



**HAL**  
open science

**Kaufmann Jean-Claude, Casseroles, amour et crises, ce que cuisiner veut dire, Paris: Armand Colin, 2005, 342 p. ; Cazes-Valette Geneviève (dir.), Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité, Cahiers de l'OCHA n°11, 2006, 207 p. [Compte-rendu de lectures]**

Anne Lhuissier

► **To cite this version:**

Anne Lhuissier. Kaufmann Jean-Claude, Casseroles, amour et crises, ce que cuisiner veut dire, Paris : Armand Colin, 2005, 342 p. ; Cazes-Valette Geneviève (dir.), Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité, Cahiers de l'OCHA n°11, 2006, 207 p. [Compte-rendu de lectures]. Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement - Review of agricultural and environmental studies, 2008, pp.146-148. hal-02667221

**HAL Id: hal-02667221**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02667221>**

Submitted on 31 May 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## COMPTES RENDUS DE LECTURE

FLORENT QUELLIER, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*

Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p.

L'excellente réputation dont jouit la gastronomie française depuis trois cents ans est-elle le produit d'une culture de la faim qui caractérisait les temps modernes ? C'est en tout cas le point d'attaque passablement provocateur que défend Florent Quellier dans cette synthèse sur l'alimentation des Français – entre, *grosso modo*, l'ouverture du commerce américain et l'avènement de la production industrielle. Non que la masse des Français vit dans une noire misère. Assurément, leur régime moyen est monotone : la production céréalière les tient en otage, les blés fournissant jusqu'à 75 pour cent des calories disponibles. Tous connaissent la disette dont les retours sont réguliers, une fois tous les dix ans voire plus souvent. Mais ces crises d'Ancien Régime, quand les prix des denrées s'envolent au triple, au quadruple des années de misère ordinaire – quand le nombre de pauvres augmente drastiquement et les hordes de mendiants affamés flottent entre villes et campagnes à la recherche de nourriture et de travail – apparaissent moins pernicieuses que la pénurie vécue au quotidien. Elles ponctuent, et aggravent, la lutte permanente de survie. Autrement dit, les famines tuent moins que la malnutrition.

La hantise de la faim engendre, c'est la thèse de *La table des Français*, une culture qui vise à soulager, à surmonter, à sublimer même, bref, à affronter au mieux les limites de l'approvisionnement alimentaire. Ou à en exorciser les conséquences. Les contes de fées où les ogres et autres loups sévissent pour manger de la chair humaine, où les parents abandonnent leurs enfants, où le cannibalisme s'offre comme possibilité et comme piège, reflètent une réalité autrement plus pesante. L'imaginaire collectif en exalte les traits les plus marquants et les plus choquants pour mieux les supporter. Deuxième contrepoint à la peur de manquer, la création d'un espace consacré à la sécurité alimentaire. Florent Quellier nous rappelle l'importance, économique et symbolique, que revêtent les jardins potagers pour les campagnards et les citadins dans la France de l'Ancien Régime. Les paysans y cultivent des légumes (des artichauts à l'oseille), légumineuses (des fèves aux vesces) et fruits (surtout rouges) pour diversifier leur alimentation, en augmenter les saveurs et tromper la tyrannie des blés (à défaut d'y échapper). Pour ce faire, ils n'hésitent pas à expérimenter. L'introduction de nouvelles plantes telles le maïs ou encore, quoique tardivement, la pomme de terre et la tomate, passe sans exception par le lopin de terre cultivé à côté de la chaumière. C'est parce que le jardin échappe à la fois aux contraintes collectives d'assolement et, tout aussi important, à l'emprise du fisc qu'il permet cet investissement en travail et en temps, au point d'ailleurs de se transformer en une extension estivale de l'habitat rural communément si exigü. La production domestique, qui inclut aussi la basse-cour et à laquelle on peut ajouter la cueillette de champignons ou encore le braconnage, fournit les marchés. Elle fait également vibrer les cordes des dons alimentaires : le bon voisinage s'entretient grâce au partage du cochon abattu en automne et le panier de fruits, d'œufs ou de beurre offert à la grand-mère adoucit les rapports familiaux. Le livre rouvre également le dossier, épineux, de la charité privée et institutionnelle et c'est un de ses mérites que de

souligner le rôle des approvisionnements alimentaires non pécuniaires dont l'étendue paraît considérable (et considérablement sous-estimée) aux temps modernes tant ils sont difficiles à jauger.

