuisine indienne et chinoise, les épices. J'ai fait découvrir certaines choses à ma mère. [...] Si je me lance dans une nouvelle recette, mon réflexe c'est de l'appeler. » (fille 7)

« J'ai un éventail plus large que celui de ma mère. Les temps ont changé. Je fais des recettes exotiques, du poulet tandoori, du couscous, qu'on ne faisait pas avant. J'ai découvert des saveurs nouvelles, par les voyages, les restaurants, ce que ma mère n'avait pas pu faire. » (mère 7)

« Je fais des soupes, c'est très tendance, des ragoûts, beaucoup de cakes différents, des légumes, du poisson. » (fille 8)

« Je fais la même cuisine que maman, mais mes goûts sont un peu différents : j'aime le sucré-salé et la cuisine exotique. » (mère 9)

« Je me suis inspirée de ce que j'ai vu, des voyages, des goûts que j'ai découverts : j'ai inventé les tapas zinnecke. » (fille 10)

« Je ne fais pas tout comme ma mère : j'ai des variantes et il y a des échanges avec les cuisines d'ailleurs. Les cuissons sont moins longues aussi. » (mère 10)

« Au début, je faisais plus comme maman. Maintenant je fais moins de sauces. J'ai accumulé des nouvelles recettes. Mais on a gardé l'habitude de la soupe tous les soirs. » (mère 11)

« Mes enfants me donnent parfois des nouvelles recettes, par exemple les huîtres chaudes. » (mère 12)

« La meilleure cuisine, c'est la traditionnelle. Ça ne fait pas longtemps qu'on mange des courgettes, des poivrons, ce sont des nouveaux légumes. » (mère 13)

La contrainte temps

La question du temps apparaît centrale, tant du point de vue des pratiques effectives (le temps que l'on consacre à la cuisine) que du point de vue des représentations (le temps que l'on souhaiterait consacrer à la cuisine). Elle a émergé très spontanément des entretiens. La cuisine est identifiée comme une **activité « chronophage »** : faire la cuisine, et a fortiori « bien » faire la cuisine, prend du temps.

Le discours de femmes interrogées illustre bien la **tendance générale à la baisse du temps consacré à la cuisine**, telle qu'elle a pu être mesurée dans les enquêtes quantitatives : selon l'INSEE³⁴, le temps alloué aux activités domestiques incluant le ménage, la cuisine, le linge et les courses, est passé en moyenne de 3h13 à 3h06 pour une femme active occupée et de 4h26 à 3h59 pour une femme inactive entre 1986 et 1999. Les enquêtes du CREDOC³⁵ montrent que le temps moyen de préparation du dîner est passé, entre 1988 et 2003, de 42 à 38 minutes en semaine et de 60 à 46 minutes le week-end.

Les entretiens montrent également que le **temps consacré à la cuisine est largement dépendant de la position dans le cycle de vie**. Globalement, les « mères » estiment qu'elles passent moins de temps qu'avant devant leurs fourneaux : elles cuisinaient plus lorsque les enfants étaient encore à la maison. Aujourd'hui, elles vivent seules ou avec leur mari et passent donc moins de temps à cuisiner au quotidien, sauf pour certaines occasions (réception d'amis, repas de famille, garde des petits-enfants...). Certaines précisent également que leur conjoint les aide plus que dans le passé.

Les « filles » ont un discours plus tranché : la majorité d'entre elles n'envisage pas de passer beaucoup de temps en cuisine. Au delà de « l'effet d'âge », leur attitude, leur état d'esprit, nous laisse penser qu'un « effet de génération » existe : **la jeune génération souhaite avant tout maîtriser l'utilisation de son temps**. Au quotidien, elle souhaite passer le moins de temps possible en cuisine et n'hésite pas à recourir à la large gamme des « aliments services » (des plats tout prêts aux surgelés, en passant par les aides culinaires diverses et variées). La « **simplification** » est le maître mot qui résume cette volonté de ne « pas se compliquer la vie », de « faire simple et rapide », ce temps consacré à la préparation quotidienne des repas étant plus perçu comme une contrainte que comme une source de plaisir.

³⁴ « En treize ans, moins de temps contraints et plus de loisirs », INSEE Première, N°675, octobre 1999.

³⁵ Enquêtes sur les Comportements Alimentaires des Français, 1988 et 2003.

Pour ces jeunes femmes, la **question de la motivation** est indissociable de la question du temps passé : leur « consentement » à s'investir dans la cuisine est directement fonction du bénéfice qu'elles espèrent en retirer, notamment en termes de reconnaissance, de valorisation par un tiers de ce qu'elles ont fait, de convivialité et de plaisir partagé. Elles veulent bien passer du temps à cuisiner, en particulier le week-end ou lorsqu'elles reçoivent des amis, mais cela doit résulter d'un **choix individuel** et non pas d'une contrainte sociale. Nous reviendrons sur ce point lorsque nous nous interrogerons sur le basculement de la pratique culinaire de la nécessité ou de la contrainte vers le loisir. Le manque de temps, les exigences de la vie professionnelle, l'envie de consacrer son temps libre à des activités choisies et valorisantes reviennent de manière récurrente dans le discours pour justifier le fait qu'on ne passe pas (et que l'on ne souhaite pas passer) plus de temps à cuisiner.

