

# **LE SENS DE L'ORDINAIRE**

Colloque "Quotidienneté et Historicité"  
des 13 et 14 mai 1982  
tenu à l'Université Lyon II

sous la direction de  
**Philippe Fritsch**

avec les communications de  
**Régis Bernard, Isabelle Bertaud-Wiame, Jean-Claude Chamboredon,  
Martine Chaudron, Jacques Cosnier, Philippe Fritsch, Paul Giroud,  
Yves Grafmeyer, Erving Goffman, Angela Groppi, Heinz-Gerhard Haupt,  
Liliane Henck-Pierrot, Alain-Noël Henri, Isaac Joseph, Pierre Lantz,  
Philippe Lucas, André Micoud, Maurice Mouillaud,  
Margareta Pelaja, François Plassard**



EDITIONS DU CENTRE NATIONAL  
DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE  
15, quai Anatole France - 75700 PARIS

1983

## INTRODUCTION

par Philippe Fritsch  
Université Lyon II

Serions-nous sans mémoire ou "dénusés des plus simples connaissances politiques et théoriques" (1) ?

On pourrait le croire et s'étonner qu'en 1982 la question des rapports entre quotidienneté et historicité soit posée comme si de rien n'était, c'est-à-dire comme si Henri Lefebvre n'avait pas écrit *Critique de la vie quotidienne* (2), comme s'il n'avait pas animé au CNRS un groupe de recherche sur la vie quotidienne ; c'est-à-dire encore comme si, pendant plus de dix ans, de juin 1958 à septembre 1969, n'étaient pas parus les bulletins de l'*Internationale situationniste*.

On pourrait dire que c'est une histoire ancienne, à plus d'un titre, et que les rapports entre les situationnistes et Henri Lefebvre ne méritent d'autre attention que celle qu'on accorde à la petite histoire ou, pire, aux "poubelles de l'histoire". Je ne le pense pas, et, si ces relations méritent encore aujourd'hui de retenir l'attention, c'est plutôt que leur ambiguïté semble révélatrice de questions qui pourraient toujours être les nôtres. En effet, une réflexion sur les rapports de la quotidienneté et de l'historicité n'entraîne-t-elle pas sur d'autres voies que celles des sciences sociales et de la philosophie ? Ou même ne procède-t-elle pas de problèmes posés dans la pratique et qui sont essentiellement d'ordre politique ? C'est en tout cas ce sur quoi tombaient d'accord les situationnistes et Henri Lefebvre — ici, je vais citer Henri Lefebvre tel que le citaient les situationnistes en 1967 — "Les premiers, les situationnistes ont aperçu les implications et les conséquences de la *Critique de la vie quotidienne*. De leur propre aveu, ils doivent beaucoup à cet ouvrage dont le premier volume (Introduction) parut en 1946. Presque seuls, pendant une période difficile, ils préservèrent, en précisant sa portée, le mot d'ordre essentiel de la révolution : changer la vie" (3).

On sait quelle fortune a connu ce mot d'ordre, qu'il a rassemblé bien du monde, qu'il est même devenu majoritaire. On sait aussi que l'accord sur le slogan peut cacher des divergences profondes sur les moyens, la manière et le rythme à prendre pour en réaliser le projet. Nombre de ceux qui s'accordent sur le diagnostic d'aliénation, porté sur la vie quotidienne de leurs contemporains et d'eux-mêmes, s'affrontent sur ce qui est volontiers nommé "projet de société" ou, dans l'action même, s'opposent par leurs choix et par leurs actes.