Quantités, attributs organoleptiques – les ressources alimentaires cultivées dans les jardins se recommandent aussi pour leur signification sociale. La recherche de prouesses horticoles stimule les efforts des paysans. Asperges ou artichauts ajoutent un complément ostentatoire aux tables des bourgeois. L'ambition du potager royal à Versailles est de rendre disponibles, à tout moment de l'année, des produits d'exception. Les nobles aiment à consommer à contre-saison. Ou en primeur, avant les roturiers, un genre de gourmandise à effet pervers sous forme de coût non monétaire : ainsi, les engouements aristocratiques pour les petits pois verts issus de la culture forcée infligent apparemment des vagues de diarrhée à la société de Cour. Ces contretemps ne démentent pourtant guère la volonté de se distinguer socialement, du moins à table. Elle serait, selon Florent Quellier, à l'origine de l'art culinaire français. Distinction, voici son mot d'ordre : se distinguer des pauvres bougres qui mangent du pain noir fabriqué avec du levain (ou pire, qui mangent des bouillies de millet ou de châtaigne) plutôt que du pain blanc fermenté grâce à la levure boulangère; se distinguer des ventres creux qui rajoutent un peu de lard à leur soupe alors que les couches privilégiées vantent les alouettes rôties et se goinfrent de viandes blanches jusqu'à développer la goutte dans leur poursuite de l'embonpoint. Économiquement irrationnelle et, du point de vue rétrospectif, nutritionnellement myope, la valorisation de la farine blanche suggère néanmoins l'intention de mettre à distance, de nier le joug de la nature sous lequel la grande majorité peine au quotidien. C'est dans ce contexte que se développe la grande cuisine française. Elle met de la distance entre ses clients et ce qui est de plus en plus méprisé comme vulgaire, besogneux et... affamé. Ce mouvement finit par tout saisir et contribue à la stylisation des attitudes et des gestes : les dîners à la Cour, puis en ville, mandatent de se tenir droit alors que les paysans sont courbés; ils poussent au maniement des fourchettes alors que la cuillère et le couteau resteront encore pour longtemps les ustensiles des couches plus modestes. Il faut faire preuve de savoir-vivre dans le beau monde. L'étiquette et les protocoles définissent un mode de vie qui sera bientôt qualifié, à l'étranger, comme l'expression même de l'art de vivre. Les royaumes de France et Navarre deviennent le siège d'une civilisation qui se perçoit comme supérieure au reste du monde, suprématie du raffinement que la concurrence internationale semble reconnaître tout en hésitant entre l'envie et la condamnation des mœurs insouciantes.

L'explication doit beaucoup au « processus de civilisation » théorisé naguère par le sociologue Norbert Elias<sup>1</sup>. Cette dette ne doit pas induire l'impression que la notion de culture se limite à l'acception véhiculée dans la sociologie figurationnelle et son attention à la définition des seuils de goûts et de dégoûts, à l'intériorisation des affects et des émotions pour pacifier, du moins physiquement, les relations sociales, tant s'en faut. Quellier fait preuve d'une bonne dose d'œcuménisme et de bon sens. Son livre couvre beaucoup de terrains – de l'influence des religions sur les pratiques alimentaires jusqu'aux lieux où se prennent les repas et autres

<sup>1</sup> Norbert Elias, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Band 1, Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes* (1939, Frankfurt a. M., Suhrkamp, 1997), traduction française : *La Civilisation des mœurs* (Paris, Calmann-Lévy, 1973); voir aussi Norbert Elias, *Die höfische Gesellschaft* (1969, Frankfurt a. M., Suhrkamp, 1983), traduction française : *La société de cour* (Paris, Calmann-Lévy, 1974).

collations. Un regard anthropologique lui permet de puiser des informations dans les images et d'esquisser les relations sociales cimentées – et aussi brisées – par la circulation des mets et boissons <sup>2</sup>. Peut-être reprocherait-on à cette synthèse l'absence d'une conclusion en forme de programme de recherches en histoire de l'alimentation. Toutefois, sa lecture stimulante suggère un inventaire de problématiques à étudier : les liens entre alimentation et santé, donc entre alimentation et croissance économique, les rouages du petit commerce et les effets de la charité, la part des goûts, des prix et de la diététique dans les approvisionnements alimentaires offrent aux chercheurs autant d'occasions d'exercer leur imagination et de laisser libre cours à leur goût pour les archives. Qu'ils prennent exemple, pour leurs futures publications, sur les excellents index analytique, géographique et des personnes aussi bien que sur l'utile lexique (qui nous évite les pièges de l'anachronisme) offerts gracieusement en fin d'ouvrage.

Martin BRUEGEL  
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine

---

<sup>2</sup> Mentionnons ici avec regret que la bibliographie indicative n'inclut pratiquement aucun titre en anglais, ce qui appauvrit le récit ; ainsi Mack P. Holt, « Wine, life, and death in Sixteenth-Century Burgundy », *Food and Foodways*, vol. 8/2 (1999), 73-98, aurait bien servi l'illustration des liens entre la vie matérielle et la vie spirituelle, la sociabilité et l'exclusion, par le biais du vin alors que Robert Darnton, « Peasants Tell Tales: The Meaning of Mother Goose » dans Robert Darnton, *The Great Cat Massacre and Other Episodes in French Cultural History* (New York, Random House, 1984), 8-72, offre une interprétation contextuelle des contes de fée qui apparaissent bien comme le résultat d'une culture de la faim.

**ANNE LHUISSIER, Alimentation populaire et réforme sociale**

Paris, MSH/QUAE, collection Natures sociales, 2008, 272 p.

L'enjeu méthodologique de l'ouvrage d'Anne Lhuissier est donné dès les premières lignes de la préface par Claude Grignon. Peut-on faire œuvre de sociologue en s'aventurant en terre des historiens, au cœur du second XIX<sup>e</sup> siècle ? Pour une discipline qui s'est en partie bâtie sur une capacité à saisir des pratiques, des actions, des situations, comment s'appuyer uniquement sur des textes, sans possibilité de les recouper par sa propre observation ou son travail d'enquête ? De plus, ces textes ayant été produits par des observateurs sociaux, les leplaysiens, de quel niveau de crédit scientifique doit-on les doter ?