La contrainte temps (1/2)

« Je cuisine quand j'en ai envie ou pour mes amis. Je vis seule, je n'ai pas beaucoup de temps et je mange souvent dehors. » (fille 1)

« Je n'y passe pas beaucoup de temps. Au quotidien, je ne m'embête pas, j'ai moins le souci du détail. » (mère 1)

« Je ne suis pas une super cuisinière, je n'ai jamais vraiment eu le temps. [...] Il faut passer un peu de temps pour manger mieux et moins cher. » (fille 2)

« Je veux faire rapide, simple et bon. » (fille 3)

« Aujourd'hui, par manque de temps, je fais des choses rapides. Mon mari participe plus qu'avant. » (mère 3)

« Au quotidien, je simplifie : on mange un plat et un dessert. » (fille 4)

« Le soir, on fait des repas simplifiés : on mange du pain, du fromage, de la charcuterie, du caviar d'aubergines. » (fille 5)

« Les recettes venaient du livre. Je regardais le temps de préparation et si c'était trop long, j'éliminais. » (mère 5)

La contrainte temps (2/2)

« Je suis une cuisinière simplifiée. Par rapport à ma mère, j'ai encore du chemin à faire. Mais je ne veux pas que ce soit trop pesant, y passer trop de temps, parce qu'on a beaucoup d'autres activités. » (fille 7)

« Je ne peux pas imaginer d'y passer des heures : entre le boulot et tout le reste ... alors je simplifie. Mais je soigne la présentation, je rajoute un brin de ciboulette par ci par là ! » (fille 8)

« Je n'aime pas perdre mon temps. Pour moi, faire à manger, c'est une perte de temps. Je préfère faire autre chose, aller au cinéma, aller danser ! Au quotidien, je fais une cuisine vite fait. [...] Si je veux, je fais des trucs bien. Je fais mieux quand quelqu'un apprécie, mais mon mari, c'est l'inverse ... alors je n'ai plus envie de cuisiner. » (mère 8)

« Je cuisine surtout le week-end. Pendant la semaine, je fais des plats tout prêts, des surgelés. Quand je rentre du travail, je n'ai pas envie de cuisiner pour moi toute seule. » (fille 9)

« Aujourd'hui, je cuisine par périodes. C'est difficile d'y consacrer du temps. Parfois, le soir, je mange pour manger. » (fille 10)

« La cuisine n'est pas une folie chez moi, je n'aime pas rester en cuisine, je ne veux pas y passer beaucoup de temps. » (mère 10)

« Les jeunes aujourd'hui n'ont pas le temps de cuisiner et pour eux c'est secondaire. » (mère 12)

« Depuis que je retravaille, je fais du vite fait, mais c'est toujours fait maison même si j'achète un peu des trucs tout prêts, surtout en dépannage et pour les soirs où on n'a pas le temps ou pas envie de faire à manger. » (fille 13)

Les préoccupations santé-nutrition

Le lien entre la santé et l'alimentation est largement reconnu par nos concitoyens : 85% estiment en effet que la manière dont les gens s'alimentent a une influence sur leur état de santé³⁶. Les femmes, qui sont globalement plus attentives à leur santé que les hommes³⁷, se préoccupent également plus de nutrition, et ce dans un double objectif : la santé et le poids. L'arrivée d'enfants dans le foyer tend également à accroître l'attention portée à l'équilibre et la diversité alimentaire. Les enquêtes quantitatives révèlent également un certain clivage entre les générations, dans la mesure où l'on a tendance à se préoccuper d'autant plus de son état de santé que l'on avance en âge et que l'on rencontre les premiers soucis dans ce domaine.

Les entretiens qualitatifs que nous avons conduits confirment ce panorama général. Ils montrent également, comme on l'a vu précédemment, que l'équilibre alimentaire et la nutrition ont fait l'objet d'une transmission assez volontariste de la part des mères : elles ont cherché à inculquer de « bons principes » et à proposer une alimentation diversifiée et équilibrée à leurs enfants.

On peut considérer que l'émergence puis la diffusion très large des préoccupations de santé liée à l'alimentation - tout d'abord au niveau des représentations et des valeurs, puis au niveau des comportements et des pratiques - constitue un facteur majeur de changement : on serait en quelque sorte passé **du modèle « nourrissant » au modèle « nutritionnel »**.

Il nous semble que, de ce point de vue, les « mères » **appartiennent à une génération charnière** : sauf exception, les pratiques culinaires de leur mère (c'est-à-dire la génération précédente, celle des « grand-mères ») faisaient peu de cas de la nutrition, les impératifs de l'époque étant tout autres.

³⁶ « *Les Comportements et les Consommations Alimentaires des Français* », CREDOC, 2003. La question a été posée à la personne responsable des achats (et/ou de la cuisine) au sein de 1 042 ménages représentatifs des ménages français.

³⁷ « *Les femmes plus attentives à leur santé que les hommes* », Christel Aliaga, INSEE Première n° 869, octobre 2002.

Ce sont donc les « mères » qui ont amorcé le virage de la nutrition et changé leurs habitudes à mesure que les « bonnes règles » nutritionnelles faisaient l'objet d'une vaste médiatisation : elles sont d'ailleurs nombreuses à souligner qu'elles ont évolué vers une cuisine plus légère (moins de sauces), moins riche en matière grasse, en sucre, en sel, ainsi que vers des cuissons moins longues, préservant mieux les qualités nutritionnelles des aliments. En ce sens, elles estiment que leur cuisine se distingue de celle de leur mère.

Ce sont elles aussi qui ont dû s'adapter à la nouvelle donne du marché alimentaire, que certains qualifient de « surabondance alimentaire » : industrialisation de la production, avènement de la grande distribution, accroissement du nombre de produits, baisse des prix, démocratisation de la consommation de certains produits alimentaires autrefois réservés à une élite économique...

Du côté des « filles », la santé et la nutrition sont également présentes dans le discours, mais de façon moins systématique peut-être que chez les « mères ». L'idée majeure, exprimée également par ces dernières, est qu'il faut **rechercher l'alliance du goût et de la santé, du plaisir et de la nutrition**. Là encore, ces dimensions semblent avoir été intégrées presque dès le départ par les « filles » : elles sont constitutives de la représentation que ces jeunes femmes se font d'une « bonne alimentation ».