L'intérêt pour la quotidienneté, manifesté par de nombreux intellectuels (romanciers, journalistes, cinéastes, philosophes et chercheurs en sciences sociales) mais aussi par de nombreux militants d'associations ou de partis politiques, cet intérêt n'est-il pas la forme euphémisée de ce qui, dans les années 60, faisait figure de "critique radicale" portée "sur le terrain de la vie quotidienne" et, pour autant, "au niveau du mouvement réel de la société globale" — ces termes sont ceux qu'employaient en 1967 des situationnistes exclus de l'Internationale situationniste (4) — mais cet intérêt n'est-il pas, d'autre part, l'effet et le témoignage d'un mouvement qui s'est développé suffisamment en profondeur pour qu'on puisse le qualifier d'historique ? Si les "expérience(s) de modification culturelle profonde" (5) — les dérives, détournements et autres situations construites — n'ont pas produit la "révolution culturelle" attendue, par contre la critique qui les sous-tendait ou qu'elles mettaient en oeuvre semble avoir contribué au développement d'une sensibilité, à l'adoption d'un langage propre à l'exprimer, bref à l'acquisition d'un mode d'attention et de réaction aux contraintes de "la vie quotidienne dans le monde moderne" (6).

Ne s'agit-il à présent que d'un succédané de ce qui devait être "renversement de la société actuelle" (7) et "conquête de la vie quotidienne" (8). Ne s'agit-il que d'une retombée lointaine et sans nocivité ? Ne s'agit-il pas plutôt d'une historicité nouvelle qui se déploie et d'abord se découvre en même temps que s'objectivent les enjeux sociaux qui la définissent ? Cependant cette (relativement) récente "promotion du quotidien" est-elle autre chose que l'effet d'une transformation progressive, quoique non sans à-coups, de la structure des rapports de classe ? N'est-elle pas le signe de la promotion de la petite bourgeoisie nouvelle qui, dans ce "combat entre la totalité et le pouvoir" (9), s'est pour ainsi dire spécialisée dans la gestion de la vie collective quotidienne et s'est, à partir de cette base opérationnelle, mise en position de revendiquer l'exercice du pouvoir politique et mise en mesure d'y accéder légitimement ?

Ces quelques lignes, déjà anciennes, étaient écrites quand est paru en librairie le troisième tome de la *Critique de la vie quotidienne*, où Henri Lefebvre, dans sa conclusion, insiste sur "la montée quantitative des classes moyennes" (10), sur leur rôle de proposition et d'imposition "des modèles de toutes sortes, politiques autant que culturels" (11). A l'en croire, "c'est au sein de ces classes moyennes — dans la moyenne des moyennes — que le quotidien moderne se constitue et s'institue. C'est là qu'il devient modèle" (12). Contrairement à ce qui se passait encore récemment, les modes et les modèles ne proviendraient plus de l'aristocratie ou de la grande bourgeoisie mais des classes moyennes : "au cours des temps dits modernes la moyenne impose sa loi" (13).

Il y aurait beaucoup à dire sur ces formules — qu'est-ce que cela veut dire, sociologiquement, "la moyenne des moyennes" ? — et, en tout cas, il y aurait lieu de regarder de plus près la composition sociale de ces classes et leur(s) histoire(s) ; il y aurait lieu également de prendre en compte les mouvements sociaux qui les traversent ou dont elles sont porteuses. L'analyse sociologique de cette "promotion du quotidien", y compris dans les recherches en sciences sociales, est à prolonger. C'est du moins une nécessité qui nous est apparue lorsque nous avons pensé organiser ce colloque.

En projetant, puis en programmant un colloque intitulé "Quotidienneté et Historicité" nous n'avions pas sujet d'accuser certains qui "sans citer les recherches antérieures [...] se disent "nouveaux sociologues" à la manière des "nouveaux philosophes", et annoncent l'avènement d'une sociologie du quotidien" (14). Notre propos n'était pas davantage de leur emboîter le pas : le quotidien n'était et n'est toujours pas notre objet, non plus notre religion. Notre problème est ailleurs. Il tient précisément dans la relation problématique de ces deux termes, sinon en réalité, au moins du point de vue de la connaissance.