Trois réponses sont habituellement disponibles par les sociologues, chacune située dans une tradition distincte. Premièrement, on peut se réfugier dans une forme d'histoire de la pensée, et considérer ces écrits comme des témoignages d'un état donné des sciences sociales. Ces textes valent alors surtout par les concepts qu'ils manipulent et les méthodes qu'ils déploient, leur contenu important peu. Deuxièmement, on peut les approcher de manière critique et rejeter leur entreprise scientifique en soulignant les biais des enquêteurs (distance sociale, projet philanthropique). Seul compte alors le mouvement leplaysien lui-même, les auteurs des textes, leurs propriétés sociales ou l'effet de leur production considérée non comme intellectuelle, mais politique. Troisièmement, dans une tradition narrativiste, on peut les considérer comme des récits, des témoignages dont il s'agira d'analyser la structure, les formes d'énonciation, la place de l'auteur et de ses sujets d'étude. Loin de choisir son camp, l'ouvrage d'Anne Lhuissier réunit ces trois traditions, tout en accomplissant l'activité ordinaire des historiens : parvenir, au-delà du brouhaha des textes, à saisir les pratiques alimentaires d'il y a un siècle et demi.

Pour cela, elle met en œuvre une approche originale en se laissant « guider par les documents dans l'approche des pratiques alimentaires » (p. 12), tout en tenant fermement sous surveillance leurs auteurs pour reconstituer leur rapport aux enquêtés. Autrement dit, il s'agit de prendre au sérieux le travail d'enquête fourni par les leplaysiens, qui considéraient l'observation comme une valeur cardinale, tout en connaissant leurs appétences et leurs oublis, leurs valeurs et leurs objectifs. Ce qui oblige rapidement l'auteur à affirmer que « les leplaysiens » ne regroupent pas un collectif unifié, par exemple dans leurs jugements sur la consommation de boissons alcoolisées (p. 16). Est-ce pour autant un obstacle à l'analyse ? Bien au contraire, ces différences lui permettent de saisir le regard des enquêteurs, et la mise en scène de leur étonnement est un indice essentiel pour l'interprétation. Toutes les aspérités des enquêtes leplaysiennes sont utiles pour saisir en même temps les pratiques alimentaires et la volonté de les réformer, redistribuées ensuite dans les deux parties de l'ouvrage.

Donnons-en un exemple simple : Frédéric Le Play, dans son protocole d'observation monographique, distingue les consommations alimentaires suivant le lieu où elles ont eu lieu, ce qui n'a rien d'évident, au double sens du choix de cette distinction et de l'opération pratique d'attribution (p. 47). Tout en donnant ainsi des informations précieuses sur les consommations alimentaires, il dévoile l'importance qu'à cette distinction à ses yeux. Mais les 44 monographies leplaysiennes retenues, étalées entre 1842 et 1908, ne sont pas les seules sources de l'auteur. S'appuyant sur le fait que l'alimentation ouvrière est un enjeu politique majeur, elle dispose d'enquêtes parlementaires et administratives d'une part, de bulletins et journaux scientifico-politiques, d'autre part. Comme les réformateurs ont bâti des

institutions tels des restaurants, elle a également analysé leurs archives, cette fois-ci en historienne. Cette profusion de matériel ne doit pas cacher le fait que les travaux historiques sur l'alimentation sont pris dans un cercle herméneutique étroit : les produits qu'ils étudient (vin, pain, viande) sont ceux qui intéressaient au premier chef les réformateurs et les administrations (octroi, taxation). D'où l'importance du recours aux monographies, qui permettent d'aller au-delà du chemin déjà tracé par les intérêts majoritaires de l'époque, même si l'ambition n'est plus alors une sociologie quantitative de moyenne durée à la manière des *Annales*.

Après ces éléments introductifs, la première partie de l'ouvrage est donc consacrée aux dispositifs réformateurs qui sont successivement analysés : tout d'abord les enquêtes elles-mêmes, qui sont des dispositifs de production de connaissance à des fins normatives, ensuite ceux créés par une partie du patronat (économats et cantines), et enfin les boutiques sociétaires. Le chapitre consacré aux enquêtes permet d'éclairer les catégories d'analyse des réformateurs : ils s'intéressent aux formes d'approvisionnement des ménages, aux manières dont les repas sont préparés, aux consommations alimentaires hors du domicile. Sur ce dernier point, on suit l'attention de l'auteur aux variations de qualification des personnes qui marquent l'opposition de ces consommations suivant qu'elles sont liées au travail ou à la famille mais soutiennent également un jugement sur la « moralité de la famille » (p. 71). De même, loin d'être un décalque de la réglementation de l'époque qui ne connaît que cabaret où l'on sert à boire et traiteur à manger, les « estaminets », « mastroquets » et autres « débits de vin » se rapportent à autant de pratiques de consommation différentes (type de plats et « formules » des repas, heures de fréquentation, localisation, ...). Cette richesse lexicale permet de reconstituer l'insertion des pratiques ouvrières dans un univers économiquement fractionné et moralement clivé.

Faisant concurrence à ces divers lieux, les cantines construites par l'action patronale renvoient à des pratiques culinaires et alimentaires différentes : il peut s'agir d'un simple « réchauffoir » – l'équivalent des salles de repos avec four à micro-ondes que l'on connaît aujourd'hui dans de nombreuses entreprises – d'un réfectoire où l'on sert des repas chauds ou même d'une « pension » incluant l'hébergement. Dans chaque cas, l'action patronale vise à articuler l'espace du travail et l'espace domestique, et, dans le cas des réfectoires, à se distinguer des cabarets, à la fois par le contenu des menus et les pratiques de service. Ainsi, les ouvriers peuvent être à place fixe où l'on peut leur imposer – comme dans les restaurants d'entreprise que nous connaissons – de desservir. Ces restaurants sont souvent bâtis en conjonction avec des économats, lieu de fourniture de denrées alimentaire aux ouvriers, qui peuvent constituer soit une rémunération en nature, soit, majoritairement, un lieu marchand à des prix réduits. Il s'agit pour le patronat tout à la fois de contrôler les dépenses de leurs ouvriers, de limiter les profits des commerces alimentaires possédant, dans certains lieux, une clientèle captive et de modérer l'endettement ouvrier, le recours au crédit étant alors massif. Aussi, le paiement comptant est un principe essentiel de ces établissements, et une des raisons de leur échec relatif.