Dans tous les cas, il demeure difficile d'évaluer la manière dont ces préoccupations nutritionnelles sont intégrées et prises en compte au niveau des pratiques, les personnes interrogées ayant certainement tendance à se faire l'écho d'un discours « nutritionnellement correct ». Comme nous l'avons souligné en préambule du présent rapport, il existe un réel hiatus entre les représentations, les opinions déclarées, et les comportements réels, hiatus qui ne doit pas être sous-estimé lorsque l'on aborde une thématique comme la santé et la nutrition.

Les préoccupations santé-nutrition

« Je fais attention à mon alimentation : j'essaie de varier, d'équilibrer, et je ne mange pas de plats tout prêts. » (fille 1)

« Dans son enfance, ma fille a été suspectée d'obésité. J'ai été rigide sur les questions d'équilibre. Je lui ai donné des conseils quand elle est partie. » (mère 1)

« J'essaie de manger des trucs frais. » (fille 2)

« J'ai une certaine diététique. [...] A la naissance, ma fille était un bébé de très petit poids : c'était important de manger équilibré. » (mère 2)

« Je fais attention aux matières grasses, je cuis à la vapeur. Pour le goût, la santé, la fraîcheur. » (fille 3)

« Je suis allée vers une cuisine nouvelle, sucrée-salée, plus diététique, de qualité, moins grasse. C'est pour le goût et la santé. » (mère 3)

« Quand les enfants étaient petits, je veillais à faire des repas équilibrés. » (mère 5)

« Quand j'essaie une recette, je m'y tiens mais j'allège souvent : je diminue les matières grasses et le sucre. L'alimentation est souvent trop riche. » (mère 7)

« Il y a beaucoup d'obèses aujourd'hui, on mange n'importe quoi. Ce serait utile d'apprendre la cuisine aux enfants, pour qu'ils sachent bien se nourrir. » (fille 9)

« J'avais une famille à nourrir, il fallait diversifier et équilibrer et que les enfants goûtent à tout. [...] Aujourd'hui, je cherche à allier plaisir et santé. » (mère 9)

« Je fais les légumes à l'huile d'olive, je fais du poisson, je ne cuisine pas au beurre ni en sauce. » (mère 10)

« Chez mes parents, on ne faisait pas la cuisine comme maintenant. On faisait tout au beurre. [...] J'utilise moins de sel, de sucre, de beurre. C'est meilleur pour la santé. Avant on ne faisait pas attention. » (mère 11)

« J'ai appris tout au long de ma vie, par exemple en prenant des cours de diététique : j'ai appris l'équilibre alimentaire. Ca a changé ma façon de cuisiner. Il faut allier le plaisir et la santé. » (mère 12)

Faire la cuisine : de l'obligation au loisir

Finalement, ces regards croisés de mères et de filles illustrent bien, nous semble-t-il une **évolution progressive du « statut » de la « cuisine »** : autrefois considérée comme un élément incontournable de la panoplie de la « femme au foyer », au même titre que la couture, le repassage ou le ménage, la cuisine semble être en partie sortie de l'univers de l'obligation. Cela ne signifie pas, bien au contraire, que la dimension obligatoire et contraignante de la préparation des repas ait disparu, bien au contraire : comme le montrent notamment les enquêtes quantitatives, « faire la cuisine », « faire à manger » au quotidien est souvent vécu comme une contrainte par les femmes, qui assurent majoritairement cette tâche. En effet, il faut trouver du temps dans des journées déjà bien remplies, pour s'organiser, prévoir ce que l'on va acheter et ce que l'on va cuisiner, autant d'activités qui sont peu valorisées.

On a d'ailleurs souvent tendance à ne considérer que le « temps passé à préparer les repas », en oubliant que « faire la cuisine » n'est qu'une partie de la séquence temporelle, qui inclut le temps passé en amont (essentiellement faire les courses, transporter et ranger les denrées alimentaires, choisir les menus) et en aval (mettre la table, faire la vaisselle, ranger la cuisine...).

Les femmes que nous avons rencontrées ressentent cette tension, cette dichotomie, entre une **vision revalorisée et valorisante de la cuisine**, dans sa dimension hédoniste et conviviale, et une vision plus « dégradée », celle de la corvée quotidienne. De ce point de vue, la jeune génération, celle des « filles » se distingue probablement de la génération précédente (celle des « mères ») : la cuisine n'a pas fait l'objet d'une transmission ou d'un enseignement formalisé de la part de leurs mères ou de l'institution scolaire, **elles ont eu le choix de s'y intéresser ou non**. Aujourd'hui, leur attitude démontre une certaine prise de distance, loin de toute auto-culpabilisation : après tout, elles se mettront à la cuisine le jour où elles en auront envie ou besoin et auront à leur disposition un grand nombre de sources d'information et d'apprentissage. Certaines appelleront leur mère à la rescousse... D'autres s'inscriront peut-être à un cours de cuisine prodigués par un chef prestigieux, mais elles le feront d'abord pour se faire plaisir.

Ces changements, combinés à l'évolution générale des modes de vie et de consommation, débouchent sur une **diversification des pratiques culinaires**, qui deviennent plus « volatiles », variables selon les moments, les circonstances, les envies ... La différenciation croissante des pratiques culinaires durant la semaine (préparation simplifiée, recours aux aliments services, réalisation de recettes habituelles, recherche de gain de temps) par rapport aux week-ends ou aux vacances (préparation plus longue et plus élaborée, recherche de plaisir et de convivialité) constitue une tendance désormais bien installée.