Il ne s'agit plus de se convaincre que le quotidien a à voir avec l'histoire, que les problèmes du quotidien ne sont pas de second ordre, que l'histoire n'est pas seulement le produit des événements majeurs et qu'elle se fait aussi au jour le jour, que contrairement aux apparences quotidienneté et historicité ne sont pas deux notions contradictoires. Reste que la manière dont s'opèrent et la réduction de cette apparente contradiction notionnelle, et l'analyse des rapports entre quotidienneté et historicité, et l'explication de ces rapports, ne va pas sans faire problème aux historiens, aux sociologues et autres chercheurs en sciences sociales. Reste aussi que ce n'est pas non plus s'aventurer sur une *terra incognita*. Ainsi, la seule recherche bibliographique conduit très vite à s'aviser que le terrain est déjà quadrillé et balisé. Elle mène aussi à comprendre combien il s'agit d'un champ défini par des enjeux qui ne sont pas seulement, ni peut-être d'abord, d'ordre scientifique. Quant à ceci, rien d'étonnant et nul n'en est quitte même en prétendant s'en garder. Quant à cela, un examen même rapide des travaux a tôt fait de révéler comment les questions posées et les façons de les énoncer plus encore que les réponses elles-mêmes expriment les rapports de force et les enjeux qui sont constitutifs du champ.

Comme prévu, le colloque qui s'ouvre aujourd'hui, a été précédé de trois journées au cours desquelles un atelier audio-visuel a fonctionné de façon continue en même temps que d'autres ateliers réunissaient des chercheurs préoccupés soit par des techniques et procédures d'observation ou d'analyse de ces rapports entre quotidienneté et historicité, soit

par des objets relevant particulièrement de cet ensemble de rapports et permettant de les étudier concrètement (ainsi de la vie associative par exemple).

Au cours de ces ateliers, nombre de questions se sont croisées : des questions techniques et méthodologiques, tant sur les enquêtes dites de budget-temps que sur les approches biographiques, les récits de vie, les histoires de vie ; mais aussi des questions sur la manière de rendre compte du quotidien, notamment par l'image, et sur la production matérielle des images.

Très vite s'est posé le problème de la transcription et de la *mise en scène de la vie quotidienne*. L'important en effet n'est-il pas le problème du sens ? S'agissant d'interview filmée, de montage vidéo ou d'histoire de vie, la question est peut-être moins naïve qu'il ne paraît. La naïveté, ici, consisterait à croire qu'il est possible d'enregistrer objectivement une situation, un entretien ou un récit ; de croire que ceux-ci imposent d'eux-mêmes des significations. Qui dit mise en scène, dit bien intervention, tantôt pour faire valoir, tantôt pour placer au second plan tel ou tel aspect de la réalité racontée ou filmée. Et, dès les premiers contacts, c'est toute une partie — au sens du jeu — qui s'engage entre le ou les chercheurs et ceux auprès de qui il mène la recherche ; une partie où les uns et les autres, qu'ils le veuillent explicitement ou non se posent des problèmes de signification à imposer ou à découvrir ; une partie où se négocient des images, celles que cadrent les instruments de recherche et les régularités recherchées dans un temps social budgétisé, ou bien celles que les sujets eux-mêmes entendent présenter de leur propre existence.

Autre problème, celui de la cohérence et de la continuité. Sans doute ce problème n'a pas échappé à ceux qui se sont intéressés aux rédacteurs de mémoires, d'autobiographies et aux conteurs d'histoire de vie. Cette cohérence et cette continuité sont souvent revendiquées ou présumées : assez souvent, les sujets tentent de donner d'eux-mêmes une image unifiée, cohérente, comme s'ils avaient quelque peine à accepter dans le récit de leur existence la moindre contradiction ou le moindre écart de trajectoire.

Autre problème encore, énoncé surtout dans l'atelier intitulé "association, fêtes et histoire". Dans les diverses pratiques qui sont celles d'associations telles que les amicales laïques, les associations issues de mouvements d'éducation populaire, les associations sportives ou festives, etc., dans leur présent répétitif, qu'est-ce qui fait sortir imaginativement du temps historique, soit par refuge dans le passé, soit par recours au futur, qu'est-ce qui est de l'ordre du projet dans ces prati-

ques ? Qu'il s'agisse de danse ou d'arts martiaux, n'y-a-t-il pas tentative de sacralisation ou de réintroduction du sacré dans le quotidien, et que signifient ces tentatives ?