Un autre type d'établissement, les « boutiques sociétaires », essentiellement boucheries et restaurants, a connu un plus grand succès dans certaines villes, à l'image de celles de Grenoble étudiées en détail dans l'ouvrage. Ces établissements privés ne sont ouverts qu'aux sociétaires contre cotisation et forment des espaces fortement régulés. Ainsi, les cantines fonctionnent uniquement avec une monnaie locale sous forme de jetons, hommes et femmes

mangent dans des salles séparées sous la surveillance de « commissaires [...] chargés de vérifier la bonne tenue des convives » (p. 112). Surtout, contrairement aux cabarets qui sont des lieux favorables à l'action politique, les règlements intérieurs peuvent proscrire les discussions religieuses, la distribution de tracts ou la circulation de pétitions. Fournissant également des denrées alimentaires à emporter, les boutiques sociétaires visent à améliorer l'ordinaire alimentaire des ouvriers, en particulier par la limitation de la consommation du vin et la généralisation de la consommation de viande. C'est également le rôle des boucheries qui, par un effet de prix, cherchent à faire de la viande un produit ordinaire des tables ouvrières en court-circuitant les intermédiaires. Comme les restaurants, ils s'opposent donc frontalement aux commerçants mais également à d'autres formes d'organisations, publiques ou caritatives. En effet, le projet réformateur lié à ces établissements est pédagogique et vise le consommateur dans ses pratiques tant alimentaires que d'approvisionnement, en instaurant de nouvelles modalités de vente : « standardisation des produits et de leur prix, normalisation des transactions (ticket, pesée), garantie de la sécurité sanitaire ».

La première partie de l'ouvrage est donc marquée par un souci d'analyse des pratiques au plus près des sources, en soulignant la diversité des modalités d'alimentation ouvrière et la variété des réalisations concrètes des réformateurs. Ce paysage éclectique rend bien compte des choix étendus offerts à l'ouvrier devenu consommateur, moins en termes de denrées que de modalités économiques, domestiques et logistiques. La seconde partie s'inscrit dans une démarche complémentaire de reconstitution des pratiques alimentaires en proposant trois modèles de consommations ouvrières : la prodigalité, le surinvestissement au travail et la frugalité. Il s'agit, dans une démarche que l'on peut qualifier d'idéal-typique même si l'auteur n'emploie pas cette notion, de produire un modèle « entendu comme l'articulation dans un ensemble cohérent et intelligible, de traits abstraits issus d'observations individuelles » (p. 138) décrivant l'orientation des ouvriers par rapport à l'ensemble de leur pratiques alimentaires. Ce n'est donc pas une analyse en terme de dépenses ou de quantités consommées qui guide l'auteur, mais du sens que prennent ces consommations, suivant les personnes engagées, leur lieu ou leur fréquence.

Fondée principalement sur les enquêtes leplaysiennes, cette partie évite deux écueils courants. Premièrement, comme pour tout idéal-type, en résolvant le délicat problème de leur nomination : l'auteur prend bien garde de ne pas s'appuyer sur des termes employés par les enquêteurs de l'époque, au contenu nécessairement normatif, tout en choisissant des termes renvoyant bien à l'expérience ordinaire des ouvriers. Deuxièmement, de manière plus spécifique à ce travail, en suivant une voie étroite dans l'analyse secondaire des matériaux qualitatifs. Comment bâtir, à partir d'un regard fortement orienté par les visées de l'enquête primaire, une nouvelle analyse ? La première partie de l'ouvrage répond en croisant les sources et en focalisant l'attention sur les réformateurs eux-mêmes et leur regard et action sur les pratiques alimentaires ouvrières. En visant ces pratiques elles-mêmes et le sens qu'elles prennent pour les familles enquêtées, Anne Lhuissier adopte une stratégie de biais en s'appuyant sur les indices non normatifs des enquêtes leplaysiennes, dont voici quelques exemples. Dans le modèle de prodigalité marqué par une sociabilité importante, c'est la présence de connaissances, amis, parents qui sert d'indice, les dépenses des repas et boissons prises dans ces circonstances pouvant être élevées alors même que la gestion du budget d'alimentation quotidienne est strictement gérée. Dans celui du surinvestissement au travail, c'est la proximité des lieux d'approvisionnement et l'inclusion de relations professionnelles

dans les repas qui sont utilisés. Dans celui de la frugalité, marqué par une volonté d'épargner sur les dépenses alimentaires, c'est l'importance de l'autoconsommation et la variation des sources d'approvisionnement (y compris par le troc) qui est retenue. En s'appuyant sur ces traits secondaires pour les leplaysiens, simplement consignés dans leur observation exhaustive des ménages, on peut retracer un rapport général aux pratiques alimentaires.