De même, l'évolution des pratiques culinaires et, plus largement l'implication alimentaire, suit celle du cycle de vie, avec un **mouvement d'aller-retour entre des périodes où l'on fait plus ou moins la cuisine, et une grande variabilité individuelle**. En effet, l'évolution des modes de vie et l'éclatement des modèles familiaux traditionnels, génèrent une alternance entre des périodes où l'on vit seul (jeunes ayant quitté le foyer parental, célibataires, adultes séparés après une période de vie en couple, seniors...) et d'autres où l'on vit en couple ou en famille, avec ou sans enfants.

Faire la cuisine : de l'obligation au loisir

« A mon époque, une fille devait savoir faire la cuisine. [...] Avec l'âge, j'y ai vraiment pris goût : j'ai longtemps 'nourri ma famille' avant que ce soit un vrai plaisir de cuisiner. » (mère 1)

« Je n'ai jamais demandé aux enfants de m'aider, ils n'étaient pas trop intéressés. » (mère 2)

« Pour moi, la cuisine, c'est facile, je n'ai pas peur de louper. Ca fait partie des loisirs. » (fille 3)

« Je cuisine, mais des choses de base : des tartes, des gratins, des légumes. Je cuisine surtout quand j'ai du monde. Entre la cuisine et les amis, je préfère les amis. C'est différent de maman, elle adore faire la cuisine. » (mère 4)

« Tous les dimanches, je fais des choses nouvelles, j'y passe plusieurs heures. C'est vraiment un plaisir : on aime manger pour le goût et la convivialité. » (mère 4)

« Quand on reçoit, on fait des trucs élaborés. Là, ça devient un vrai sujet d'intérêt. Parfois, on fait tout le repas nous-mêmes, de l'entrée au dessert. » (fille 5)

« Je n'aime pas faire la cuisine et manier les produits. La cuisine n'est pas un plaisir pour moi, manger c'est du temps de perdu. » (mère 5)

« Quand j'invite, je fais des efforts. J'ai envie qu'on me dise que c'est bon. [...] Il y a du mieux, je me donne les moyens et le temps pour progresser. » (fille 6)

« Apprendre à cuisiner, ça faisait partie de mon éducation de jeune fille, comme le repassage. [...] Mes filles étaient partantes, mais moins demandeuses que moi. Elles avaient davantage d'activités extérieures. C'est une question de génération. » (mère 7)

« Mon ami ne cuisine pas vraiment, mais il fait les courses. Il ne me fait jamais de réflexion : s'il veut un truc, il se le fait. » (fille 8)

« Je prends plaisir à cuisiner pour des amis. On se fait des bonnes bouffes, c'est convivial. [...] Si un jour je suis en couple, je ferai sûrement des efforts. » (fille 9)

« Mes enfants, j'essaierai de ne pas trop les diriger : il faudrait que la cuisine soit un jeu pour eux. » (fille 10)

« Je cuisine moins qu'avant quand je vivais avec José. Je fais des choses simples, moins de quantité, moins de plats en sauce parce que j'ai besoin de perdre du poids. [...] J'aime cuisiner quand je reçois. » (fille 12)

« Je suis allée à l'école technique apprendre la couture et on avait aussi des cours de cuisine. A mon époque, on nous apprenait tout ça pour qu'on sache tenir une maison. » (mère 12)

IV. CONCLUSION

Avant de tenter d'établir, à partir des principaux enseignements de notre recherche, quelques questionnements prospectifs, analysons brièvement le point de vue des « filles », en les considérant maintenant comme de futures (ou actuelles) mères : que souhaitent-elles **transmettre à leurs enfants** en matière culinaire ?

Sans surprise, on constate que la « boucle est bouclée » : globalement, **leur discours s'inscrit dans la continuité** de celui de leurs mères et de leur propre discours en tant que « filles ». En effet, majoritairement, elles voudraient transmettre à leurs enfants ce que leur mère leur a transmis : avant tout, elles évoquent les valeurs attachées à l'alimentation, le goût des bonnes choses, l'équilibre alimentaire, la nutrition, mais aussi l'ouverture sur le monde, la convivialité et le partage. Certes, elles aimeraient aussi que leurs enfants disposent d'un bagage technique (les bases) leur permettant de se débrouiller, d'être autonomes, mais surtout de pouvoir choisir leur alimentation et de ne pas manger uniquement des aliments industriels tout prêts.

Ce que les « filles » souhaitent transmettre à leurs enfants (1/2)

« Je voudrais transmettre à mes enfants le goût des bonnes choses, la connaissance des produits. [...] Les bases culinaires, ça se transmet de soi. » (fille 1, sans enfant)

« Si j'ai des enfants, j'aimerais leur transmettre la même chose que ce que mes parents nous ont appris : l'alimentation équilibrée. J'aimerais qu'ils sachent mieux cuisiner que moi quand je suis partie, je les ferai participer, il faut savoir un minimum. » (fille 2, sans enfant)

« Je voudrais que mes enfants connaissent le goût des bonnes choses et découvrent le monde par la cuisine. C'est une question d'éducation. C'est bien de faire la cuisine à l'école, d'initier les petits au goût, aux gestes. [...] On peut vivre en mangeant des conserves et des plats cuisinés, après c'est un choix de vie. » (fille 3, sans enfant)

Ce que les « filles » souhaitent transmettre à leurs enfants (2/2)

« J'aimerais transmettre à mes enfants le sens des repas agréables, l'organisation des menus et qu'ils puissent faire mieux que moi, plus varié. » (fille 4, sans enfant)

« J'aimerais transmettre à mes enfants l'équilibre alimentaire, qu'ils aiment les fruits, les légumes, le fromage. [...] Pour faire la cuisine, il faudrait qu'ils en aient envie, qu'ils soient demandeurs : je leur laisserai la liberté de choix, comme mes parents l'ont fait avec moi. » (fille 5)