Ce ne sont là que quelques-unes des questions abordées dans ces ateliers, mais il serait trop long de les rapporter toutes. Aussi pour en terminer avec ce bref compte rendu et pour faire le lien avec ce qui va suivre, j'aimerais évoquer, une fois encore après bien d'autres, Marcel Mauss, non seulement pour ce qu'il a écrit sur les techniques du corps (puisque je viens de faire allusion aux arts martiaux et à la danse) mais surtout pour son souci de relier le social et l'individuel, le social et l'historique : "ce qui est vrai, ce n'est pas la prière ou le droit, mais le Mélanésien de telle ou telle île, Rome, Athènes".

## CHAPITRE 5

# DES PRATIQUES SINGULIÈRES AUX PHÉNOMÈNES GLOBAUX

### UNE PRATIQUE TRÈS QUOTIDIENNE : FAIRE LA CUISINE (UN PEU DE L'HISTOIRE DES FEMMES ?)

*par Martine Chaudron  
Département de Sociologie,  
Université de Nantes*

Nous présentons ici les premières hypothèses et déjà quelques résultats partiels d'une recherche entreprise depuis 1980 sur les *pratiques culinaires domestiques* (1). Ce domaine nous semble en effet un bon prétexte pour évoquer la quotidienneté, et pourquoi pas l'historicité, un peu de l'histoire au quotidien des femmes, mais aussi des hommes.

En prenant pour objet les pratiques culinaires, on a travaillé sur du *quotidien* : il y a des pratiques plus quotidiennes que d'autres, ne serait-ce que par leur rythme. On s'est de plus intéressé à une forme, ou plutôt à un lieu du quotidien, le *domestique*. Enfin on a interrogé une pratique de *femmes*, mères, épouses ou filles [I].

On a construit les pratiques culinaires domestiques, comme mise en oeuvre par les femmes, d'abord d'un *habitus culinaire/domestique*. Habitus, au centre duquel une dimension fondamentale, le *temps et le rapport au temps*. On a pu apercevoir deux modalités opposées de ce rapport à la cuisine, *enchanté ou désenchanté*. Seulement alors a-t-on été en mesure de formuler des hypothèses relatives aux *déterminants sociaux*, aux variations sociales des pratiques culinaires, dont la clef semble être la *trajectoire sociale des femmes*. On a vu en outre comment la cuisine "passe" des mères aux filles [II].

L'introduction du second élément en acte dans "le faire la cuisine", que nous appelons *goût alimentaire familial* (goût de référence à partir duquel les femmes font une cuisine particulière), a permis de mettre en scène les *hommes consommateurs privilégiés* de cette cuisine faite par les femmes et antérieurement par leur propre mère [III].

## I – FAIRE LA CUISINE, OU LE QUOTIDIEN DOMESTIQUE DES FEMMES

Il est assez remarquable que lorsqu'on dit faire une recherche sur la cuisine, il soit souvent entendu – peut-être plus par les hommes que par les femmes – *consommer, manger*, et non pas faire la cuisine. C'est aussi que jusqu'à ces dernières années statisticiens et sociologues se sont plus intéressés à la consommation alimentaire, faisant comme si les produits achetés étaient directement consommés, superposant achat et consommation.

Ce n'est que très récemment que des ethnologues (L. Giard, Y. Verdier) (2) se sont déplacées de la consommation alimentaire aux pratiques culinaires, abordant le "*faire la cuisine*", c'est-à-dire tout ce processus de transformation des ingrédients en plats consommables. C'est que les produits alimentaires ne sont ni consommables ni consommés directement "du producteur au consommateur". Ils nécessitent un large travail de préparation, certes plus ou moins long, plus ou moins complexe, mais réel. C'est donc les (seules) pratiques culinaires provisoirement dissociées de la consommation de leurs produits qui retiendront notre intérêt. Soit tout un ensemble de tâches en amont et en aval de la consommation : il faut "prévoir, organiser et se fournir ; préparer et servir ; débarrasser, ranger, conserver et nettoyer"

Autre précision d'importance : il s'agit bien du "*faire la cuisine*" *le plus quotidien*, au jour le jour, jour après jour. Quand on évoquera la cuisine extra-quotidienne, voire exceptionnelle, extraordinaire, la cuisine pour recevoir la famille élargie, les amis, les relations, ou encore celle des jours de fêtes, ce sera toujours exceptionnellement et par référence à la cuisine de tous les jours, à partir du quotidien le plus quotidien.