Mais ces modèles ne sont pas qu'alimentaires : pour l'auteur, ils ne prennent leur sens qu'en étant reliés à la trajectoire sociale des familles concernées. Le modèle de la prodigalité rend compte de formes de « bien-vivre » de familles à l'aise dans leur espace social, le surinvestissement au travail d'une volonté d'ascension sociale à l'intérieur du monde ouvrier et la frugalité le projet de « l'abandon de la condition ouvrière au profit de celle de fermier » (p. 167). Dans ce cadre, le rapport à l'alimentation est donc sous contrainte de dispositions plus larges, biographiques au sens large puisqu'elles peuvent s'appuyer sur plusieurs générations. Même si l'utilisation des descriptions leplaysiennes est convaincante, il paraît difficile de suivre l'auteur jusqu'au bout de son interprétation. En effet, on retrouve là le problème récurrent du réalisme de ce type de modèles : certaines familles remplissant pleinement l'idéal-type, d'autres en reprenant uniquement certains traits. Dès lors, comment relier leur trajectoire sociale à un seul de ces types ? Si la force des modèles est aussi démontrée sous la forme de la contrainte, comme ces familles frugales par manque de ressources économiques, s'agit-il alors de modèles au sens de normes sociales partagées dans les groupes sociaux considérés ? L'auteur n'aborde pas ce point, faute de matériel adéquat : seuls les réformateurs ont produit ce qu'était une « bonne » alimentation et vont qualifier les familles qui les suivent de « vertueuses ».

L'un des intérêts du livre est bien de mettre à jour, en creux, les pratiques ouvrières dans leur diversité, à partir des traces constituées par d'autres, représentants de la puissance publique, réformistes et enquêteurs. En suivant implicitement le « paradigme indiciaire » de Ginzburg (1989), Anne Lhuissier met à jour deux types de régime alimentaires, centrés autour du pain et des légumes (rural) et de la viande et du vin (urbain), mais nous donne surtout à voir l'ensemble des transformations économiques et sociales structurant l'offre et la consommation alimentaire du second XIX<sup>e</sup> siècle. Car étudier sérieusement les pratiques alimentaires, ça n'est jamais, à la manière des enquêtes nutritionnelles, se contenter de regarder le contenu déclaré des assiettes ou même de s'arrêter aux manières de manger (Elias, 1973). Au-delà des résultats sur son objet, elle nous donne un brillant exemple de réutilisation de travaux savants, ce qui milite pour la mise à disposition, au-delà des publications disciplinaires, de l'ensemble de nos matériels d'enquête aux historiens et sociologues de demain.

Didier TORNY  
INRA, UR1216 RiTME, Ivry-sur-Seine

## Bibliographie

- Elias N. (1973) *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, 342 p  
Ginzburg C. (1989) *Mythes, emblèmes, traces ; morphologie et histoire*, Paris, Flammarion, 304 p.



**Food Drink and Identity in Europe**, *European Studies*, 22 (special edition), ed. Thomas M. Wilson, 2006.

According to the blurb for this special edition of *European Studies*, growing interest in consumption across the humanities and social sciences has resulted in particular attention being paid to the role of food and drink in the construction of local, regional and national identity. The volume 'provides the first multidisciplinary look at the contributions which food and alcohol make to contemporary European identities, including the part they play in processes of European integration and Europeanization. It provides theoretically informed ethnographic and historical case studies of transformation and continuity in social and cultural patterns in the production and consumption of European foods and drinks, in order to explore [their effect upon spatial identities]'.

To the extent that these objectives are met, it is in piecemeal fashion, for this is a collection where the whole is certainly no more than the sum of the parts. I assume the editor, Thomas Wilson, had rather little effective control over the commissioning of the papers and was unable to give much of a steer to the content of the component essays in the book. Wilson's introductory essay gives a sound, if brief, indication of how studies of food and drink might illuminate Europeanization. He helpfully distinguishes three foci of scholarship – food and drink as commodities, eating and drinking as practices, and food and drink as signifiers (of group culture and identity) (p. 12). Most of the ensuing volume is concerned with the third of these, the symbolic aspects of ingestion. Its relevance is positioned in the context of globalisation, postmodernist thought and the study of identity, upon which topic Wilson draws on the work of Stuart Hall, David Sutton and Mary Douglas (though, perhaps sadly, his contributors do not!). Wilson commends to us three guiding propositions. He advocates that attention be directed to social constructions of food and drink (though not all contributors agree). He asserts, on the strength of a dalliance with that most hackneyed of quotations from Brillat-Savarin (you know the one I mean!) that 'Food and drink are building blocks in the construction of all social identities.' (p.15) And he asserts that 'eating and drinking are much more than the ingestion of foodstuffs, they are part of temporal and spatial cultural patterns' (p. 16) – they bring order from chaos. So, the symbolic construction of food and drink produce identity and order. Wilson then proceeds to introduce the papers in the collection, sorting them into two themes, 'Europeanization', containing two essays, and 'Nationalizing, Localizing and Ingesting', which covers the remaining seven.

Erick Castellanos and Sara Bergstresser, in 'Food fights at the EU table: the gastronomic assertion of Italian distinctiveness', explore effectively the relationship between Italian identity and Europeanization. Italians have used a belief of the superiority of traditional foodways and particular local products to resist and contest tendencies towards European integration. Castellanos and Bergstresser argue that Italians exhibit weak national identity. Localism and cosmopolitanism are more normal points of identification. More the creation of emigrants than residents, Italian cuisine has nevertheless become one source of national identification, pasta being a binding symbol for a population for whom food matters. However, quality is guaranteed locally: 'one only trusts cuisine that has local roots and traditions', and 'cuisine remains within the sphere of the vernacular, born of the domestic'. (p.194) Consequently there is great suspicion of both industrialised food, though of course it is used widely especially by the young, and of Europeanization, because it represents

centralised regulation and an external threat. Food works against identification with Europe, but not as a result of direct juxtaposition with the national.