« L'aînée est très demandeuse. On fait ensemble pour qu'elle apprenne, elle participe à tout. Elle s'y intéresse. [...] J'aimerais leur transmettre le goût et je voudrais qu'elles puissent se débrouiller seules. L'important, c'est d'apprendre le goût, la cuisine des autres pays. [...] Derrière la cuisine, il y a le partage, la convivialité, ça fait partie de l'équilibre de la vie. » (fille 6, 2 enfants)

« J'aimerais que mes enfants aient une gamme de goûts élargie, qu'ils soient ouverts à différentes cuisines. C'est le plaisir, mais aussi la santé et la nutrition. » (fille 7, sans enfant)

« Je ne vois pas comment je pourrais avoir le temps de faire la cuisine avec mes enfants si j'en avais. Je ferais des crêpes de temps en temps ... Je vais faire comme ma mère : la purée maison, pas de cuisine au micro ondes ... Je ne leur donnerai pas que des surgelés, mais de là à faire tous les petits pots de bébé maison comme certaines de mes collègues... » (fille 8, sans enfant)

« J'aimerais transmettre à mes enfants la même chose que ce que maman m'a transmis. J'espère qu'ils auront plus le sens de l'innovation. » (fille 9, sans enfant)

« J'aimerais transmettre à mes enfants le côté nutritionnel, la notion d'équilibre, la composition des repas, leur donner le goût de savourer des choses simples et de qualité. » (fille 10, sans enfant)

« J'aimerais transmettre à mes enfants ce qu'on m'a transmis : savoir se débrouiller naturellement et développer le goût, c'est une vraie valeur. » (fille 11, sans enfant)

« Mon fils aime bien faire les gâteaux, il m'aide un peu. J'aime bien quand il demande, c'est un moment de partage. [...] C'est important que les enfants sachent se débrouiller. J'aimerais leur transmettre le plaisir de cuisiner, l'équilibre alimentaire et quelques recettes. » (fille 12, 2 enfants)

« J'espère que je transmettrai à mes enfants ce que maman m'a appris : les bases. Il faut savoir se débrouiller, cuire des choses simples. On ne peut pas vivre de plats tout prêts ou manger toujours au restaurant. » (fille 13, 2 enfants)

Comme nous l'avons souligné en préambule du présent rapport, la question d'une rupture éventuelle de la transmission culinaire et donc de la perte d'un savoir-faire, est à l'origine de notre travail de recherche. Finalement, pour les mères et les filles que nous avons rencontrées, le problème ne se pose pas en ces termes. Elles ne se représentent pas la « transmission culinaire » comme quelque chose de formalisé et d'explicite, rentrant dans le cadre d'une démarche rationnelle et volontaire d'apprentissage et d'enseignement : l'observation étant le premier stade de la transmission, **on apprend et on transmet un peu malgré soi.**

Par ailleurs, il ressort que **ce qui est transmis ce sont beaucoup plus des valeurs et des représentations que des savoir-faire techniques** : si les mères considèrent qu'il est dans leur rôle éducatif de transmettre certaines bases, ce sont bien les valeurs et les représentations associées à l'alimentation, qui sont au cœur de la transmission. Il est donc **difficile de dire où commence et où finit le champ de la transmission culinaire** : d'une part, les pratiques culinaires sont intimement imbriquées dans les modes de vie, d'autre part les représentations attachées à la cuisine rejoignent, au delà de leur contenu culturel, l'univers plus large des valeurs et opinions liées à l'alimentation.

De la même manière, les représentations du « savoir culinaire » ne se structurent pas autour d'une définition technique de la cuisine : certes, le « savoir faire » et l'expertise interviennent, mais ce sont avant tout les **dimensions sensuelle, intuitive, conviviale, voire « magique » et « alchimique »**, de la cuisine qui sont évoquées.

L'analyse des histoires de vie nous a montré que, quelque soit le « point de départ », la **pratique culinaire évolue au fil des années**, par le biais d'un processus d'apprentissage et d'expérience, qui peut intervenir tout au long de la vie, au gré des circonstances. Par rapport à leurs mères, les « filles » se situent dans un schéma beaucoup plus ouvert et sans doute moins normé socialement, en ce sens que la cuisine n'a pas fait l'objet d'une transmission ou d'un enseignement formalisé de la part de leurs mères ou de l'institution scolaire : elles ont eu le choix de s'y intéresser ou non.

Au delà du caractère non formalisé et non linéaire de cet apprentissage, la recherche a mis en évidence une **diversification croissante des sources d'information ou d'inspiration**, sensible d'une génération à l'autre. Aujourd'hui, l'attitude des jeunes générations démontre une certaine prise de distance, loin de toute auto-culpabilisation : après tout, elles se mettront à la cuisine le jour où elles en auront envie ou besoin et auront à leur disposition un grand nombre de sources d'information et d'apprentissage pour y parvenir.

Parmi les autres éléments de différenciation, est également apparue **l'ouverture sur de nouveaux univers culinaires**, de nouveaux goûts, les cuisines venues d'ailleurs. Pour les mères, c'est un élément nouveau dans leur paysage alimentaire et culinaire, que certaines ont effectivement intégré à leur pratique, tandis que pour les filles, cette composante « exotique » fait souvent partie de leurs habitudes de consommation, bien qu'elle ait rarement fait l'objet d'une transmission familiale.

Dans un autre registre, les **préoccupations nutritionnelles** ont fait irruption dans la culture culinaire des mères, loin des habitudes familiales qui avaient pu leur être transmises, et elles ont dû amorcer le « virage de la nutrition ». A l'inverse, on peut dire que les filles sont « tombées dedans quand elles étaient petites » et que cette dimension fait partie de leur culture alimentaire.