En outre on ne retient ici que les pratiques culinaires domestiques et familiales, à l'exclusion de la cuisine, objet d'une activité professionnelle rémunérée. *Cuisine domestique* d'abord parce qu'elle se fait en famille à l'intention du groupe familial ; ensuite parce qu'elle est partie intégrante du travail domestique, elle en constitue même la part la plus importante, ne serait-ce que sous le rapport du temps passé. On se souvient qu'elle ne se réduit pas au seul travail de préparation proprement dit, mais comprend tout un ensemble de tâches (domestiques).

Enfin, les pratiques culinaires ainsi délimitées, quotidiennes et domestiques, sont le fait plus des femmes que des hommes. S'il est vrai que l'étendue et l'effectuation de cette série d'activités par la seule femme, est très variable selon la classe sociale, il n'en reste pas moins que la responsabilité au jour le jour de la cuisine domestique incombe

aux femmes, dans toutes les classes sociales. Et ce, au même titre que l'ensemble du travail domestique auquel celles-ci sont prioritairement affectées, les hommes en étant exclus. On peut souligner ici que la cuisine, activité professionnelle est un métier d'homme : cuisiniers, gastronomes, critiques. Division que l'on retrouve jusque dans les livres de recettes, écrits par des femmes pour des femmes qui font la cuisine quotidienne ("les recettes de Tante Marie"), et ceux écrits par des hommes pour des hommes, maîtres d'oeuvre de la cuisine professionnelle et de "la grande cuisine", ("Les frères Trois-Gros").

## II – LES FEMMES, COTE CUISINE ...

Une pré-enquête par entretiens (4) auprès de 30 femmes des différentes classes sociales, nous a permis de recueillir des informations détaillées, précises sur "*le faire la cuisine*" : organisation, gestes, rythmes, savoir-faire, et les formes variées qu'ils peuvent prendre. Nous avons alors été en mesure de mettre en place un *système d'hypothèses*. Nous construisons les pratiques culinaires domestiques comme mise en oeuvre par les femmes conjointement 1) d'un habitus culinaire et 2) d'un goût alimentaire familial. Au-delà des variations des pratiques culinaires ainsi construites, on s'intéresse à l'inculcation et à la transmission des savoir-faire domestiques, ici culinaires (des mères aux filles ?), et des goûts alimentaires (des mères aux filles et aux fils ?), dans la famille d'origine.

### Le culinaire et son économie (5)

Au point où nous en sommes de cette recherche, nous développerons ici plus longuement tout ce qui concerne ce que nous appelons *thèses* relatives au goût alimentaire. Nous définirons l'*habitus culinaire*, comme système de dispositions vis-à-vis de tout ce qui intéresse la cuisine, ou encore, rapport à l'ordre, à l'économie du culinaire, et plus largement du domestique.

Des divers éléments qui font cet habitus, *le temps et le rapport au temps*, est une dimension centrale. Il structure pratiquement l'agencement des autres "ingrédients" : les choses et le rapport aux choses, produits et ustensiles ; l'argent et le rapport à l'argent ; sans oublier l'espace et le rapport à l'espace. Autant de dimensions qui se trouveraient cristallisées dans le type de cuisine, de la plus simple à la plus élaborée, que les cuisinières (nos interviewées) disent faire.

On a pu observer deux modalités contraires de ces différents éléments donc de l'habitus culinaire dans son ensemble. Ainsi ont été recomposés, éléments par éléments, deux types opposés, deux formes extrêmes de l'habitus culinaire, correspondant aux rapports enchantés et désenchantés à la cuisine, à l'*idéal-type de la cuisinière heureuse* d'une part, à celui de la *cuisinière malheureuse* d'autre part.

Soit donc, pour les heureuses de la cuisine : un rapport au temps, détendu (elles passent beaucoup de temps à cuisiner et ne s'en plaignent pas), une consommation de produits frais ; une utilisation minimum sinon nulle de la cocotte-minute ; une grande attention portée au prix des ingrédients ; la revendication de la cuisine comme leur espace propre ; enfin une cuisine plutôt élaborée. A l'autre pôle, les malheureuses de la cuisine ont un rapport au temps contraint (elles y passent moins de temps et programment à l'avance) ; elles consomment plus de conserves ; elles utilisent fréquemment la cocotte-minute ; elles tentent de faire une cuisine rapide à bon marché ; elles ne revendiquent pas la cuisine comme leur espace propre ; elles disent faire une cuisine très simple.

C'est à dessein que nous opérons facilement un *glissement du culinaire au domestique* : pour nous, la cuisine n'est qu'un point d'application parmi d'autres (la propreté par exemple), de l'ordre domestique. Quand donc nous parlons habitus culinaire, nous pensons plus largement habitus domestique, structuré et structurant un temps et un espace particuliers : un espace-temps tout à fait élastique, sans limites, caractérisé par le cumul d'occupations, le "tout-faire" dont parle Y. Verdier. C'est l'espace-temps du travail domestique, espace-temps des femmes (6). (Se pose alors la question de l'existence d'un espace-temps spécifique aux hommes, celui du professionnel ?).

#### De quelques variations culinaires

Imaginer que les femmes des différentes classes sociales puissent avoir des pratiques culinaires diverses et variées nous semble une hypothèse tout à fait raisonnable. Une fois repérées des pratiques du temps, des choses, de l'argent, de l'espace de la cuisine non homogènes, voire opposées, on peut s'interroger sur les déterminants sociaux de cet habitus culinaire ou sur ce qui peut faire varier "le faire la cuisine" entre ces formes extrêmes.

Il est remarquable que l'on n'ait pas trouvé de variation évidente du goût pour la cuisine en fonction de la *CSP du mari*. En particulier, dans le premier groupe (heureuses), on a une proportion sensiblement identique de femmes qui, par leur mariage (*CSP du mari*) appartiennent aux classes populaires urbaines (4), aux classes moyennes (4) et aux

classes supérieures (3) ; seules en sont exclues les femmes d'agriculteurs. De même, dans le deuxième groupe : il y a une prédominance de femmes des classes moyennes par leur mariage (9), mais on trouve aussi des paysannes (3), des ouvrières (2) et des classes supérieures (2).

Beaucoup de choses s'éclairent si l'on caractérise chacun de ces deux groupes non plus par l'appartenance sociale des femmes, mais bien par *leur origine sociale* (*CSP du père*). Soit la majorité des femmes aimant faire la cuisine (dont on vient de voir que par leur mari, elles se rencontrent dans tous les groupes sociaux, exceptée la paysannerie) est d'origine ouvrière (6 sur 11). Par contre, celles qui disent ne pas aimer faire la cuisine sont originaires des classes moyennes (6 sur 16), mais aussi – et c'est une surprise – de la paysannerie (6 également).

Enfin, s'agissant de pratiques de *femmes*, on peut mettre en relation ces deux catégories de cuisinières – heureuses, malheureuses – avec *leurs caractéristiques propres* : âge, scolarisation, situation matrimoniale, nombre d'enfants, et surtout *activité professionnelle*. Alors on s'aperçoit que les heureuses de la cuisine sont plus âgées ; elles ont été moins longtemps scolarisées ; elles sont toujours (encore) mariées et vivant avec leur conjoint (il y a deux veuves dans l'autre groupe), elles ont eu plus d'enfants. Elles sont et ont été moins (souvent) actives. Cette sociographie rapide permet déjà de placer les unes et les autres, enchantées et désenchantées, aux deux pôles extrêmes du statut assigné aux femmes. Les premières répondent plus au modèle traditionnel : une vie préférentiellement occupée à la constitution d'une famille et, par suite, à la gestion du cercle domestique. Les secondes renvoient davantage à un statut moins traditionnel : certes, elles se marient et ont des enfants – mais en moins grand nombre – et surtout elles ont plus fréquemment une activité professionnelle extérieure, rémunérée. Statut qui, on le voit, est fait d'une concurrence entre occupations et valeurs professionnelles et domestiques.

Donc le rapport à la cuisine, ou l'habitus culinaire, premier élément constitutif du "faire la cuisine", varierait plus en fonction de l'origine sociale (que de l'appartenance de classe) des femmes ; et plus en fonction de *leur propre statut*, qui enferme aussi bien leur cycle d'activité professionnelle que leur trajectoire matrimoniale. Ou encore, les pratiques culinaires exercées par les femmes dans leur famille nouvellement constituée par le mariage et la procréation, seraient fonction prioritairement de *leur trajectoire* (sociale) *propre*, étant entendu que celle-ci contient en partie au moins celle du conjoint (cf. trajectoire matrimoniale des femmes, type de mariage, "par le haut", ou "par le bas", etc.).

Ce qui est à l'oeuvre dans cette dernière hypothèse c'est aussi une remise en question des indicateurs couramment utilisés de l'appartenance de classe du groupe domestique : on substitue à la CSP du chef de ménage (le plus souvent le mari), l'ensemble trajectoire sociale de la femme/trajectoire sociale du mari. De plus, si dans le cas présent nous tenons pour première dans "l'ordre des déterminations" la trajectoire sociale de la femme (mais répétons-le, pas complètement autonomisée par rapport à celle du mari) c'est que nous traitons de pratiques familiales agies plus par les femmes que par les hommes, comme le sont d'ailleurs la plupart des pratiques domestiques.

### Sur la transmission entre générations

On peut poursuivre ce raisonnement, par régression, en remontant de la famille d'appartenance (constituée dans le mariage) à la *famille d'origine* : on définira alors la position sociale de cette dernière de la même façon c'est-à-dire en réintroduisant les *trajectoires* des femmes, leur statut, ici *des mères*. Ceci nous permet de formuler une dernière hypothèse relative aux variations de l'habitus culinaire et plus encore à son inculcation et à sa transmission dans et à partir de la famille d'origine.

Il semblerait, à entendre les femmes interviewées, que leur plaisir/non plaisir à faire la cuisine, et conséquemment les variations de l'habitus et des pratiques culinaires trouvent une raison ultime dans le rapport à la cuisine de leur propre mère : "ma mère déjà aimait cuisiner, elle m'a transmis ce goût pour la cuisine", ou, au contraire : "... ma mère n'aimait pas cuisiner, elle ne m'a jamais appris" : transmission pour les premiers, non-apprentissage pour les secondes, mais, de toutes façons, affaire de femmes et de génération, la cuisine "passe" des mères aux filles. C'est que, hommes et femmes sont investis d'un rapport à l'avenir fondamentalement différent : plus immédiatement professionnel pour les premiers, prioritairement (mais non exclusivement) domestique pour les secondes. Aussi, même si les mères n'apprennent jamais systématiquement à cuisiner à leurs filles, celles-ci retiennent plus que leurs frères, pour les avoir vu faire les gestes du domestique et de la cuisine. Plus que les garçons, les filles intériorisent tout ce qui fait cet habitus domestique et culinaire — rapport à un temps, à un espace, à un argent, à un ordre spécifiques — à partir des pratiques (domestiques) de leur propre mère, et dans lesquelles elles ont été socialisées.

### III — ... LES HOMMES, COTE SALLE A MANGER

La cuisine est d'abord l'affaire des femmes de la famille. Cela signifie-t-il que *les hommes* en soient complètement absents ? Certes non ; rappelons qu'ils en sont les *consommateurs privilégiés*. C'est donc plus en tant que goûteurs que "pratiquants" de la cuisine, qu'ils interviennent : ils commentent, apprécient ou critiquent ; ils peuvent contribuer à l'élaboration d'un menu, ou tout simplement suggérer, proposer, demander (aux femmes de faire) un plat qu'ils aiment particulièrement.

Afin de mieux cerner les gestes de la cuisine, nous avons différé la question de la consommation, et avant cela, celle de la fabrication de plats précis. Jusque là, nous nous sommes intéressées aux manières de faire la cuisine, sans nous demander *quelle cuisine* ? Or l'analyse du "faire la cuisine" ne peut être complète tant que n'est pas prise en compte cette dimension du contenu. C'est ce que nous désignons par *goût alimentaire familial*, deuxième élément mis en oeuvre par les femmes conjointement à leur habitus culinaire.

Ici les travaux de L. Boltanski, P. Bourdieu, Cl. et Ch. Grignon (7) nous sont d'un grand secours : ils ont bien mis en évidence les déterminants sociaux des pratiques et des goûts alimentaires ; soit tout ce qui préside à la sélection des ingrédients et des plats, différentielle selon la classe sociale (c'est-à-dire selon la trajectoire).

Nous nous sommes posé alors la question du *goût de référence* à partir duquel les femmes choisissent, sélectionnent les plats, les recettes qu'elles vont faire. Font-elles ce qu'elles aiment (ce qu'elles ont appris à aimer et à faire dans leur famille d'origine) ou ce que leurs maris aiment (ce qu'ils ont appris à aimer dans leur famille d'origine) ? Ou encore, cuisinent-elles à leur goût ou à celui de leur mari ? Nous formulons l'hypothèse de la constitution d'un goût familial de classe, précisément de la classe d'appartenance de la famille nouvellement constituée. Celui-ci serait le produit de l'alliance des goûts alimentaires que chacun des deux conjoints tient de sa classe d'origine et a transformés dans sa trajectoire. Ces goûts peuvent n'être pas très différents (mariages homogames) mais lorsqu'ils le sont, s'imposerait le goût du conjoint en position dominante (le plus souvent le mari ?). Les femmes feraient une cuisine quotidienne beaucoup en référence aux goûts alimentaires de leurs maris qui en sont les consommateurs premiers et assidus.

Enfin, tandis que l'habitus culinaire n'intéresse que les femmes et "passe" des mères aux filles, les goûts alimentaires font intervenir les hommes. Ils se formeraient dans la famille d'origine, aussi bien pour les garçons que pour les filles, mais il nous semble, sous des modalités diffé-



rentes selon le sexe. Les filles intériorisent conjointement les gestes de la cuisine et les saveurs alimentaires, là où les garçons n'acquièrent que ces dernières. C'est ici qu'intervient, au moins symboliquement, la *belle-mère*. La future épouse détient de sa propre mère les gestes de la cuisine, qu'elle ne peut mettre en oeuvre tant qu'elle reste dans sa famille d'origine. C'est, par contre, de sa belle-mère qu'elle reçoit le droit et le pouvoir de cuisiner pour son mari. La femme (mariée) a tout intérêt à faire une cuisine dans la continuité de celle de sa belle-mère, cuisine dans laquelle se sont constitués les goûts et les habitudes alimentaires de son mari.

On a mis au jour dans cette recherche, une part importante de ce qui fait le quotidien des femmes, de toutes les femmes. Ce qui n'aurait pas été le cas si, par exemple, on s'était intéressé aux pratiques professionnelles. C'est donc un peu de leur vie, un peu de leur histoire qu'on a retrouvé.

Cependant, on n'en a pas pour autant exclu complètement les hommes. En effet, on n'a jamais autonomisé les femmes. On a pris soin de reconstituer systématiquement une série d'oppositions, au principe même de cette recherche et de la plupart des recherches actuelles féministes et/ou sur les femmes. Certes on s'est intéressé aux pratiques culinaires domestiques tendant à la charge des femmes (et pas des hommes), ce qui nous a donné l'occasion d'opposer, entre autres, une fonction de reproduction des femmes et fonction de production des hommes, habitus domestique des femmes et habitus professionnel des hommes.

En outre, même si dans un premier moment, on s'est limité à faire la cuisine (habitus culinaire), du côté des femmes, en se posant la question du type de cuisine, du goût familial, on a réintroduit la destination de la cuisine domestique, sa consommation familiale, et donc les hommes. On a fait de la cuisine une affaire de famille, qui passe à travers les générations.