Stacia Zabusky makes the second contribution to understanding the role of the European. She reports on scientists working at the European Space Research and Technology Centre (ESTEC) of the European Space Agency (ESA) in the Netherlands. National identity was totally absent in the professional context of science and the laboratory. Only at leisure did signs of national belonging become evident and, Zabusky claims, only in situations where eating was involved (p. 219). Her evidence is drawn from observation in the late 1980s of their behaviour in the works canteen and at a Fun Run organised as part of the 25<sup>th</sup> anniversary celebrations of the ESA. Re-examining material collected in the late 1980s for another purpose, she shows that food operated as medium and expression of national identity. Partly by choice of whom to join as a dinner companion, and partly by food choices in the canteen, scientists at play affirmed the importance of being citizens of different European countries. She remarks (p. 222), *'the ESTEC norm was, in fact, for people to conform to the expectations of others – people's food choices largely fell into (stereo-)typical national categories: one French scientist always sat down with a hot entrée and a small bottle of red wine; the Dutch engineer always ate a sandwich with a glass of milk; the German scientist nearly always drank beer with his lunch.'* It was, uniquely in ESTEC, at the dinner table that national identifications appeared. We might reasonably expect that the situation now would be rather different, and that the Europeanization process, which was more precarious twenty years ago, to be more fully entrenched among professionals, who have adopted international, cosmopolitan, or perhaps European attachments.

The remainder of the essays are almost exclusively about aspects of the internally-oriented experience of individual countries. Of course, attention to national institutional variation is inherently valuable and in some instances very interesting. Cases remind us of the importance of institutional configurations and particularities – of licensing laws, the administrative arrangements in different states, the varied bases of diet in different countries. In general, however, in my view, they don't help greatly in understanding identity.

A notable exception is Wendy Leynse who, in an ethnographic essay called 'Journeys through "ingestible topography": socializing the "situated eater" in France', makes a particularly impressive contribution, revealing how the processes that create and reinforce local identity actually work. By describing in detail participation in everyday but also special events we can appreciate how children come to learn an attachment to local produce and cuisine in a context.

Based on examples of excursions for children and families – a school trip and food festivals – a naïve reporting of observations articulates how 'how people come to understand, internalize and identify with a place (or places)' (p. 131). The opening example is about a four-day field trip for 10-year-old school children living in a town in the Loire, in which they visit various historical monuments, landscapes and farms. A form of integrated pedagogy, which includes science, agriculture, ecology, geography and food, the children are taken to talk to farmers, to pick strawberries and to smell wild mint in the hedgerows. These activities they record in the log of the trip, reporting appreciatively on experiences of tasting. This combination of activities would be inconceivable in, for example, Britain, thus telling something about French understanding of both France and food, a condition possible because food already has a central place in national culture, thus offering many opportunities to reinforce the sense

that food matters. Products are attributed a spatially specific set of meanings in which both those of home and those of other regions in France, visited really or virtually, are contrasted to celebrate and derive meaning and pleasure from variation in produce and cuisine. The French think of France as a patchwork of local food areas, of which they want to have knowledge and experience, and they start with their own. It is the context of learning that is important.

Presented through very careful observation and description, followed by persuasive extraction of implicit meanings, Leynse brings processes of socialisation fully out into the open. Readers can see, and test, how it occurs. This paper is actually about identity; it describes connections between recognition, places, the placing of oneself, and how one learns the shared attributes required to be a member of an informal collectivity. Unlike many papers ostensibly about identity, this one does persuasively describe mechanisms and processes which constitute the loose but tangible sense of belonging; in this case a result of exposure to and identification with food products which are said to be, and treated as if they were, defining properties of a locale. It captures the sense in which identities are created, rather routinely, sometimes by virtue of networks of others wanting you to learn, but in an integrated way across a range of practices.

Other case study accounts are also insightful. A story of alcohol taxation, market regulation and prohibition in Northern Europe contrasts nicely with the experience of drinking in the South. Imbibing (a lot of) beer in those Oslo bars which broadcast foreign football matches indicates a shift in drinking norms and, it is suggested, thereby a change in the nature of national identity in Norway. Another essay describes the arrangement of drinking outings in the style of the Basque country among migrants to Catalonia where a different kind of performance is required. Basque custom involves the group paying visits to a series of venues in sequence, whereas the Catalan norm is to remain in one or two for the whole evening. Both essays teach us something about the social and bonding role of consumption.

The remaining essays include description of a rural community in the Gers, France, showing that judgements of quality in food in such a place is based on interpersonal trust. There are also three specifically historical essays, all covering long spans of time – concerning the symbolism of beef in Britain, the potato in Ireland, and nutritional modernisation in the Netherlands – which provide some useful information but contribute little of substance to a specific understanding of identity.

As regards analysis of identity and identification, the single country case study proves generally rather ineffective. Sadly there is no comparison of cases, and no attempt to build analytically upon differences. The reader is left to imagine the possible comparative lessons, something which is made very difficult because of the disparity between the topics under examination. In this regard, I came to question the value of a *multi*-disciplinary approach. *Inter*-disciplinarity I understand; however difficult it is to achieve, it has potential for fruitful controversy, for the building of integrative understandings across disciplines, productive friction and new insight. The rationale for collecting essays from (six) different disciplines, each ploughing its own furrow, while addressing different countries, topics and periods, escapes me.

In general, it is the ethnographic essays that deal most successfully with the topic of identity and identification, and they provide the highlights in this collection. Yet even they

sometimes fall foul of the tendency to offer superficial and repetitive generalisations about the universal functions and symbolic meanings of food and drink. Too many essays fail the 'so what?' test, except insofar as the detail of idiographic description of local particularities might interest the antiquarian, ethnological amateur, or food enthusiast. Though not untypical of studies of food and drink, the volume makes no apparent theoretical progress.