Ces changements, combinés à l'évolution générale des modes de vie et de consommation, débouchent sur une **diversification des pratiques culinaires** : elles deviennent plus « volatiles », variables selon les moments, les circonstances, les envies, et aussi plus difficiles à codifier et à prévoir. La jeune génération souhaite maîtriser l'utilisation de son temps, quitte à choisir de simplifier certains repas (lorsque l'alimentation n'est pas un « moment prioritaire ») et à passer du temps à cuisiner lorsqu'elle en a envie.

Il nous semble que cette évolution des pratiques fait partie de **l'évolution du modèle alimentaire** : dans un contexte marqué par l'intégration croissante de services dans les produits alimentaires, par la recherche de gain de temps et la volonté de se simplifier la vie, on ne peut pas imaginer que les pratiques culinaires restent figées.

La généralisation du travail des femmes, qui sont donc moins à la maison et consacrent en moyenne moins de temps aux tâches ménagères et à l'éducation des enfants, ainsi que l'évolution des relations entre les générations³⁸, ne peut que contribuer à **faire évoluer les modalités de transmission et d'apprentissage culinaire, en réduisant encore la part de la transmission familiale**, qui se fait, comme on l'a vu, par observation et participation progressive des enfants à la préparation des repas.

³⁸ En particulier, comme l'écrit Delphine CHAUFFAUT, « les relations de type 'quotidiennes' seraient moins fréquentes, au profit de relations 'autonomes' » et on observe « une autonomie croissante du jeune au sein du foyer parental. » Cf. « L'évolution des relations entre générations dans un contexte de mutation du cycle de vie », Cahier de Recherche n° 163, CREDOC, novembre 2001.

Plus globalement, on peut également s'interroger sur **l'impact des grandes évolutions de la famille**, avec l'éclatement des schémas familiaux, la croissance du nombre de familles monoparentales ou recomposées et la cohabitation prolongée des jeunes et de leurs parents.

Enfin, l'épineuse question du partage sexué des rôles et de **la place des hommes dans la transmission et l'apprentissage culinaires** reste posée. En dépit de l'inertie du partage sexué des rôles domestiques, les femmes assumant encore très majoritairement les tâches ménagères, on peut imaginer que les évolutions que nous avons identifiées présagent, à terme, d'un nivellement des rôles et des compétences entre les hommes et les femmes.

ANNEXES

Annexe 1 : tableau récapitulatif des entretiens

Annexe 2 : guide d'entretien auprès des « filles »

Annexe 3 : guide d'entretien auprès des « mères »

ANNEXE 1 : TABLEAU RECAPITULATIF DES ENTRETIENS

	« Filles »	« Mères »
Age des « filles » :		
- 25 à 30 ans	6	
- 30 ans et plus	7	
Age des « mères » :		
- Moins de 56 ans		3
- 56 à 59 ans		6
- 60 ans et plus		4
Situation familiale :		
- vit en couple	8	10
- vit seule	5	3
Présence d'enfants :		
- oui	3	-
- non	10	-
Activité professionnelle		
- oui	13	6
- non	0	7
Catégorie socioprofessionnelle		
- Employé / profession intermédiaire	6	3
- Cadre / profession intellectuelle supérieur	7	3
- Retraitée	-	5
- Femme au foyer	0	2
Région :		
- Paris et région parisienne	4	4
- Province	7	9
- Etranger	2	0
Zone d'habitation :		
- Urbain	9	5
- Rural	4	8
Total : 26 femmes	13	13

ANNEXE 2 : GUIDE D'ENTRETIEN AUPRES DES « FILLES »

Bonjour, je réalise une enquête sur la transmission des savoirs culinaires, sur la façon dont les gens apprennent à cuisiner. Je vous remercie d'avoir accepté de m'accorder un moment.

- **Pouvez-vous me raconter comment vous avez appris à faire la cuisine ?**

Laisser parler l'interviewée le plus longtemps possible, relancer au besoin, mais la laisser suivre sa propre logique. Ne recadrer que si l'interviewée sort du sujet.

Si l'interviewée n'a pas abordé spontanément ces questions :

- **Comment avez-vous appris ce que vous savez aujourd'hui en matière de cuisine ?**

- votre mère (ou une autre personne de votre famille) vous a-t-elle transmis ses connaissances culinaires ?
- comment, dans quelles circonstances, cette transmission a-t-elle eu lieu (en observant, en participant, en demandant des conseils ...) ?
- faites-vous la même cuisine que votre mère ?

- **Concrètement, qu'avez-vous le sentiment d'avoir appris par le biais de cette transmission familiale ?**

- tours de main, petits trucs, grands principes, recettes familiales ? (essayer d'avoir des exemples précis)
- si pas ou peu de transmission familiale : à votre avis, pourquoi n'y a-t-il eu pas ou peu de transmission familiale en matière de cuisine ? cela vous a-t-il manqué ?

- **Avez-vous eu envie d'apprendre par vous-même ?**

- aujourd'hui, comment faites-vous quand vous vous posez une question en matière de cuisine ?
- à qui vous adressez-vous ?

- **Dans votre famille, lorsque vous étiez enfant, ...**

- qui cuisinait ? quel genre de cuisine faisait-on ?
- avez-vous des souvenirs d'enfance liés à la cuisine ?

- **Quand avez-vous commencé à faire la cuisine ? Pourquoi ?**

Essayer de reconstituer les différentes étapes de vie.

A celles qui ont des enfants

- **Faites-vous la cuisine avec vos enfants ?**

- à quelle fréquence ? depuis quand ?
- concrètement, que faites-vous avec eux ?
- vos enfants sont-ils (sont-ils) demandeurs ?

A toutes

- **Qu'aimeriez-vous transmettre à vos enfants dans ce domaine ?**
- **Globalement accordez-vous de l'importance à ce que vous mangez ?**
 - à quoi accordez-vous de l'importance ?
 - pourquoi accordez-vous de l'importance à ce que vous manger ?
- **Est-ce que vous vous intéressez à la cuisine ?**
 - comment ? pourquoi ? depuis quand ?
 - est-ce un sujet de conversation ?
 - à quoi faites-vous attention lorsque vous préparez à manger ?
- **Pour vous, qu'est-ce que « savoir faire la cuisine » ?**
 - avez-vous le sentiment de « savoir faire la cuisine » ?
 - avez-vous l'impression de savoir mieux ou moins bien cuisiner que votre mère ? votre grand-mère ?
- **Selon vous, est-ce important de savoir faire la cuisine ?**
 - devrait-on apprendre à cuisiner ?
 - qui devrait apprendre (garçons / filles) ?

Pour terminer, j'aimerais que vous me parliez de vos habitudes en matière de cuisine.

- **Combien de temps consacrez-vous à la cuisine par jour ?**
 - pour qui cuisinez-vous ?
 - à part vous, y a-t-il d'autres personnes qui font la cuisine chez vous ?
 - aimeriez-vous y passer plus ou moins de temps ?
- **Quel type de cuisine faites-vous ?**
 - quels sont les plats que vous faites le plus souvent ?
 - ceux que vous réussissez le mieux ?
 - comment cuisinez-vous ?

Relancer au besoin : équipement utilisé, mode de cuisson, types de produits utilisés (frais, surgelés, tout prêts, aides culinaires, aromates...)
- **Vous arrive-t-il d'essayer de nouvelles recettes ?**
 - d'où viennent ces nouvelles idées ?

Relancer au besoin : livres de cuisine ? recettes parues dans la presse ? discussions avec amies ?
- **Avez-vous d'autre éléments que vous souhaiteriez ajouter sur le sujet ?**

FICHE SIGNALETIQUE

NOM :

Prénom :

Age :

Adresse :

Zone d'habitation : rural urbain

Quelle est votre activité ou votre profession ?

Combien d'enfants avez-vous ? quel est leur âge ?

Suivez-vous un régime alimentaire ?

oui, médical oui, pour maigrir oui, autre raison non, pas de régime

Quels sont les différents membres de votre foyer ?

<i>Prénom</i>	<i>Lien de parenté</i>	<i>Age</i>	<i>Activité / profession</i>

ANNEXE 3 : GUIDE D'ENTRETIEN AUPRES DES « MERES »

Bonjour, je réalise une enquête sur la transmission des savoirs culinaires, sur la façon dont les gens apprennent à cuisiner. Je vous remercie d'avoir accepté de m'accorder un moment.

- **Pouvez-vous me raconter comment vous avez appris à faire la cuisine ?**

Laisser parler l'interviewée le plus longtemps possible, relancer au besoin, mais la laisser suivre sa propre logique. Ne recadrer que si l'interviewée sort du sujet.

Si l'interviewée n'a pas abordé spontanément ces questions :

- **Comment avez-vous appris ce que vous savez aujourd'hui en matière de cuisine ?**

- votre mère (ou une autre personne de votre famille) vous a-t-elle transmis ses connaissances culinaires ?
- comment, dans quelles circonstances, cette transmission a-t-elle eu lieu (en observant, en participant, en demandant des conseils ...) ?
- faites-vous la même cuisine que votre mère ?

- **Concrètement, qu'avez-vous le sentiment d'avoir appris par le biais de cette transmission familiale ?**

- tours de main, petits trucs, grands principes, recettes familiales ? (essayer d'avoir des exemples précis)
- si pas ou peu de transmission familiale : à votre avis, pourquoi n'y a-t-il eu pas ou peu de transmission familiale en matière de cuisine ? cela vous a-t-il manqué ?

- **Avez-vous eu envie d'apprendre par vous-même ?**

- aujourd'hui, comment faites-vous quand vous vous posez une question en matière de cuisine ?
- à qui vous adressez-vous ?

- **Dans votre famille, lorsque vous étiez enfant, ...**

- qui cuisinait ? quel genre de cuisine faisait-on ?
- avez-vous des souvenirs d'enfance liés à la cuisine ?

- **Quand avez-vous commencé à faire la cuisine ? Pourquoi ?**

Essayer de reconstituer les différentes étapes de vie.

- **Faisiez-vous (faites-vous) la cuisine avec vos enfants ?**

- à quelle fréquence ? depuis quand ?
- concrètement, que faisiez-vous (faites-vous) avec eux ?
- vos enfants étaient-ils (sont-ils) demandeurs ?
- avec votre fille (interviewée) : comment cela se passait-il (passe-t-il) ? s'intéresse-t-elle à la cuisine ? que lui avez-vous transmis ?

- **Qu'auriez-vous souhaité (qu'aimeriez-vous) transmettre à vos enfants dans ce domaine ?**
 - à votre fille (interviewée) en particulier ?
 - à vos autres enfants ?
- **Globalement accordez-vous de l'importance à ce que vous mangez ?**
 - à quoi accordez-vous de l'importance ?
 - pourquoi accordez-vous de l'importance à ce que vous manger ?
- **Est-ce que vous vous intéressez à la cuisine ?**
 - comment ? pourquoi ? depuis quand ?
 - est-ce un sujet de conversation ?
 - à quoi faites-vous attention lorsque vous préparez à manger ?
- **Pour vous, qu'est-ce que « savoir faire la cuisine » ?**
 - avez-vous le sentiment de « savoir faire la cuisine » ?
 - avez-vous l'impression de savoir mieux ou moins bien cuisiner que votre mère ? votre grand-mère ?
- **Selon vous, est-ce important de savoir faire la cuisine ?**
 - devrait-on apprendre à cuisiner ?
 - qui devrait apprendre (garçons / filles) ?