Food preferences and practices are expressive in various ways, which is to say that they are meaningful; but I haven't been convinced that the search for identity (in any of its possible forms) is the major basis for holding or exercising those preferences. That understanding identity remains a progressive research programme for food studies, and should be preferred to pursuing issues of, say, consumption, distribution, health or sociability, requires demonstration and justification. And should it pass the test, it is arguably only when representation, reception, interaction and practice are examined simultaneously in specific social contexts that we can begin to isolate and describe the processes which contribute to identity formation and to distinguish them from those with other functions. This is what Leynse achieves, in my view.

Probably what matters most in relation to identity is when and where, and with whom, a particular type of identity is called upon. The most fruitful essays in the collection suggest that it is context which is crucial – that national identity occurs among professionals when eating rather than working; that regional attachment grows, is exhibited and reinforced in local trips and public cooking; that local identity flourishes in reaction to an ineffective and inefficient state. Weak symbolic associations between foodstuff and a category of person, particularly when they are established from textual sources, probably give little clue as to how to determine or explain actions or preoccupations. It is only when there is a stronger marker of affiliation, one which probably entails some emotional involvement and commitment among situated groups, that identities matter.

Overall, this volume is disappointing in its lack of theoretical and conceptual vision and ambition. There is little analytic rigour behind the discussion of identity. There are some neat exemplars of how things work – mostly illustrating the value of ethnographic methods – but there is very little new generalisation across cases and contexts arising from the case studies. Analytic power can be generated both from the comparison of cases and abstraction concerning the properties of contexts, whereupon preconditions for the salience of particular types of meaning (or identities) may be isolated. However, these seem out of reach for this collection.

*Alan WARDE*  
University of Manchester

**JEAN-CLAUDE KAUFMANN, Casseroles, amour et crises, ce que cuisiner veut dire**  
Paris, Armand Colin, 2005, 342 p.

**GENEVIÈVE CAZES-VALETTE (dir.), Faire la cuisine, analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité**

Paris, Cahiers de l'OCHA n° 11, 2006, 207 p.

La modernité se traduit-elle par un affaiblissement de la pratique culinaire ? Cette interrogation pourrait résumer l'objet de deux ouvrages sociologiques portant sur l'analyse de l'activité culinaire. Appréhendée comme l'état actuel de la société et les valeurs qu'elle tend à développer, la modernité génèrerait une série de transformations ayant des implications directes sur la cuisine (entendue comme territoire et comme technique). Que devient la cuisine domestique et familiale face à l'équipement électroménager, l'offre de produits nouveaux et de plats élaborés ? Comment se négocie l'identité féminine face aux transformations de cette activité ? La modernisation des modes de vie favoriserait-elle la perte de repères dans les rythmes alimentaires, et, ce faisant, le développement de troubles alimentaires ? Autant de questions soulevées par ces ouvrages, qui viennent étayer les recherches, parfois anciennes, sur la pratique culinaire.

Centré sur la cuisine domestique, le livre de J.-C. Kaufmann se situe dans la lignée de ses recherches sur la sociologie du couple et l'analyse de la construction familiale à travers les tâches domestiques. C'est ainsi qu'après avoir étudié la gestion du linge (Kaufmann, 1992) et plus généralement les activités ménagères (Kaufmann, 1997), Kaufmann porte son attention sur la pratique culinaire. La première partie de l'ouvrage propose une perspective historique et anthropologique sur la formation des goûts et des répertoires alimentaires. Panorama sur plusieurs siècles, elle vient rappeler quelques distinctions nécessaires à l'observation de faits contemporains tels que les taxinomies alimentaires, la distinction entre le « naturel » et le « biologique », la formation des goûts, ou l'histoire des repas. L'auteur montre comment les repas continuent de jouer un rôle primordial dans les relations familiales, en dépit du développement « inexorable » du « modèle de l'individu consommateur » : ils constitueraient « l'ultime rempart contre la désintégration de la famille » (p. 89). Partant d'une interrogation initiale en termes de division des rôles, savoir faire et autres dimensions qui constituent l'ordinaire du faire la cuisine, l'analyse se déploie autour des liens étroits qui unissent cuisine, repas et famille. Kaufmann s'emploie à approfondir ce constat dans la seconde partie de l'ouvrage, plus empirique (une vingtaine d'entretiens auprès de familles de classe moyennes, complétés par la littérature française récente, et en particulier les travaux d'étudiants du laboratoire de rattachement de l'auteur à l'Université de Paris V, le CERLIS), en démontrant en quoi faire la cuisine équivaut à faire famille. Les repas apparaissent notamment comme opérateurs du lien familial et indicateurs de sa qualité ; chaque étape du cycle familial imprime un rythme commensal, de la mobilisation autour des enfants au risque de déprise après leur départ. Le repas comme ferment du noyau familial se vérifie aussi par la négative : les situations non familiales induisent très clairement une déstructuration des prises alimentaires.

Proposant une approche plus large de la cuisine, l'ouvrage coordonné par G. Cazes-Valette concerne les actes d'un colloque ESC Toulouse/CNRS/ICAF/OCHA, tenu en décembre 2005. Composé de quatre parties, il appréhende la cuisine dans ses différentes acceptions, de

l'espace où se déroule la préparation des repas aux formes de l'activité culinaire. L'ouvrage présente l'intérêt de couvrir différentes zones culturelles (de la France à l'Amérique du Sud en passant par le Maghreb ou la Scandinavie) et, dans une moindre mesure, temporelles ; il rassemble des contributions issues en majorité des sciences sociales, mais aussi de l'architecture, la nutrition, le marketing et l'agronomie. Parmi l'ensemble des questions abordées, celles de la configuration de l'espace cuisine et celle de l'identité sociale et culturelle qui se joue à travers l'activité culinaire retiendront notre attention. Ouverte ou fermée ? Cette question récurrente relative à l'architecture de la cuisine est déjà présente dans les manuels d'architecture de la fin du XIX<sup>e</sup>. Ils plaident pour une cuisine fermée dans les logements sociaux, pour appliquer à la cuisine populaire les conceptions de la séparation entre vie publique et vie domestique, du rôle de la femme, et des principes d'hygiène (Moley 1998). A Buenos Aires, Patricia Aguirre rappelle qu'il est obligatoire dans le cas de l'habitat populaire de séparer par des murs la cuisine du reste de l'habitat, alors même que cette configuration disparaît à mesure que les revenus augmentent. S'interrogeant de savoir si l'ouverture de la cuisine serait un signe d'affranchissement féminin et favoriserait l'investissement de la cuisine par les hommes, l'architecte Jean-Michel Léger rappelle à son tour qu'en limitant les effluves, le micro-ondes arbitre en faveur de l'ouverture, si bien que le couple micro-ondes et cuisine ouverte « accuse la différence entre les classes sociales » (p. 13). L'ouvrage aborde également la question de l'identité, d'origine et de genre, saillante en matière d'habitudes alimentaires. A travers les transmissions culinaires au sein de familles de migrants nord-africains de 2<sup>e</sup> génération dans la région bordelaise, C. Crenn s'intéresse plus particulièrement à la filiation en situation de transplantation et aux enjeux identitaires qui y sont liés. A l'encontre du culturalisme (où la dimension culturelle est surinvestie et l'affiliation perçue de manière quasi-héréditaire) et du réductionnisme (les processus de transmission seraient brisés en migration), elle montre que pour les filles surtout, la cuisine est l'occasion de prendre position non seulement par rapport aux parents, mais aussi vis-à-vis de la société majoritaire et de dire à qui elles s'identifient. Les filles reportent sur le label halal leur filiation au groupe : manger halal permet de s'identifier aux parents tout en s'étant en partie désaffilié. Dans une comparaison des modalités de préparation de la paella en France et en Espagne, Duhart et Médina montrent comment, sous le coup des modifications des modes de vie, et notamment l'installation en ville de migrants ruraux, la préparation de la paella passe d'une activité masculine et de plein air à une activité féminine et domestique d'intérieur. Des savoirs essentiels au-dehors, tels la connaissance du feu, n'ont plus cours dans l'espace confiné de la cuisine.

Plus généralement, la lecture croisée des deux ouvrages montre à quel point la question de la transmission des savoir-faire est transversale à la plupart des recherches sur l'activité culinaire. Les exemples développés permettent de relativiser un poncif tenace sur la rupture de transmission entre mères et filles, rupture qui engendrerait nombre de désordres alimentaires. La contribution de Karen Montagne sur les pratiques culinaires de femmes âgées (entre 72 et 88 ans) vient en contrepoint de l'assertion selon laquelle nos grands-mères détiennent un réel savoir-faire culinaire. Elle montre au contraire comment ces femmes ont vite quitté le foyer parental à la fin de la Seconde Guerre mondiale pour gagner leur vie, sans savoir cuisiner, à une période marquée en outre par la rareté des ressources alimentaires. A ce constat, Kaufmann ajoute une seconde dimension en termes d'identité de genre et de division des rôles. Quand les mères cuisinent, les filles peuvent résister car elles y voient davantage un rôle social, d'enfermement ménager, qu'elles sont décidées à ne pas endosser.

Toutes les mères n'ont pas systématiquement un savoir-faire à transmettre, et les filles peuvent investir la cuisine sans avoir hérité de ce plaisir et savoir-faire. La rupture de transmission n'est pas totale, elle continue à opérer, même dans le cas des femmes qui refusent d'être enrôlées sous la bannière du devoir ménager. Kaufmann pourtant, résiste lui-même difficilement à la question de la rupture de transmission, affirmant que celle-ci est contrariée par l'individualisation des pratiques, élément central de la modernité. Cette individualisation se traduirait plus généralement par un manque d'encadrement des pratiques par un système institutionnalisé, pratiques ballottées entre « la rapidité simplificatrice ou l'engagement passionnel » (p. 250). Pareille conclusion, mettant l'accent sur des figures extrêmes, est euphémisée par le second ouvrage, dont les contributions, parfois contradictoires, présentent une diversité plus importante (en termes de catégorie socioprofessionnelle, appartenance générationnelle, région d'habitation ou cycle de vie), et dressent un portrait plus contrasté de la modernité et de ses effets sur la cuisine. Pris ensemble, ces deux ouvrages livrent un large éventail d'approches sur l'activité culinaire, abordant des sujets peu traités et originaux tels que la présentation du futur conjoint lors d'un repas de famille, qui viennent compléter la collection d'exemples. Au final, ils proposent une entrée en matière intéressante pour qui s'interroge sur les pratiques culinaires.

Anne LHUISSIER  
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine

## Bibliographie

- Kaufmann J.-C. (1992) *La trame conjugale, analyse du couple par son linge*, Paris, Nathan, collection Essais et Recherches, 216 p.
- Kaufmann J.-C. (1997) *Le cœur à l'ouvrage. Théorie de l'action ménagère*, Paris, Nathan, collection Essais et Recherches, 238 p.
- Moley C. (1998) *L'architecture du logement : culture et logiques d'une norme héritée*, Paris, Anthropos, 334 p.

Directeur de la publication : Bertrand SCHMITT  
Composition et impression : Imprimerie BIALEC - 95, bd d'Austrasie - 54001 NANCY  
Dépôt légal : janvier 2009  
N° 70437