Pour terminer, j'aimerais que vous me parliez de vos habitudes en matière de cuisine.

- **combien de temps consacrez-vous à la cuisine par jour ?**
 - pour qui cuisinez-vous ?
 - à part vous, y a-t-il d'autres personnes qui font la cuisine chez vous ?
 - aimeriez-vous y passer plus ou moins de temps ?
- **Quel type de cuisine faites-vous ?**
 - quels sont les plats que vous faites le plus souvent ?
 - ceux que vous réussissez le mieux ?
 - comment cuisinez-vous ?

Relancer au besoin : équipement utilisé, mode de cuisson, types de produits utilisés (frais, surgelés, tout prêts, aides culinaires, aromates...)
- **Vous arrive-t-il d'essayer de nouvelles recettes ?**
 - d'où viennent ces nouvelles idées ?

Relancer au besoin : livres de cuisine ? recettes parues dans la presse ? discussions avec amis ?
- **Avez-vous d'autre éléments que vous souhaiteriez ajouter sur le sujet ?**

FICHE SIGNALÉTIQUE

NOM :

Prénom :

Age :

Adresse :

Zone d'habitation : rural urbain

Quelle est votre activité ou votre profession ?

Combien d'enfants avez-vous ? quel est leur âge ?

Suivez-vous un régime alimentaire ?

oui, médical oui, pour maigrir oui, autre raison non, pas de régime

Quels sont les différents membres de votre foyer ?

<i>Prénom</i>	<i>Lien de parenté</i>	<i>Age</i>	<i>Activité / profession</i>

BIBLIOGRAPHIE

BESSIS Sophie, sous la direction de [1995], *Mille et une bouches - cuisines et identités culturelles*, Autrement, série Mutations/Mangeurs, n°154, mars.

BROUSSEAU Anne-Delphine, GAINIER Catherine [2002], « Les pratiques alimentaires des Français : du discours à la réalité », *Cahier de Recherche*, CREDOC, n°179, novembre.

BIGOT Régis [2003], « Peut-on parler d'une opinion de la jeunesse ? », *Cahier de Recherche*, CREDOC, n°181, janvier.

CERTEAU Michel (de), GIARD Luce, MAYOL Pierre [1994], *L'invention du quotidien. Tome 2 : habiter, cuisiner*, Gallimard (1^{ère} édition 1980)

CHAUFFAUT Delphine [2001], « L'évolution des relations entre générations dans un contexte de mutation du cycle de vie », *Cahier de Recherche*, CREDOC, n°163, novembre.

COUVREUR Agathe [2001], « Les Français, l'alimentation et la santé », rapport de l'étude réalisée pour le CFES et la CNAMTS, CREDOC, novembre.

DUMONTIER Françoise, PAN KE SHON Jean-Louis [1999], « En treize ans, moins de temps contraints et plus de loisirs », *INSEE Première*, N°675, octobre.

FISCHLER Claude [1993], *L'omnivore*, Odile Jacob.

FISCHLER Claude, sous la direction de [1994], *Manger magique - aliments sorciers, croyances comestibles*, Autrement, série Mutations/Mangeurs, n°149, novembre.

GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle [2002], *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, L'Harmattan.

GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, PALOMARES Elise, DESJEUX Dominique, sous la direction de [2002], *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan.

MERMET Gérard [2002], *Francoscopie 2003*, Larousse.

MONCEAU Christine, BLANCHE-BARBAT Elyane, ECHAMPE Jacqueline [2002], « La consommation alimentaire depuis quarante ans : de plus en plus de produits élaborés », *INSEE Première*, N°846, mai.

POULAIN Jean-Pierre [1998], *Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences*, Les Cahiers de l'OCHA n°9.

POULAIN Jean-Pierre [2002], *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Privat.

de SINGLY François [1991], *La famille : l'état des savoirs*, La Découverte.

VERDIER Yvonne [1979], *Façons de dire, façons de faire - la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Gallimard.

VOLATIER Jean-Luc, coordonné par [2000], *Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires (INCA)*, Tec&Doc.

Dépôt légal MARS 2004

ISSN : 1257-9807

ISBN : 2-84104-237-5

CAHIER DE RECHERCHE

Récemment parus :

**Les méthodes pour connaître les allocataires du RMI :
données d'enquête et fichiers administratifs**

I. ALDEGHI - C. OLM - n°189 (2003)

**Les nouveaux concepts commerciaux au début des années 2000 :
continuité ou rupture ?**

P. MOATI - S. LARUE - S. REDAUD - n°190 (2003)

Les arbitrages entre les formes d'occupation du temps de loisir

B. MARESCA - n°191 (2003)

L'expérience du handicap

P. LE QUÉAU - A. BLANC - A. FRONTEAU-LOONES

E. GARDIEN - n°192 (2003)

**L'évolution des opinions dans « l'espace des situations »
en France, de 1980 à 2002**

P. CROUTTE - D. FOUCAUD - G. HATCHUEL - n°193 (2003)

**Des consommateurs au discours toujours plus élaboré
et critique**

F. LEHUEDE - J.-P. LOISEL - n°194 (2004)

**Les opinions des femmes et des hommes sont-elles
semblables ou différentes ?**

R. BIGOT - C. PIAU - n°195 (2004)

**L'étude des discriminations raciales dans l'entreprise
Concepts et méthodes**

I. VAN DE WALLE - n°196 (2004)

**Comment modéliser les déterminants de la survie et de
la croissance des jeunes entreprises ?**

J.-C. TEURLAI - n°197 (2004)

Président : Bernard SCHAEFER Directeur Général : Robert ROCHEFORT
142, rue du Chevaleret, 75013 PARIS - Tél. : 01 40 77 85 01

ISBN : 2-84104-237-5

CRÉDOC

Centre de recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie