

**ETUDE SUR LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
ET LA CUISSON
RECHERCHE DE SOLUTIONS
D'AMÉLIORATIONS
ANALYSE SOCIOLOGIQUE DES ENTRETIENS**

Etude réalisée par : Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI, anthropologue, responsable d'études à Argonautes, chercheur associé au CERLIS (CNRS/Paris V-Sorbonne)

Direction scientifique : Dominique DESJEUX, professeur d'anthropologie sociale et culturelle à l'université Paris V-Sorbonne, Directeur scientifique d'Argonautes

SYNTHESE

L'analyse sociologique et anthropologique d'entretiens et d'observations sur les usages des cuisinières (électriques et à gaz)¹ a cherché à relier les pratiques et les usages de la cuisson, de la cuisine, avec les conditions sociales, culturelles, d'apprentissage, de répartition des rôles sociaux, de gestion des relations et interactions au sein du foyer, de la mise en scène sociale, etc. de ces pratiques. Nous avons également analysé les représentations autour de la cuisinière, de la cuisson et de la cuisine. L'analyse sociologique des pratiques et des représentations permet, complémentairement à l'ergonomie, de chercher les structures sociales des usages, pour participer à l'émergence des besoins sociaux concernant les cuisinières et l'électricité.

L'analyse sociologique détaillée des entretiens a permis de mettre à jour plusieurs thèmes forts, qui renvoient à des « besoins » sociaux en matière de cuisinière.

Des évolutions de comportements selon le cycle de vie familiale

Les besoins en équipement varient selon la trajectoire de vie des personnes. Ainsi, les jeunes sont pris entre des contraintes fortes (de budget, d'espace, de temps, de connaissance culinaire), qui conduiraient plutôt à un équipement minimum, et des pratiques culinaires en développement (expérimentation, volonté de développer des compétences, etc.). Pour les adultes, la problématique est différente : ils montrent une volonté d'accumulation d'appareils et d'équipements de cuisine, ils en apprécient la modernité, mais ils craignent de perdre leurs compétences culinaires si les équipements sont trop sophistiqués. Enfin, les personnes âgées cherchent davantage à économiser leur énergie (éviter les bouteilles de gaz trop lourdes, par exemple), tout en ayant une facilité d'utilisation des équipements.

La gestion de l'espace

Les cuisines sont considérées, dans les discours, comme trop petites, alors que les personnes souhaiteraient, dans l'idéal, de « grands » équipements (four à deux niveaux, par exemple) pour répondre aux besoins d'une cuisine familiale ou d'invitation. Dans les faits, les équipements sont de plus en plus nombreux dans la cuisine (appareils de cuisson variés : raclette, four « classique », micro-ondes, crêpière, etc.), il peut donc également y avoir des demandes de petits appareils pour des usages individuels (réchauffage dans un petit four, plus économique, par exemple).

De plus, les équipements de cuisine doivent être, selon les personnes rencontrées, fonctionnels, pratiques et permettre des aménagements personnalisés (la cuisine étant un lieu approprié par les aménagements personnalisés, sous forte contrainte d'équipements et de mobilier).

¹ Cette étude entre dans le cadre d'un programme lancé par EDF et le GRETS/CLEO pour comprendre les pratiques des utilisateurs de cuisinière, qui vise à dégager des besoins en termes de cuisinière électrique.

Le nettoyage des équipements

Le nettoyage est problématique dans les pratiques et dans les opinions des personnes rencontrées. En effet, les appareils faciles à nettoyer sont à entretenir régulièrement, ce qui peut être considéré pesant. De plus, les fonctions autonettoyantes ne remplissent pas toutes les espérances des utilisateurs (certaines parois de four ou la vitre ne sont pas autonettoyantes, par exemple). Quelques idées ont été données par les personnes rencontrées concernant le nettoyage : proposer des revêtements nettoyants pour les plaques électriques, éviter de proposer des équipements avec des rainures, des recoins, les lieux inaccessibles.

La sécurité des aliments et des personnes

Les problèmes de cuisson des aliments (plats brûlés, en particulier) sont liés, outre des problèmes liés à la recette elle-même, à des imprévus (téléphone, etc.) et à la gestion des activités sociales et familiales (s'occuper des enfants, par exemple).

Au niveau de la sécurité des personnes, les parents pensent que le feu est dangereux pour les enfants, que les plaques électriques sont dangereuses parce qu'il y a une mauvaise visualisation du « chaud ». De plus, les personnes évoquent que l'évaporation du gaz, en cas d'extinction de la flamme, est également dangereuse.

La gestion du temps et de l'investissement culinaire

Il existe, chez les personnes rencontrées, en particulier les adultes (moins les jeunes), une tentation pour les appareils automatisés, mais également une crainte de la perte de compétence culinaire. En effet, la cuisine est un lieu de construction d'une identité sociale, et les appareils ne doivent pas se substituer au cuisinier, qui doit garder la maîtrise de la réalisation (temps de cuisson, techniques de préparation, etc.). De plus, prendre le temps de cuisiner montre l'investissement culinaire et l'attention aux autres (famille et convives). Il n'existe donc pas toujours de volonté de passer moins de temps à cuisiner.

Notons cependant que la cuisine possède un risque social de « perte de face » si elle est ratée, il existe donc une appréciation d'aides à la cuisine, de support, pour éviter les problèmes.

Les services liés à l'apprentissage technique

Certaines personnes ont du mal à s'adapter aux nouvelles fonctionnalités des appareils de cuisson. L'apprentissage en essai/erreur ne suffit pas à s'appropriier l'ensemble des fonctions (les plus utilisées seulement sont connues et investies), les notices sont considérées trop compliquées. De plus, il existe un paradoxe : les personnes souhaitent pouvoir personnaliser davantage les appareils techniques, mais ils critiquent la pléthore de fonctions qu'ils ne réussissent pas à maîtriser. Il existe donc une recherche de service d'aide à l'apprentissage (comme la venue d'un technicien, pour visualiser les pratiques en face à face).

SOMMAIRE

INTRODUCTION	6
I. GESTION DE L'ESPACE DE CUISINE ET D'ALIMENTATION	7
A. LES CONCEPTIONS DE L'ESPACE CUISINE : ACTION CULINAIRE OU PIECE A VIVRE ?.....	7
B. L'APPROPRIATION DE L'ESPACE CUISINE : ENTRE CONTRAINTES DE STRUCTURE ET PERSONNALISATION	8
1. La cuisine n'est pas choisie <i>a priori</i>	8
2. L'espace, plus ou moins vécu comme une contrainte	9
3. Adapter sa cuisine : la stratégie pour l'accepter.....	10
4. La cuisine et ses annexes : gérer les objets de la cuisine dans l'espace domestique plus large	11
5. Les critiques irréductibles à l'aménagement personnalisé	12
II. LES USAGES DES OBJETS DE CUISINE	14
A. ELECTRICITE / GAZ : ENTRE CHOIX ET CONTRAINTES	14
1. Les usages selon le cycle de vie	14
2. Le rapport actuel à l'électricité et au gaz : avantages et inconvénients.....	18
a. <i>Le gaz</i>	18
b. <i>L'électricité</i>	19
B. L'ACQUISITION DES NOUVEAUX « OBJETS » : APPROPRIATION, DOMESTICATION	20
1. Les circonstances du changement ou de l'acquisition des équipements de cuisine	20
2. Premiers usages : apprentissages	24
3. Des usages qui deviennent ou non « routiniers »	25
C. LE SYSTEME DES OBJETS DE LA CUISINE (LES UNS PAR RAPPORT AUX AUTRES) : ETAT DES LIEUX DES USTENSILES ET OBJETS DE LA CUISINE.....	27
1. Les plaques de cuisson : le minimum vital de la cuisine et de la cuisson	27
2. Le four : l'autre objet indispensable, complémentaire aux plaques	28
3. Le micro-ondes : réchauffage, décongélation et quelques essais de cuisson	28
4. Les appareils spécialisés dans une fonction	29
D. LE NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS DE CUISSON	30
III. PREPARATION CULINAIRE ET RAPPORT A LA CUISSON	35
A. LES ACTEURS DE LA CUISINE : DIFFERENCIATION SEXUELLE, GENERATIONNELLE DES ROLES ET PLACE DE L'INTIMITE	35
1. Qui cuisine à l'intérieur du noyau domestique ?.....	35
a. <i>Répartition des rôles entre homme et femme</i>	36
b. <i>Répartition des rôles entre parents et enfants</i>	36
c. <i>Répartition spatiale des rôles</i>	38
2. Qui d'autre (extérieur au foyer) cuisine dans l'espace domestique ?.....	39
3. Le rôle de prescription : quels acteurs et quelles actions ?	40
B. ACHATS ET ALIMENTS PRESENTS DANS LE FOYER : FORMES ET CONTENUS	42
C. LES PREPARATIONS : CONTEXTE ET ORGANISATION	43
1. Le rôle des recettes dans le choix des repas	43
2. Le temps de préparation des repas	45
3. L'ordre de préparation des plats pour un repas : gestion de la température des aliments et du moment limite du passage à table.....	47
4. Les activités pendant la préparation : gestion des interactions sociales	48
D. LES STRUCTURES DES REPAS ET LES CUISSONS CORRESPONDANTES	50
1. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner : caractéristiques et comparaisons.....	50
3. Semaine/week-end	54
4. Les repas quotidiens/festifs	56
5. Les repas selon le cycle des saisons	57
E. LA GESTION DES RESTES.....	58
F. LES LIEUX DE REPAS.....	59

IV. LES REPRESENTATIONS DE LA CUISINE ET DE LA CUISSON	61
A. BON REPAS, REPAS AGREABLE, REPAS RATE : IMPORTANCE DE LA SOCIABILITE ET DU GOUT	61
1. La cuisine, entre plaisir et contrainte	61
2. Entre goût et convivialité, la « bonne » cuisine et la cuisine « agréable »	62
3. Le bon repas comme repas équilibré.....	65
4. Le déplaisir : le plat raté au goût et le risque social	67
B LES OBJETS QUI REPRESENTENT LA CUISINE	70
C. SATISFACTION FACE AUX EQUIPEMENTS ET AVENIR IDEAL OU POSSIBLE.....	71
1. L'aménagement de la cuisine.....	71
2. Modifications des équipements existants.....	72
3. Les nouveaux équipements rêvés ou envisagés	74
a. <i>Les équipements nouveaux, mais existant dans le commerce</i>	74
b. <i>Les équipements ou les services à inventer</i>	75
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	80
ANNEXES.....	81
SIGNALÉTIQUE DES PERSONNES RENCONTREES	81
REPAS PREPARES POUR LES OBSERVATIONS.....	84

INTRODUCTION

EDF a fait la constatation que les cuisinières sont majoritairement, aujourd'hui, en France, à gaz. EDF souhaite alors renforcer la place de l'électricité dans ces usages.

Pour ce faire, EDF lance des études pluridisciplinaires (ergonomie, sociologie, prospective, design, analyse de la valeur, technologie, marketing) destinées à identifier puis développer de nouveaux produits. Une première phase cherche en effet à identifier les besoins des utilisateurs et à les traduire en « concepts ». Puis une deuxième phase concernera le développement d'un produit à partir des constats dégagés pendant la première phase d'analyse.

Dans ce cadre, EDF et le GRETS/CLEO lancent une enquête ergonomique et sociologique sur les cuisinières, pour comprendre les pratiques actuelles des utilisateurs, et pour dégager des besoins non encore identifiés par EDF.

Le GRETS/CLEO a donc organisé un terrain avec des ergonomes, auprès de 12 foyers (un entretien par foyer, et deux observations, une d'un repas quotidien, l'autre d'un repas festif), en cherchant à diversifier la population (sexe, âge, structure familiale, lieu de vie, type de logement, type d'énergie de cuisson, etc.). Les ergonomes ont recueilli des informations non seulement ergonomiques, mais également sociologiques, pour une analyse par Argonautes (qui a participé à la construction du guide d'entretien et à la réalisation d'une partie des entretiens).

L'analyse sociologique et anthropologique des données existantes a cherché à relier les pratiques et les usages de la cuisinière, de la cuisson, de la cuisine, avec les conditions sociales, culturelles, d'apprentissage, de répartition des rôles, de gestion des relations et interactions au sein du foyer, de la mise en scène sociale, etc. de ces pratiques. Nous avons également analysé les représentations autour de la cuisinière, de la cuisson et de la cuisine, qui peuvent être dégagées des entretiens. L'analyse sociologique des pratiques et des représentations permet, complémentairement à l'ergonomie, à chercher les structures sociales des usages, pour participer à l'émergence des besoins sociaux concernant les cuisinières et l'électricité.

I. GESTION DE L'ESPACE DE CUISINE ET D'ALIMENTATION

Avant d'analyser les usages des objets, des appareils de cuisson et les préparations culinaires, nous allons nous pencher sur l'espace de la cuisine, qui n'est pas uniquement un espace objectif (un nombre de mètres carré), mais un espace construit socialement, c'est-à-dire investi de significations, de gestes, de pratiques, qui correspondent à des conditions de vie et des contextes sociaux d'existence. La notion d'espace social est importante pour comprendre comment se positionnent les appareils de cuisson dans cette logique sociale, car ils viennent s'intégrer dans ce lieu cuisine et dans une structure familiale et sociale.

A. LES CONCEPTIONS DE L'ESPACE CUISINE : ACTION CULINAIRE OU PIECE A VIVRE ?

Deux conceptions de la cuisine en tant qu'espace, que pièce, peuvent se retrouver chez les personnes rencontrées : soit elle est considérée comme un lieu destiné uniquement ou principalement à l'action culinaire, soit elle est considérée comme un lieu d'activités plus large, un lieu de vie, où en particulier, il est possible de manger.

◆ Ainsi, une partie des personnes rencontrées ne souhaitent pas ou n'aménagent pas leur cuisine pour y manger, pensent qu'il n'est pas important ou nécessaire d'y mettre une table, et préfèrent se focaliser sur les appareils de cuisson :

« Maintenant, on fait des grandes cuisines où on peut circuler, manger, etc. Moi, je n'ai jamais mangé dans ma cuisine, même si j'avais une grande cuisine avec un espace pour manger, je n'aimerais pas ça. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

◆ Par contre, d'autres ont installé « un coin repas et un coin cuisine », qui correspondent à deux usages de la pièce, le coin repas pouvant également servir de « plan de travail », lors de la préparation culinaire.

De plus, certains souhaitent pouvoir prendre cette option dans un logement prochain, ou dans l'optique d'un réaménagement de la cuisine :

« [Il va y avoir des travaux pris en charge par le propriétaire] Ils vont réagencer l'évier, la paillasse va être enlevée, l'évier va être déplacé à la fenêtre. Ils vont enlever le ballon. Comme ça, on pourra mettre une table, une petite table, au lieu d'être toujours dans la salle. Moi, je pense que c'est plus pratique de manger dans la cuisine. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

Cette démarche est d'autant plus attendue que cette femme, retraitée, habitait auparavant dans une maison en province et qu'elle a déménagé à Paris, dans un appartement, et qu'elle avait acquis la conception de la cuisine comme pièce à vivre :

« Avant, j'étais à la campagne, j'avais de grandes pièces, et j'étais heureuse dans ma cuisine. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

Nous verrons que la taille de la cuisine est critiquée de manière large par les personnes rencontrées. Cela peut correspondre à l'espace global de la cuisine, mais également à l'espace du repas, qui n'est pas assez grand pour accueillir tous les membres du foyer :

« La cuisine n'est pas assez grande. Parce que dès qu'on est plus de quatre [ils sont cinq au foyer], on est obligés de manger dans la salle, c'est pas au point de vue cuisine, c'est au point de vue espace pour manger. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Notons que le fait d'installer une table dans une cuisine ne signifie pas automatiquement que celle-ci servira pour les repas, elle peut en effet être considérée uniquement comme un plan de travail :

« [Dans la cuisine] Il y a juste une petite table, mais on ne l'utilise pas pour manger. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

A partir de ces deux conceptions opposées (qui sont des modèles, mais que les personnes rencontrées ont plus ou moins la volonté d'appliquer), nous pouvons voir que l'espace de la cuisine n'est pas un espace objectif, mais un **espace construit socialement**, qui répond à des besoins ou des désirs de sociabilité ou de technicité, et que les acteurs sociaux construisent des définitions de ce que doit être la cuisine (nous reviendrons dans la quatrième partie sur les conceptions de la cuisine idéale et des équipements idéaux, en lien avec ces conceptions).

B. L'APPROPRIATION DE L'ESPACE CUISINE : ENTRE CONTRAINTES DE STRUCTURE ET PERSONNALISATION

L'appropriation de l'espace cuisine se situe entre deux pôles : d'une part, une contrainte d'espace, de mètres carré, mais, nous l'avons vu, qui ne sont pas contraignants en tant que tels, mais plutôt selon la définition de ce que devrait être l'espace de la cuisine, d'autre part une personnalisation, un aménagement, une volonté de gérer l'espace existant (qui se confronte donc à la contrainte d'espace).

1. La cuisine n'est pas choisie *a priori*

Tout d'abord, selon le discours des personnes rencontrées, la cuisine n'est pas un critère de choix prioritaire du logement :

« [Est-ce que la cuisine a influencé le choix de la maison ?] Non. C'est plus le prix. On a fait des choix après, quand on vit dedans, il y a des choix. C'est en vivant

dedans qu'on voit qu'il y a des choses à améliorer, à changer, qui ne sont pas pratiques. » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« Non, pas du tout, ce qui a joué, c'était la grandeur de l'appartement, le fait qu'il était neuf au départ, quand je suis arrivé, et que l'ensemble était vraiment très bien. Mais la cuisine elle-même, n'a pas... C'était une cuisine tout ce qu'il y a de plus banale, ça n'a pas eu une importance fantastique. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Elle peut même ne pas être considérée comme assez grande ou être considérée mal agencée, alors que l'appartement sera jugé comme attrayant et emportera l'adhésion, malgré la cuisine :

« [Est-ce que la cuisine est intervenue dans le choix de votre logement ?] Non, au contraire, j'ai accepté la cuisine telle qu'elle était, parce que le logement me plaisait, mais en fait, je la trouve beaucoup trop petite. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Il semble donc que la cuisine ne soit pas « pensée » en tant que pièce appropriée au moment de la visite de l'appartement, au contraire des autres pièces, où il peut y avoir une première réflexion sur la manière de les aménager.

2. L'espace, plus ou moins vécu comme une contrainte

Une partie des personnes rencontrées se plaignent par contre, à partir de leurs pratiques quotidiennes, de l'usage de l'espace, que la cuisine se révèle trop petite, et cela quelle que soit la grandeur de celle-ci. En fait, trois groupes se distinguent :

- Un premier groupe pense sa cuisine comme **trop petite** (alors que les cuisines ont des tailles assez différentes les unes des autres) :

« Ma cuisine me convient, mais il y a quand même un problème de place. Si elle était un tout petit peu plus grande, si elle avait 1 ou 2 m² en plus, je serais tout à fait ravi. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

- Un groupe considère que **la taille de sa cuisine est suffisante**, par rapport à ce qu'ils ont à mettre dedans et à ce qu'ils ont à y faire :

« La cuisine est vraiment spacieuse, on peut se mettre tous les cinq, et on arrive quand même à circuler. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

« Je n'ai pas besoin de plus grand, ça va. » (Femme, 26 ans, célibataire)

- Une personne a parlé de **cuisine trop grande**, « assez exceptionnelle » (et celle-ci est effectivement très spacieuse, surtout pour une cuisine parisienne), car elle aurait préféré

que ses autres pièces soient plus grandes et la cuisine moins (la cuisine a une grande table, deux éviers, une grande cheminée, qui faisait tourne-broche, etc. et fait environ 30 m²).

3. Adapter sa cuisine : la stratégie pour l'accepter

Les problèmes d'espace et de configuration de la cuisine (« *elle est trop carrée, ce serait mieux en long* », par exemple) se trouvent plus ou moins réduits, voire résolus, par l'aménagement qui en est fait. Les personnes qui se plaignent de leur cuisine disent également qu'ils ont mis en œuvre des **stratégies d'adaptation pour personnaliser et pour améliorer cet espace**. Il existe un discours prononcé du « bricoleur », du « stratège », qui arrive à rendre la cuisine « *pratique* » et « *fonctionnelle* », malgré les problèmes de structure spatiale.

Ainsi, l'espace cuisine devient un espace construit de manière personnelle : « *Je l'ai fait comme je voulais* », « *elle est fonctionnelle, je pense, j'ai essayé* », « *je l'ai arrangée à ma façon* », « *c'est une petite cuisine, j'essaie de la faire la plus fonctionnelle possible, mais c'est jamais assez bien* », sont des expressions qui reviennent dans les entretiens. La contrainte se retourne en atout du bricoleur :

« *Son principal défaut, c'est qu'elle est petite, la principale qualité, je vais me faire un compliment, je dirais que c'est moi qui l'ai conçue (rires) !* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Une des difficultés évoquées est de « faire entrer » dans cet espace de nombreux équipements volumineux, qui entrent dans la composition « normale » de la cuisine :

« *J'ai changé pas mal de choses pour pouvoir installer tout ça. Et c'était pas évident, quand vous voyez, une machine à laver, un lave-vaisselle, un frigo, un micro-ondes, etc. de pouvoir entrer tout ça dans une cuisine.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

De plus lorsque existe au foyer une personne « expert cuisinier » (voir parties suivantes), celle-ci parle parfois de « sa cuisine », s'appropriant l'espace de manière forte, soit par l'aménagement (si c'est la même personne qui a choisi les places des équipements et qui cuisine), soit par l'usage qui en est fait (place du rangement des objets, etc.).

Les autres membres du foyer peuvent d'ailleurs considérer que cet aménagement n'est pas le bon, et nous voyons ici que l'appropriation peut être forte pour une personne plus qu'une autre, qui investit du temps dans la conception de la cuisine, telle qu'elle la souhaite :

« *Elle ne plaît pas à tout le monde, mes enfant passent leur temps à me dire qu'elle est mal agencée, mais je leur dis que c'est pas eux qui s'en servent, donc c'est pas grave.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Alors, l'aménagement délicat de la cuisine est retourné en compliment à soi-même :

« [*Même si elle est petite, vous arrivez à tout ranger dedans ?*] *Oui, mais c'est parce que je dois être organisée, ordonnée, je pense (rires). Enfin, c'est vrai que pour quelqu'un de pas ordonné, ce serait peut-être un peu...* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

« *Quand on n'a pas de place, on s'arrange, c'est de l'art : chaque chose à sa place.* » (Femme, célibataire, 1 enfant)

De plus, l'argument négatif du manque de place peut se retourner en praticité d'accès :

« *Du coup, comme elle est petite, tout est facile d'accès, j'ai la main directement dans le frigo, si je cuisine ou à côté du micro-ondes, c'est le seul avantage que j'y trouve.* » (Femme, 31 ans, couple)

4. La cuisine et ses annexes : gérer les objets de la cuisine dans l'espace domestique plus large

Un autre manière, complémentaire, d'aménager la cuisine, est de concevoir l'espace domestique comme pouvant recevoir des objets de cuisine. **La pièce cuisine ne suffit effectivement pas toujours à absorber tous les objets en lien avec la cuisine et la cuisson.** Il existe donc des créations d'**annexes** dans d'autres lieux du foyer (les personnes interrogées ont tendance à d'abord dire que tout est dans la cuisine, puis à se rappeler que des objets ou des produits sont rangés également ailleurs).

Ainsi, les « annexes », les extensions de la cuisine, qui ont pu être relevés à partir des entretiens sont par exemple :

- Des réserves, des stocks dans des **caves** ou des **placards** (couloirs, annexes, etc.) Dans ces lieux, les objets ne sont pas mis en scène (vieux réfrigérateur, vieux meubles), ils sont cachés aux personnes extérieures à la famille (ce sont des lieux où elles ne vont pas). On y range « *des boîtes de conserve* », des boissons, des « *packs de lait* » ou d'eau, des produits surgelés dans des congélateurs complémentaires, etc.

- De la vaisselle qui s'oppose à « *la vaisselle de tous les jours* » (qui se trouve plutôt dans la cuisine), comme un service de mariage ou un service pour les grandes occasions, par exemple la vaisselle « *en porcelaine* », alors que la vaisselle « *en faïence* » est dans la cuisine, des alcools, des gâteaux apéritifs dans des **meubles du séjour** (qui est la salle de la mise en scène sociale, cachés à la vue, ou dans des vitrines, donc seulement cachés au toucher, de prime abord, l'accès est réalisé par la maîtresse de maison, pour les invitations).

Notons que les objets de cuisson présents dans ces deux types d'extensions sont ceux qui sont le moins utilisés par rapport aux autres : raclette, fondue, barbecue, qui sont saisonniers ou peu utilisés au quotidien (plutôt pour des occasions festives).

Selon le cycle de vie des personnes, le besoin en stockage varie. Ainsi, le départ des enfants de la maison implique une moindre nécessité de stockage. De même, les variations dans les emplois du temps peuvent provoquer des différences sensibles de nécessité d'approvisionnement :

« Au départ, en bas, j'avais un meuble avec des conserves et tout, à ce moment là, je travaillais, donc on mangeait tout le temps là le midi, donc il fallait beaucoup plus de choses. Mais là, on mange là le midi que le mercredi et le week-end. En semaine, les enfants mangent à la cantine, moi aussi, et il n'y a que mon fils qui rentre manger. Mais il achète un repas à la cantine [où sa mère travaille] en passant, donc il a juste à faire réchauffer. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

5. Les critiques irréductibles à l'aménagement personnalisé

Malgré ces différents aménagements, l'espace de la cuisine peut encore receler des **difficultés d'usage, qui peuvent perturber les pratiques et gêner la circulation** des personnes.

Une critique faite aux cuisines des personnes rencontrées est le « *manque de plan de travail* ». Cela oblige à jongler avec les espaces, non prévus pour cela, pour réussir à trouver de la place :

« Je me sers de la petite table ou de l'évier, mais c'est pas très pratique, parce qu'il y a des choses qui traînent sur l'évier, j'ai pas beaucoup de place, en fait. » (Femme, 31 ans, couple)

En effet, la cuisine est un espace qui contient lui-même différents espaces de pratiques, comme la préparation culinaire, la cuisson, la vaisselle, le rangement (voire le repas). Lorsque la cuisine est considérée mal agencée, c'est que **différents espaces et moments de pratiques empiètent les uns sur les autres**. Dans le cas précédent, la préparation empiétait sur la vaisselle non faite (encore dans l'évier). De même, le moment et l'espace de cuisson peut empiéter sur l'espace de la vaisselle propre, en attente d'être rangée :

« L'égouttoir est juste à côté des plaques de cuisson. C'est les projections qui vont sur la vaisselle, qui est en train de sécher, ça, par moment, c'est agaçant. On n'a pas de solution. A moins d'essuyer systématiquement quand on fait la vaisselle, mais ça, on n'est pas vraiment décidé... » (Femme, 31 ans, couple)

Il y a alors construction d'une **impureté sociale**, le gras de la cuisson venant souiller la vaisselle qui doit être rangée, et non utilisée pour la préparation culinaire. Cette impureté est d'autant plus forte ici que la génération des « jeunes » (ici, le couple a environ trente ans) semble avoir tendance (selon nos enquêtes précédentes) à moins essuyer la vaisselle que leurs aînés, mais plutôt à la laisser sécher avant de la ranger. Ce moment du séchage (qui s'étend dans le temps) induit donc une nécessité de ne pas souiller la vaisselle propre.

L'impureté se retrouve également au niveau de l'évacuation des odeurs, certains se plaignant de ne pas avoir de hotte, ou de ne pas pouvoir ouvrir la fenêtre autant qu'ils le souhaiteraient.

De plus, il existe des actions qui, lorsqu'elles sont effectuées de manière synchrone, gêne la circulation. Par exemple, l'ouverture de la porte du réfrigérateur ou du lave-vaisselle bloque le passage de la personne qui cuisine.

II. LES USAGES DES OBJETS DE CUISINE

Les usages d'objets, ici de cuisine et de cuisson, sont ancrés dans des manières de faire, des manières de voir, de concevoir non seulement les objets eux-mêmes (appropriation de la façon de les utiliser), mais également leurs fonctions sociales : en effet, les objets entrent dans un système de pratiques, qui correspondent à une vie familiale et sociale. Ils sont utilisés selon des structures de comportements, qui se construisent dans le temps, en fonction des rôles de chacun des membres de la famille et de l'apprentissage des objets, techniques, savoir-faire autour de l'alimentation et de la cuisine. Leur définition (la préférence du gaz et de l'électricité, par exemple), leur acquisition, leur mise en système (usages comparés les uns des autres), leur nettoyage, sont des analyseurs de leur place et de leur rôle dans la famille. En effet, s'il existe une diversité des comportements face aux objets, il existe également une structure, des régularités, qui s'expliquent par le contexte social : les acteurs sociaux ne sont pas totalement libres dans leurs usages, car ils sont modelés par des expériences sociales. Cela se retrouve dans les objets de cuisine, car la cuisine est une activité qui sert non seulement à se nourrir, mais également à se penser, à se sociabiliser, à entrer dans une culture, à faire partie d'une société.

A. ELECTRICITE / GAZ : ENTRE CHOIX ET CONTRAINTES

Les appareils de cuisson se scindent en deux groupes considérés différents pour la plupart des personnes rencontrées : les appareils électriques et les appareils fonctionnant au gaz (les autres sources d'énergie ne représentant que des appoints, comme le barbecue au charbon de bois). Ces deux sources d'énergie peuvent s'opposer assez fortement dans les représentations et dans les pratiques. Cependant, les usages montrent que si les représentations sont parfois tranchées, les personnes interrogées ont pu avoir des expériences diverses. En fait, il existe des pratiques qui évoluent dans l'histoire de la personne, qui peut passer, par choix ou par contrainte, d'une énergie à une autre. Il convient donc de distinguer les usages selon le cycle de vie et les représentations aujourd'hui.

1. Les usages selon le cycle de vie

Pour les personnes qui ont aujourd'hui plus de trente ou trente-cinq ans, il semble que leurs parents aient possédé plutôt des appareils au gaz (« à l'époque, il n'y avait pas autre chose » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)). De plus, une partie des personnes de moins de trente ans les ont également connus chez leurs parents. Cependant, la perception et les pratiques des personnes interviewées dans ce cas sont multiples :

- Certains parlent d'une **continuité et d'un « héritage »** entre les pratiques d'appareils au gaz de leurs parents et la leur. Ainsi, le gaz sera valorisé comme la source d'énergie la meilleure pour la cuisson :

« *[Chez vos parents, quels appareils de cuisson existaient ?] Four et plaques au gaz. Cuisson exclusivement au gaz. [Est-ce que cela a eu un impact sur vos pratiques d'aujourd'hui ?] Oui, parce qu'une fois qu'on a goûté à la praticité du gaz... »*
(Couple, 25 ans)

- Certains par contre ont **ressenti une peur du gaz pendant qu'ils étaient enfants** et ont donc une appréhension face à ce mode de cuisson :

« *[Impact des appareils de cuisson des parents sur les pratiques aujourd'hui] Oui, c'est possible. Je ne voulais surtout pas d'un four à gaz. J'avais peur d'un four à gaz. Je sais que quand on allumait le four à gaz, je fais ça [geste d'appréhension]. On a toujours peur que ça explose. »* (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« *Je n'aime pas le gaz. J'ai vu ma mère qui a failli faire sauter la maison un jour ! (rires) Elle avait oublié d'éteindre le four, je ne sais pas ce qu'il s'est passé et la cuisinière a fait un bon en avant. Je n'aime pas le gaz, je n'ai pas confiance, j'ai peur, j'ai toujours peur d'oublier d'éteindre quelque chose. »* (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Ainsi, le fait de connaître un mode de cuisson pendant l'enfance n'influence pas mécaniquement les pratiques et les perceptions de manière positive pour ce type d'énergie. En particulier, **les mauvaises expériences, les peurs, peuvent participer de la construction d'une méfiance envers le gaz.**

Cependant, cette première expérience (positive ou négative du gaz) va être confrontée à des pratiques diverses dans le cycle de vie. En effet, les personnes rencontrées ont pu connaître différents modes de cuisson, selon les lieux d'habitation, dans leur histoire. Ainsi, un premier logement indépendant peut être synonyme de contrainte de changement de type d'énergie de cuisson :

« *[Chez ses parents, gazinière] Au tout début où je me suis marié, on a commencé par l'électrique à l'époque. On était dans un appartement qui était équipé en électrique, il y avait la cuisinière électrique et j'ai pas aimé du tout, et j'avais jamais fait la cuisine [avant]. Donc ça ne m'a pas du tout influencé [sur la construction de cette opinion] [que mes parents aient eu le gaz]. »* (Couple, 25 ans)

Ainsi, notons que les apprentissages peuvent être de plusieurs sortes et se réaliser à différents moments. Le moment de vie chez les parents n'est pas toujours synonyme de

pratiques culinaires, en particulier pour les hommes. **Le premier domicile personnel peut être le lieu des premières pratiques culinaires.** Dans l'exemple cité ci-dessus, il est difficile de dire si les parents n'ont eu aucune influence sur la perception des énergies de cuisson, mais en tout cas, le domicile parental n'a pas été le lieu de pratiques. La sensation que procure le gaz et l'électricité a été découverte au niveau des pratiques culinaires au moment du départ (cependant, nous pouvons faire l'hypothèse que le jeune homme possédait le goût des aliments cuits au gaz et a pu comparer la cuisine de sa mère à la sienne, effectuée à l'électricité, « *pour être sûr d'avoir une viande bouillie au lieu de saisie, il n'y a rien de mieux [l'électricité] !* »).

Pour des personnes (ici d'une trentaine d'années) dont les parents ont évolué de l'électrique vers le gaz, le discours comparatif des parents peut être connu et approuvé :

« Chez mes parents, sur les dernières années, c'était gaz. Avant c'était électrique, parce que ça devait être obligatoire, je pense, mais ma mère a toujours préféré le gaz, parce que c'est plus facilement réglable. [Est-ce que cette évolution a eu un impact sur vos pratiques ?] Oui, oui, de toutes façons. Parce que l'électrique, je l'ai eu aussi dans un premier appart, et j'ai bien vu que c'était encore moins évident de cuisiner avec ! Parce que ça ne réagit pas aussi rapidement, donc c'est clair que c'était soit gaz, soit vitrocéramique, en fait, parce que vitrocéramique, c'est la plaque électrique qui réagit aussi vite que le gaz. » (Femme, 31 ans, couple)

Si les contraintes de logement peuvent provoquer l'utilisation d'une énergie non souhaitée, les personnes interviewées recherchent l'accès à l'énergie qu'ils ont construite comme leur convenant le mieux. Il semble qu'il y ait un impact des utilisations des modes de cuisson pendant l'enfance et la jeunesse, que les « goûts » pour le gaz ou l'électrique se construisent rapidement dans les premières préparations culinaires et que la comparaison des deux peut aider à se forger un point de vue.

Notons cependant deux « **ruptures** » évoquées par des personnes interviewées, qui arrivent plus tard dans le cycle de vie et qui correspondent à des **évolutions de santé** :

« J'ai arrêté le gaz, parce que la gazinière, elle était vieille et je n'en ai pas repris une autre, parce que le gaz, ça donne des émanations qui sont nocives pour la santé. Ca, c'est prouvé scientifiquement. On me l'a dit à l'hôpital, quand je suis allée pour mes allergies. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

De plus, le « vieillissement » des personnes, qui est un phénomène qui prend de l'ampleur, avec l'**arrivée des Baby Boomers à la retraite dans les prochaines années**,

peut entraîner la **recherche d'une économie d'énergie physique**, qui se traduit ici par l'abandon du gaz, pour cause de bouteilles trop lourdes :

« Avant, j'avais une cuisinière à gaz avec des bouteilles, alors étant donné qu'il m'est arrivé quelque chose qui arrive à tout le monde, j'ai vieilli, je me suis dit qu'en plus du vieillissement, prendre la bouteille de gaz, non. Alors j'ai préféré être équipé en électrique. Parce que les bouteilles de gaz, il faut se les coltiner ! Il faut se la mettre sur l'épaule et venir jusqu'ici et changer la bouteille. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ainsi, si la perception du gaz et de l'électrique semblent relativement stables (avec l'exception notable de la vitrocéramique qui remet en cause les aspects négatifs évoqués sur l'énergie électrique), des contraintes (de logement, d'énergie physique, de maladie) peuvent faire évoluer les pratiques des personnes rencontrées.

L'aspect cycle de vie se retrouve de manière plus générale dans les pratiques culinaires. Ainsi, l'apprentissage se fait par observation, par imitation des pratiques maternelles, parentales :

« J'ai toujours regarder ma mère cuisiner, j'ai sensiblement cuisiné comme elle. Je la regardais faire. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

De plus, le moment où l'on se trouve dans le cycle de vie influence la cuisine qui est pratiquée, en particulier le temps investi dans la préparation culinaire :

« Depuis que je suis à la retraite [je cuisine plus qu'avant]. Je cuisine la semaine et ma femme le dimanche. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ainsi, ici, la retraite influence la répartition des tâches entre conjoints, modifie le temps consacré aux préparations et crée un investissement culinaire plus important pour cet homme.

Notons cependant qu'il existe également des personnes qui n'ont pas d'avis ferme sur le choix entre gaz et électricité, parce que l'apprentissage culinaire ne semble pas encore suffisamment avancé pour le permettre :

« [Gaz/électricité] Ça m'indiffère. Je considère que je ne suis pas suffisamment fine cuisinière pour avoir une idée là-dessus. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

2. Le rapport actuel à l'électricité et au gaz : avantages et inconvénients

A partir des expériences passées et présentes, de l'équipement utilisé au cours du cycle de vie et des événements qui ont pu se produire autour de la cuisson (accidents, évolutions techniques des équipements, etc.) et des conditions sociales d'existence (maladies, vieillissement, etc.), se sont construites des opinions sur les avantages et inconvénients du gaz et de l'électricité. Voici les opinions énoncées au moment de l'enquête par les personnes rencontrées. Gaz et électricité étant comparés, les avantages de l'un peuvent se retrouver en inconvénients de l'autre. Les **arbitrages** se réalisent principalement sur la **perception de la cuisson** (manière de cuire, vitesse, réglages, etc.), sur la **sécurité** (le fait de se brûler ou de courir un risque d'explosion), sur le **nettoyage**. Certaines opinions concernent la **source d'énergie elle-même** (le gaz comme produit volatile, l'électricité et ses risques de coupure) ou les **appareils de cuisson** (les plaques ou le four).

a. Le gaz

◆ Avantages

Sur la source d'énergie

- Le gaz est plus économique.

Sur les plaques de cuisson

- Il permet de saisir les aliments, il chauffe rapidement, « *le plus rapide et le plus pratique, c'est le gaz* ».

- « *Il est plus facilement réglable* ».

- Le gaz permet d'utiliser des ustensiles de cuisson (poêles, casseroles, cocottes) « *qui n'ont pas des fonds plats* », qui sont « *biscornus* ».

◆ Inconvénients

Sur la source d'énergie

- Il existe une peur des fuites, des explosions (pour le four et/ou pour les plaques). Pour une personne rencontrée, le four à gaz serait plus dangereux que les plaques à gaz, car « *la façon de s'en servir est différente, je pense que c'est moins dangereux qu'un four à gaz.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant). De plus, les tuyaux peuvent être « *poreux* ».

- Les bouteilles de gaz prennent de la place et sont « *lourdes à manipuler* ».

Sur les plaques de cuisson

- « *Le gaz noircit les fonds de casserole* ».

b. L'électricité

◆ Avantages

Sur la source d'énergie

- L'électrique est plus sûr que le gaz (pas de problèmes de fuites et d'explosions).

Sur le four

- Dans un four électrique, « *la chaleur est plus constante* ».

Sur les plaques de cuisson

- La chaleur se maintient, même lorsque le feu est éteint, ainsi « *ça permet de cuire et de ne pas dépenser de l'électricité* ».

- Les cuisinières électriques sont plus propres (les grilles des plaques à gaz se lavent plus difficilement).

◆ Inconvénients

Sur la source d'énergie

- En cas de coupure d'électricité, les appareils ne fonctionnent plus :

« Le tout-électrique, ça a quand même ses limites. Quand on n'a pas d'électricité... maintenant, c'est vrai, à part ce qui s'est passé en décembre [la tempête], on a rarement des coupures de courant, mais c'est vrai que ça m'est déjà arrivé de ne pas avoir de courant, et c'est un peu gênant. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

Sur les plaques de cuisson

- Sur des plaques électriques, les aliments seraient davantage « *bouillis* » que « *saisis* ».

- « *Ca ne réagit pas aussi rapidement [que le gaz]* »

- Les plaques électriques sont « *longues à chauffer et une fois que c'est chaud, c'est long à refroidir, donc, en fin de compte, pour la cuisson, je trouve que c'est difficile à moduler.* ».

- Les plaques électriques sont dangereuses pour les enfants, qui « *ne voient pas du feu* ». La chaleur n'est pas visible.

Les perceptions et opinions peuvent évoluer avec l'arrivée de la vitrocéramique, considérée posséder les avantages du gaz concernant la vitesse de chauffe et ceux de l'électricité concernant la sécurité :

« Je ne suis quand même pas allergique à l'électricité, ce qui me fait changer d'avis, c'est les plaques vitrocéramiques, parce que, ça, ça ne marche pas trop mal. »

(Couple, 25 ans)

Notons également que certains ne voient pas de différence de cuisson entre les deux énergies :

« Que ce soit plaques électriques ou gaz, c'est la même cuisine, la même cuisson »

(Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

B. L'ACQUISITION DES NOUVEAUX « OBJETS » : APPROPRIATION, DOMESTICATION

A partir des opinions sur le gaz et l'électricité, l'expérience sur les différents équipements déjà utilisés, les conditions sociales de vie, les imprévus, etc., une décision peut être prise d'acquiescer un nouvel équipement de cuisine (renouvellement ou première acquisition). Ensuite, se met en place un apprentissage des nouveaux équipements, qui se transformera (ou non) en usage habituel, routinier.

1. Les circonstances du changement ou de l'acquisition des équipements de cuisine

Plusieurs événements peuvent être **déclencheurs** de l'acquisition d'un nouvel équipement :

- **L'arrivée dans un nouveau logement** : le nouveau logement peut être synonyme de nouveaux équipements, pour plusieurs raisons.

Tout d'abord, l'équipement peut demander à être adapté aux **nouvelles conditions de vie, comme une mise en couple, un divorce, l'agrandissement de la maison** (et/ou de la cuisine) ou son **rétrécissement**, etc.

Ainsi, un moment envisagé dans l'avenir de changement d'équipement est l'achat d'une maison par un jeune couple, qui loue actuellement un appartement de fonction :

« Le changement [d'équipements], ce sera peut-être en fonction de la maison qu'on achètera. » (Couple, 25 ans)

De plus, le fait de trouver un emploi permet de s'équiper davantage (au niveau financier et au niveau de la pérennisation de son installation) :

« L'événement déclencheur [de l'achat de nouveaux équipements], c'est quand je suis arrivé [dans ce logement]. Les circonstances, l'élément déclencheur, c'est l'emploi, ça a été très rapide dans la mesure où il a fallu que je sois tout de suite équipé à l'entrée dans la maison. » (Couple, 25 ans)

De plus, l'arrivée dans un nouveau logement peut provoquer la volonté de décliner la nouveauté aux meubles et équipements :

« J'ai renouvelé un petit peu mon électroménager en arrivant ici, donc le plaisir d'avoir des appareils à peu près neufs, d'avoir choisi les éléments de cuisine. »

(Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Le **déménagement** est en effet une **rupture en terme d'espace de vie**, mais peut également être **une rupture symbolique avec les objets anciens et être le moment de la recherche de renouvellement** (voir également Desjeux, Monjaret, Taponier, 1998).

Cependant, le changement de logement peut s'accompagner de l'arbitrage entre des équipements, lorsque l'espace de la cuisine se réduit (arbitrage qui peut conduire à l'achat d'équipements plus petits ou à l'abandon de certains appareils) :

« Dans mon ancien logement, j'avais une cuisinière électrique, avec quatre feux électriques et un four électrique, mais ça ne rentrait pas ici. Je l'ai bazardee, j'ai acheté la table apposée et le four qui fait micro-ondes et four normal [combiné]. Avant, j'avais le four de la cuisinière et un four micro-ondes. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Ainsi, l'évolution dans le cycle de vie – qui se traduit par des changements de logements – conduit à faire évoluer les équipements pour les adapter au contexte de vie et aux conditions économiques, spatiales, au nombre de personnes présentes au foyer, aux besoins complémentaires des uns et des autres (nous verrons que les enfants peuvent être prescripteurs du micro-ondes), etc.

- **La panne de l'équipement précédent** : un autre moment de « rupture » est la panne d'un équipement. Celle-ci peut être **imprévue**, mais également être plus ou moins « **attendue** », étant donné l'âge des équipements. Ainsi, certaines personnes rencontrées connaissent l'âge des équipements qu'ils possèdent, voire planifient leur obsolescence :

« [Est-ce que des équipements ont changé ?] Pas depuis un moment, non. Mon lave-vaisselle, ça fait au moins quatre ou cinq ans que je l'ai, le micro-ondes, ça fait six ans. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« La plaque électrique, je l'ai depuis six, sept ans facilement, elle marche très bien, j'ai jamais eu de problèmes avec. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ainsi, une cause de rachat d'un équipement est « *la panne* », « *parce qu'il a cassé* », « *il a lâché* ». Mais alors, le rachat peut poser des problèmes financiers, lorsqu'il n'a pas été prévu :

« Avant, j'avais une plaque à induction. Je l'ai changé parce que les éléments de cuisine s'étaient effondrés dessus (rires). Donc tout s'est écrasé dessus, l'élément et

la hotte, qui est cassée. [Pourquoi vous n'avez pas repris à induction ?] D'abord parce que c'est très cher [...]. C'était pas prévu au budget de changer les plaques de cuisson. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

- **Un cadeau.** Une autre occasion d'acquisition d'un équipement de cuisson ou électroménager est le cadeau (demandé ou fait par surprise). Cela semble plutôt concerner le petit électroménager : « *la friteuse, le service à fondue, le service à raclette* », « *le couteau électrique, le cuit vapeur, le grille pain* ». Ces cadeaux sont par exemple des cadeaux de « *Noël, de fête des mères* » des enfants à leur mère. Le gros électroménager peut être un cadeau que l'on se fait à soi-même (« *pour mon Noël, je me suis payé une cuisinière avec four à chaleur tournante* »), ou des cadeaux pour des occasions plus exceptionnelles (une cuisinière a été offerte à un couple pour son mariage).

De plus, il existe des **évolutions de perception des équipements**, qui sont des éléments de **contexte** de la décision, mais qui peuvent provoquer en eux-mêmes une prise de décision, à un moment donné :

- La connaissance des nouveaux produits (et nouvelles fonctionnalités), l'effet de mode :

« J'avais envie de quelque chose de nouveau, j'ai pas hésité, j'ai pris le top du top. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

- La perception progressive que l'équipement se dégrade (il vieillit, se salit, etc.) :

« [Pourquoi vous avez changé votre cuisinière ?] Parce qu'elle était vieille, le four était salé, il y avait plein de ... Elle me sortait par les yeux (rires). » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

- L'attente de la mise de côté d'un budget :

« Ca fait déjà quelques années [que le lave-vaisselle marche mal], donc on va sûrement le changer, quand, je n'en sais rien, quand on aura des sous, sûrement, mais on peut s'en passer, donc ce n'est pas un problème. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

- Le départ des enfants de la maison :

« [le congélateur] est beaucoup plus petit, mais c'est pas grave, parce que j'ai mon fils aîné qui n'est plus là, donc ça fait une personne en moins. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

En plus de ces éléments déclencheurs (de contexte qui évolue ou de rupture, qui peuvent se combiner pour aboutir à la décision d'un achat), une **prescription sociale joue le rôle**

d'aide à la décision, dans le choix de la gamme par exemple, mais aussi dans l'incitation à acheter un nouvel équipement :

- Cette prescription peut provenir d'amis ou de membres de la famille élargie pour des équipements essayés, testés par eux ou par les personnes interviewées directement chez leurs amis :

« [Qu'est-ce qui a fait que vous avez choisi cette cuisinière ?] Au départ, c'est la chaleur tournante, parce que j'avais des amis qui ont des cuisines aménagées avec des chaleurs tournantes, ma tante aussi en Auvergne et puis j'ai trouvé ça formidable. Pour les gâteaux, ça brûle jamais. On peut mettre deux choses différentes [à cuire en même temps]. » (Femme, 31 ans, couple)

- Les enfants peuvent être prescripteurs pour le micro-ondes ou quand ils offrent des cadeaux :

« Pour le micro-ondes, c'est mon fils, parce qu'il voulait du fromage fondu, du chèvre fondu, 'maman, c'est trop bon', il m'a fait acheter le micro-ondes pour ça (rires). Autrement, toute seule, je ne sais pas si j'aurais pensé à l'acheter. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

De même, les parents peuvent acquérir un micro-ondes en référence à leurs enfants, pour des soucis de sécurité :

« F : On a acheté le micro-ondes pour la petite. Avant, je faisais cuire le lait à la casserole et un jour, le lait, quand j'ai servi le bol à ma fille, il s'est renversé sur elle. H : C'était bouillant. F : Elle s'est brûlée au deuxième degré. J'ai été aux urgences et tout. Ce jour-là, j'ai dit, c'est terminé, on ne fera plus jamais bouillir de lait. H : C'est comme ça qu'on a acheté un micro-ondes. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Nous avons vu que les enfants pouvaient offrir de l'électroménager en cadeau, et qu'ils entraient donc dans le choix des produits et des gammes.

Lorsque la décision a été prise (d'acquérir un nouvel équipement ou de le renouveler), les personnes rencontrées se renseignent davantage sur le produit choisi et arbitrent entre des éléments techniques, comme le prix, les fonctionnalités (qui, nous l'avons vu, peuvent également, avec la chaleur tournante ou la pyrolyse, entraîner la prise de décision), l'aspect pratique des équipements manipulés ou visualisés en magasin :

« [Qu'est-ce qui a motivé votre choix d'équipement ?] le côté pratique. Pour le micro-ondes particulièrement et pour les vitrocéramiques aussi. Avoir ce qu'il y a de mieux, ne pas passer sa vie à nettoyer. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

« C'est surtout le prix qui nous fait choisir. [Vous prenez le moins cher ?] Non, mais forcément le moins cher, mais bon. Ca peut aussi être la forme ou le coloris. »

(Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

Cependant, cette phase de décision n'a pas été longuement développée dans les entretiens.

2. Premiers usages : apprentissages

Une fois acquis un nouvel appareil de cuisine, un apprentissage plus ou moins important est requis pour l'utiliser. Si certains semblent être d'un usage très « spontané », d'autres sont plus problématiques.

L'apprentissage des appareils de cuisson et de cuisine passent pour une partie des personnes rencontrées par **la lecture de la notice d'utilisation** :

« [Vous lisez les notices d'utilisation ?] Oui, toujours. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« Je ne suis pas du tout bricoleur, donc je ne me lancerais pas à sortir de ce qui est prévu, et j'ai pour principe, quand j'achète du matériel, de bien lire la notice avant de faire quoi que ce soit. Ce qui n'est pas du tout la méthode de mon épouse, qui jamais ne regarde la notice et après se pose des questions. Je regarde toujours et je ne me lancerais pas du tout dans des improvisations de ce genre. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Cependant, tous ne lisent pas les notices dans leur totalité, et certains se focalisent sur les fonctionnalités, ce qui correspond aux usages, par exemple :

« Il y a des pages que je ne lis pas. Notamment tout ce qui est entretien. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Les notices peuvent également servir au départ, pour se familiariser avec les fonctions possibles de l'appareil, puis **lors de problèmes particuliers, de questionnements** au moment même de l'utilisation :

« Je range les notices dans le tiroir de la cuisine, parce que, comme ça, si je ne me rappelle plus, si j'en ai besoin, toc, je l'ai tout de suite. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

Cependant, les notices peuvent être « traduites » par un autre membre du foyer, qui devient (ou est déjà considéré comme) l'expert technique :

« J'ai horreur de lire les notices, donc je m'arrange toujours pour ne pas avoir à la lire, sinon je colle ma notice dans les mains de mon ado et généralement, ça les rebute beaucoup moins que nous, les adultes (rires). » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Pour une autre partie des personnes rencontrées, et complémentirement pour celles qui lisent les notices, l'apprentissage passe par les essais, qui peuvent se transformer en erreurs. Le comportement **essai/erreur** permet de ne pas faire plusieurs fois les mêmes « erreurs », **d'apprendre à partir de la manipulation directe de l'appareil**, comment s'en servir :

« [J'ai raté un plat] parce que je me suis des fois trompé dans le positionnement des boutons [de la plaque]. Ca m'est arrivé deux ou trois fois, maintenant, je fais très attention. Au début, je voulais mettre le feu de droite et puis j'avais allumé le feu de gauche. Maintenant, ça ne m'arrive plus du tout, mais au début que j'avais la plaque électrique, ça m'est arrivé deux, trois fois, facilement. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Cet apprentissage est nécessaire à la perception d'une maîtrise des fonctionnalités de l'appareil. Cependant, si certains, après un certain temps, disent être « *parfaitement habitué à cette plaque, je n'ai plus aucun problème* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant), pour d'autres, l'apprentissage peut être long et ne pas concerner toutes les fonctionnalités à la même vitesse. Ainsi, alors qu'il est considéré simple d'utiliser des fonctions basiques ou des usages déjà routinisés auparavant, ou lorsque les appareils (ancien et nouveau) se ressemblent dans leurs usages, des **fonctionnalités nouvelles**, ou de nouvelles manières d'utiliser une fonction de cuisson, peuvent **perturber l'expérience** des personnes rencontrées qui disent alors ne pas maîtriser l'ensemble des fonctionnalités offertes :

« [Dans la nouvelle cuisinière] Il y a plusieurs sortes de cuisson. Je n'ai pas encore essayé le tourne-broche. Ca fait trois mois que je l'ai. je ne m'en suis pas servie beaucoup. Et à chaque fois, je regarde le guide d'utilisation. Il y a les différents étages qu'il faut mettre, et puis après, il y a les différentes cuissons qu'on peut faire. L'autre soir, je ne me souvenais plus si c'était sol + C... Parce qu'il y a sol + C, traditionnel + C. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

3. Des usages qui deviennent ou non « routiniers »

Parfois, des usages « obligent » à utiliser une nouvelle fonction, mais ici, la femme interviewée semble aller « à reculons » vers l'utilisation de ces nouvelles fonctions :

« Ce soir j'ai du monde, j'ai un énorme canard [donné par son voisin, qui vient le manger chez elle], mais je me demande si je vais le faire au four... Mais de toute façon, il ne va pas rentrer dans ma cocotte, donc je vais être obligée de le faire au

four. Mais j'ai l'impression que tourne-broche, ça éclabousserait partout, c'est ça qui m'embête un peu. [Avec la pyrolyse, ça peut nettoyer ?] Oui, mais bon, il va falloir que... Je vais essayer une fois... » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Il semble de plus que pour certains appareils et certaines personnes, toutes les fonctionnalités ne seront jamais utilisées :

« Ce que je reprocherais à tous les fabricants de matériel, que ce soit la cuisinière, que ce soit le téléviseur, c'est que c'est beaucoup trop compliqué. On a, je dirais, 40 programmes pour chacun, qui servent à des tas de trucs, le magnétoscope, on peut enregistrer 12 jours de suite, le lave linge a 50 programmes, on ne se sert jamais de rien ! Une gazinière, elle a quatre feux, quatre feux différents, moi, j'utilise toujours les mêmes, je ne vois pas pourquoi on a fait quatre feux différents, on m'aurait demandé si j'avais voulu quatre feux comme ça, quel était mon feu préféré là-dedans, j'aurais dit untel, mais j'aurais pas pris quatre différents. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

« Je n'aurais pas voulu avoir une plaque électrique, mais pour la chaleur tournante, on est obligé d'avoir une plaque électrique. Je ne m'en sers jamais ! Je n'ai pas l'habitude, on me dit que je devrais le mettre pour le bourguignon, pour le faire mijoter, mais je ne l'ai jamais allumée. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Non seulement les appareils peuvent avoir besoin d'un temps d'apprentissage, mais cela ne suffit pas à intégrer toutes les fonctions dans les usages des personnes rencontrées. En effet, une partie des fonctionnalités ne renvoient pas à des besoins, à des pratiques de cuisine.

Ainsi, des fonctionnalités peuvent ne pas être utilisées, parce qu'elles ne correspondent pas aux pratiques préexistantes. Cependant, **l'introduction d'une nouvelle technique** peut également soulever des contraintes qui existaient auparavant et **participer de nouvelles pratiques culinaires** :

« [Avec la chaleur tournante], une chose que je fais beaucoup plus maintenant que j'ai ce four-là, c'est des gâteaux, j'en faisais jamais, maintenant, je fais des tartes. L'autre [l'ancien], le thermostat marchait mal, ça brûlait toujours en dessous, j'avais arrêté d'en faire parce que c'était désagréable de rater toujours, mais maintenant c'est impeccable. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Au niveau des équipements comme le micro-ondes, les plaques (électriques ou gaz), les mini-four, les friteuses, grille-pain, etc., les personnes interviewées sur la facilité d'usage disent que ces objets sont « très faciles » ou « plutôt faciles » à utiliser (après ou sans période d'adaptation), « une fois qu'on sait s'en servir ». Par contre, les fours « nouvelle

génération », par exemple avec chaleur tournante, pyrolyse, etc. peuvent présenter des difficultés d'apprentissage.

C. LE SYSTEME DES OBJETS DE LA CUISINE (LES UNS PAR RAPPORT AUX AUTRES) : ETAT DES LIEUX DES USTENSILES ET OBJETS DE LA CUISINE

Les objets de la cuisine forment système, en ce qu'ils se répondent les uns les autres dans les usages et les pratiques culinaires. En effet, ils sont complémentaires ou concurrents, polyvalents ou spécialisés, etc., mais **prennent une place dans le système culinaire des personnes rencontrées**. Ils sont plus ou moins nombreux selon les foyers, mais l'on retrouve des objets « indispensables » (ceux qui sont partout et considérés comme tels), des objets « utiles » (qui permettent des actions culinaires spécifiques, mais dont on pourrait se passer) et des objets « superflus », qui sont plus en annexe des usages courants.

Ainsi, il semble que les deux appareils de cuisson que nous pouvons catégoriser comme indispensables dans les familles rencontrées sont les plaques de cuisson (à gaz ou électriques) et le four, les premières étant l'équipement minimum requis dans une cuisine (voir également Garabuau, Desjeux, Taponier, 1996). Ensuite, semble arriver le four à micro-ondes qui, s'il n'est pas valorisé dans la fonction cuisson, devient néanmoins très utile dans les fonctions de décongélation et de réchauffage. Le mini-four vient également s'ajouter ou se substituer au micro-ondes. Ensuite, tout un ensemble d'appareils peuvent être considérés comme **périphériques** dans l'importance qui leur est accordée pour la cuisine (friteuse, raclette, barbecue, cafetière, grille-pain, gaufrier, etc.).

1. Les plaques de cuisson : le minimum vital de la cuisine et de la cuisson

Les plaques de cuisson sont l'équipement le plus basique de la cuisine, celui qui est considéré comme le plus utile parmi tous ceux possédés et utilisés. Elles sont le symbole de la cuisine au quotidien, car elles peuvent être utilisées à tout moment de la journée (matin, midi, soir, goûter, pendant les repas, etc.), elles permettent un grand nombre de cuissons différentes (à l'eau, à la vapeur, saisi, revenu, grillé, flambé, mijoté, etc.). Elles permettent également de cuire ou de réchauffer. Elles sont utilisées aussi bien pour les occasions festives que très banales (voir également partie III.). C'est donc **l'équipement le plus polyvalent dans ses fonctions**. Une famille utilise même la flamme des feux gaz pour faire griller directement la viande, avec une grille de barbecue, ou pour faire griller du pain le matin.

Notons que chez les personnes rencontrées, des plaques différentes ont été observées : à gaz, électriques « classiques », « vitrocéramique », « à induction », « halogène ». Elles sont ou non combinées avec un four.

Si les plaques sont polyvalentes, nous avons vu cependant que tous les feux ne sont pas utilisés de manière aussi forte. Ainsi, alors que les plaques contiennent en général quatre feux (avec combinaison ou non des deux types d'énergie, électricité ou gaz), les personnes rencontrées disent en utiliser souvent deux ou trois à la fois, rarement quatre :

« *J'utilise deux feux, un où il y a la viande et l'autre les légumes, souvent.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *J'utilise trois feux, un pour la viande, un pour les légumes et un pour la sauce.* » (Couple, 25 ans)

Notons qu'alors que les jeunes sont considérés comme cuisinant moins, en fait ils ont une technique culinaire qui allie féculent, sauce et viande (voir également Garabuau, Taponier, Desjeux, 1996), qui peut demander trois feux, alors que les pratiques quotidiennes des personnes plus âgées contiennent plutôt une viande et un légume séparés.

2. Le four : l'autre objet indispensable, complémentaire aux plaques

Le four est également considéré très important dans les pratiques culinaires. Toutes les personnes rencontrées en possèdent au moins un, avec des fonctionnalités plus ou moins « sophistiquées » (chaleur tournante, pyrolyse, tourne-broche, etc.).

Les usages du four peuvent être alternatifs de ceux des plaques de cuisson (pour la viande, en particulier). Il permet également la cuisson gratinée des aliments (« *les lasagnes, je les fais au four, c'est bon, quand c'est un petit peu gratiné* ») et la cuisson des gâteaux, tartes, quiches, soufflés, pizza, etc. Il entre également dans le réchauffage de plats (pizza, plats préparés, etc.).

Cependant, le four « classique » peut être considéré comme trop grand, trop volumineux, pour être allumé lors de cuisine de « *petites choses* ». Ainsi, le réchauffage d'une part de quiche ou de pizza, d'un filet de poisson pour une personne, d'un plat pour manger seul, peuvent ne pas être considérés comme « valoir » l'allumage du « *grand* » four :

« *Je trouve qu'allumer le four juste pour réchauffer une truc quand on est tout seul, c'est un peu gaspiller, quand même.* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

3. Le micro-ondes : réchauffage, décongélation et quelques essais de cuisson

Le four à micro-ondes a **deux grandes fonctions : la décongélation et le réchauffage**. Il est utilisé de manière assez **polyvalente en termes d'occasions** (**matin** et **goûter** pour

les liquides, en particulier, **midi** et **soir** pour les plats préparés et les restes, ou pour réchauffer un plat fait en avance, pour le quotidien, mais également pour le **festif**, voir partie III.). Par contre, ses **utilisations en cuisson sont très restreintes** : « *des filets de poisson, que je fais avec une tomate, je fais au micro-ondes* », « *le poisson, comme ça, ça ne déborde pas* », « *des cuisses de poulet* », des « *pommes de terre, ça prend 10 minutes* » sont des plats dont la cuisson peut être réalisée au micro-ondes.

Les personnes rencontrées ne semblent **pas réussir à transposer** de manière simple, sauf exceptions, la cuisson « traditionnelle » des plaques ou du four vers le four à micro-ondes :

« *Il faudrait que j'ai un livre de recette, ou... Je ne sais pas trop comment cuisiner, par le fait [avec le micro-ondes]. Je pense que c'est surtout ça. Le poisson, on m'a expliqué, et c'est vrai que c'est très bon comme je le fais maintenant, c'est un gain de temps.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

De plus, un inconvénient cité du four à micro-ondes est que **les aliments refroidiraient beaucoup plus vite lorsqu'ils sont chauffés par ce moyen.**

4. Les appareils spécialisés dans une fonction

Les autres appareils cités sont plus spécialisés dans un type de fonction et bien souvent également dans un type de repas. Beaucoup de ces appareils sont électriques ou existent dans une variante électrique.

- La **friteuse**, qui sert dans les repas familiaux, en particulier avec les enfants (mais qui peut se trouver concurrencé par le four, avec l'achat de frites au four, « *qui font moins d'odeurs* »).

- La **raclette**, l'appareil à **fondue** et la **pierrade**, qui servent pour des repas entre amis ou en famille, « *quand il y a du monde* », qui évitent les cuissons d'aliments, ou plutôt qui repoussent la cuisson au moment de la consommation : « *C'est vite fait, comme je n'ai pas tellement de place pour cuisiner.* » (Femme, 26 ans, célibataire) Ces appareils sont plutôt préconisés dans les repas à plusieurs. Mais il peut y avoir autorisation de les utiliser seul (bien que cela soit quasiment une « transgression sociale »), en cas de restes : « *Quand j'ai du monde qui est venu et qu'on a mangé de la raclette et qu'il en reste [je l'utilise seule].* » (Femme, 26 ans, célibataire)

- Le **barbecue** (électrique ou à charbon), « *quand c'est gras* », ou pour les week-end de beau temps, dans le jardin, ou en intérieur, pour changer le goût de la viande et pour casser la routine, « *en été, pour changer un peu* ».

- La **cafetière** et le **grille-pain**, qui servent essentiellement pour les petits-déjeuners et les goûters.

- La **mijoteuse électrique**, qui sert à faire mijoter un plat pendant plusieurs heures.
- Le **cuit vapeur** électrique, qui remplace la cocotte-minute.
- Le **robot** qui cuit « *les petits pots pour les enfants* ».
- La **rizeuse**.
- Le **gaufrier** (avec ou sans croque-monsieur).

Notons également dans les objets électriques cités qui ne sont pas des appareils de cuisson : le mini-hachoir, le couteau électrique, le batteur, le mixeur, la sorbetière.

Cependant, ces objets plus spécialisés peuvent être considérés comme **rébarbatifs d'utilisation**, car il faut parfois aller les chercher (dans une annexe, voir partie I.), les monter, puis après la préparation, les nettoyer, « *ça fait un truc plus compliqué à laver* », etc. faire l'action culinaire par soi-même, sans l'appareil, peut être considéré comme « *aller aussi vite* ».

Les usages des différents types d'appareils de cuisson et de cuisine peuvent se spécialiser également selon les membres du foyer, par exemple les enfants utiliseront davantage le four à micro-ondes que leurs parents, un conjoint « *n'utilise pas du tout le four* », un homme est « *le seul à utiliser ce robot* ».

D. LE NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS DE CUISSON

Le nettoyage des appareils de cuisson est de deux sortes : **un nettoyage après utilisation et un nettoyage de « fond »**, périodiquement. Nous pouvons faire la même distinction qu'entre la vaisselle, journalière, voire plurijournalière, et le ménage, qui est cyclique (hebdomadaire, mensuel, annuel, selon les lieux et objets à nettoyer).

Le nettoyage fait partie intégrante des pratiques des objets de cuisson, car la pratique culinaire entraîne de la « *saleté* », « *du gras* ». Les personnes rencontrées ont une pratique de nettoyage des appareils de cuisson et également des opinions sur la facilité ou la difficulté de le faire. Elles ont pu également aménager des « *trucs* », des « *astuces* », pour s'aider dans le nettoyage des équipements. De plus, elles jugent certains équipements plus faciles ou plus difficiles à nettoyer que d'autres.

◆ Les plaques

Ainsi, l'appareil de cuisson considéré comme le simple à nettoyer est la plaque (électrique ou gaz) avec des nuances, selon les types d'objets. Ainsi, la **surface plane** de la vitrocéramique ou des plaques halogènes est considérée « *très, très facile* » à nettoyer. Les plaques électriques le sont également, mais **les plaques au gaz ont deux points faibles : les brûleurs et les grilles.**

Selon les personnes rencontrées, le nettoyage des plaques est journalier, voire après chaque utilisation de la plaque (« *Je nettoie systématiquement* »), c'est-à-dire « *après chaque repas* » : « *un coup d'éponge* », avec « *de l'eau chaude* », « *du liquide vaisselle* », « *des produits d'entretien courants* ».

Si le nettoyage en lui-même est considéré simple, il peut également être jugé fastidieux, parce qu'il nécessite d'être fait très souvent :

« *C'est toujours gras. La gazinière, on est sans arrêt à la nettoyer, si on veut qu'elle soit propre.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Pour ce qui est des brûleurs et des grilles, des produits ou des manières de nettoyer particulières peuvent être mis en œuvre :

« *Les brûleurs, tous les quinze jours, je passe un coup dessus avec un truc décapant, un produit bien décapant, et après un petit coup d'éponge si c'est un peu sale tous les jours* » (Couple, 25 ans)

Une personne met les brûleurs et surtout les grilles de ses plaques au gaz dans le lave-vaisselle, à chaque tournée, « *comme ça, elle [la grille] ne s'encrasse jamais.* »

Notons que si les plaques halogènes sont considérées comme très faciles à nettoyer, leur couleur peut être un point faible :

« *J'ai acheté un produit depuis que j'ai la plaque halogène, là, elle est noire [alors que la plaque à induction possédée auparavant était blanche], on voit tout de suite si ça brille ou pas.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Plus généralement, ce que les personnes redoutent au niveau des plaques, c'est que « *la graisse recuite* », « *quand on laisse l'huile et tout ça recuire, c'est très dur pour l'enlever.* » Le nettoyage régulier des plaques a donc pour fonction d'empêcher l'incrustation de tâches, qui deviendraient difficiles à retirer par la suite.

◆ Le four à micro-ondes

Le four à micro-ondes est également considéré comme simple à nettoyer, en particulier quand il est « *tout ordinaire* ». Pour cet appareil, le nettoyage est moins régulier que celui des plaques. **Il est nettoyé en cas d'incidents :**

« *Je le nettoie aussi souvent parce que mon fils fait toujours renverser quand il va au petit-déjeuner, il est jamais réveillé.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *Mon fils fait déborder des fois avec son bol de corn flakes.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Les enfants étant grands utilisateurs de four à micro-ondes, ils sont également ceux qui les salissent. Cependant, ce sont leurs mères qui le nettoient².

Il peut également être nettoyé quand la « saleté » devient un signe de la nécessité de nettoyage :

« *[Vous nettoyez le micro-ondes régulièrement ?] Non, parfois, il y a des fois où je me dis : 'là, il est temps de nettoyer un peu'.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

De plus, un entretien régulier peut être dispensé : « *Le micro-ondes, je le nettoie toutes les semaines.* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

Cependant, le four à micro-ondes n'est pas considéré comme très salissant, parce que les pratiques de cuisson avec ce moyen de cuisson sont limitées :

« *De temps en temps, je nettoie la porte du four [du micro-ondes] si elle est un peu éclaboussée, mais comme je ne fais pas rôtir de poulet ou de choses comme ça, c'est très peu sale.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

◆ Le four « traditionnel »

Au contraire des deux équipements précédents, l'opinion sur la facilité de nettoyage du four « traditionnel » est plus mitigée. Si certains disent qu'il « *se nettoie tout seul* », parce qu'il est à pyrolyse, pour d'autres, le nettoyage n'est pas si simple (qu'il soit ou non autonettoyant).

En effet, pour une partie des personnes ayant un four autonettoyant, certaines parties du four sont tout de même problématiques :

² Notons que les conjoints peuvent également « laisser » l'entretien de fond des appareils à leur femme. Ainsi, un homme qui cuisine dit que les appareils « *les plus faciles à nettoyer, c'est ceux que je ne nettoie pas moi-même (rires)* ». S'il insiste sur le fait qu'il nettoie la cuisine après avoir cuisiné, la fonction de nettoyage périodique entre dans une autre activité domestique que la préparation culinaire : c'est le temps et le domaine du ménage. Il peut donc exister une différence entre utilisateur et nettoyeur.

« *Le four, il y a des parties qui sont un peu plus compliquées à nettoyer, mais tout n'est pas compliqué.* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« *La rôtissoire est autonettoyante, elle se nettoie toute seule, mais quand on fait quelque chose au four, il peut y avoir quelques petits débris qui tombent dans le fond, [...] c'est peut-être un peu plus difficile. [...] il y a la résistance qui gêne. Il faut soulever la résistance, c'est quand même assez pratique, mais légèrement plus difficile à nettoyer que la plaque électrique.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

De plus, la porte vitrée peut être considérée comme « *très, très galère à nettoyer* », car « *il en reste toujours sur la vitre, même si j'ai le truc à catalyse* » (Couple, 25 ans). Les parties du four qui « *ne sont pas revêtues avec la matière* » sont difficiles à nettoyer, ce qui peut amener à dire que « *le plus fatigant, c'est clair, c'est le four, c'est l'enfer* », alors qu'il est autonettoyant.

Certaines personnes interviewées ont parlé de prendre un revêtement aluminium pour éviter que les parois de leur four ne se salissent trop vite :

« *J'ai vu une publicité sur les choses qu'on met dans le four et qu'on jette après. Je pense que je vais investir là-dedans parce que le four n'est pas à pyrolyse, rien.* » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

Les fréquences de nettoyage du four annoncées par les personnes rencontrées sont variables. Si certains disent le nettoyer « *à chaque fois que je m'en suis servi* », d'autres parlent « *d'une fois par mois* », d'autres « *de temps en temps* ».

Notons que le souci du nettoyage peut former un frein dans les pratiques culinaires. Ainsi, une femme dit qu'elle « *ne s'amuserait pas à faire frire un steak dans la poêle, là, je le fais pas ! Parce que ça saute partout, ça salit tout.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Notons également une remarque d'une des personnes rencontrées concernant la « *vie* » des équipements :

« *Quand c'est vieux, on laisse un peu.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

En effet, lorsque les appareils sont neufs, ils sont considérés plus faciles à nettoyer. Mais petit à petit, des tâches restent, des dépôts s'installent et les appareils ne paraissent plus aussi neufs et propres. Nous avons vu qu'une des causes possibles du renouvellement des appareils est la perception d'un objet sale, vétuste. Le nettoyage n'a donc pas seulement pour fonction l'hygiène, mais également l'entretien (au sens d'attention sur le long terme) des équipements. Cependant, les personnes rencontrées, si elles disent

beaucoup nettoyer leurs appareils, ont des pratiques qui laissent transparaître une attention moindre que ce qu'elles en disent. Nous verrons que le nettoyage entre dans les idées d'évolution des appareils de cuisson (partie IV.). Cela peut évoquer une volonté de pérennité des appareils, une recherche de l'appareil continuellement neuf.

III. PREPARATION CULINAIRE ET RAPPORT A LA CUISSON

La préparation culinaire est un moment où se focalisent des règles, des normes sociales, et où se dévoilent les rôles des différents membres de la famille. Si la préparation culinaire peut être un moment individuel, personnel, elle renvoie en fait à un faisceau d'interactions sociales et de conceptions de ce qu'est la cuisine, la cuisson, le repas, etc. L'activité culinaire peut donc être mise en relief par les actions et structures en amont et en aval du temps de préparation (achats, prescriptions, activités pendant la préparation, structure des repas, gestion des restes, manières de table, etc.).

A. LES ACTEURS DE LA CUISINE : DIFFERENCIATION SEXUELLE, GENERATIONNELLE DES ROLES ET PLACE DE L'INTIMITE

La famille se compose de membres différenciés sexuellement, générationnellement et qui possèdent des rôles différents dans cette structure. Etre parent, être femme, être homme, être enfant (etc.) induit des pratiques différenciées, des modes de vie spécifiques, dans le cadre établi de la famille, qui construit des règles, des normes, des habitudes, des routines, qui à la fois se stabilisent au cours du temps, mais également peuvent varier, en particulier lorsque les enfants grandissent et que leur rôle dans la famille devient de plus en plus actif.

De plus, la famille est en interaction avec l'extérieur, amis, collègues, voisins, etc. qui peuvent entrer dans le foyer, et y avoir des pratiques. Ces personnes sont également soumises à des règles. Nous allons voir dans cette partie ce qui se construit autour de la cuisine et de l'alimentation au niveau des interactions sociales, des rôles sociaux que chacun acquiert, pour comprendre quels sont les droits et devoirs de chacun.

1. Qui cuisine à l'intérieur du noyau domestique ?

Il existe une répartition des tâches domestiques dans le noyau domestique. En France, malgré des évolutions sensibles, la répartition homme/femme reste relativement traditionnelle (voir Kaufmann, 1992). Les femmes ont davantage d'activités tournées vers l'intérieur (ménage, vaisselle, soins aux enfants, cuisine, etc.) et les hommes vers l'extérieur (bricolage, mécanique, etc.).

Dans les familles interviewées, il existe également une répartition des tâches au niveau de l'alimentation, mais pas toujours dans le sens « traditionnel », car il existe des hommes cuisiniers. Cependant, il existe, au sein de chaque foyer, une personne qui est davantage « experte » en cuisine (c'est en général la personne interrogée pour l'enquête, le seul entretien ayant eu lieu en couple est celui où le couple justement semble plus difficilement « partageable » entre un expert et un non expert, les pratiques des deux personnes étant très complémentaires – même s'il semble que l'homme tente de prendre le rôle d'expert, au

moins dans l'entretien, en critiquant sa femme : « *elle est bordélique* », mais celle-ci répond alors « *il est maniaque* »).

a. Répartition des rôles entre homme et femme

La **répartition des rôles entre homme et femme** peut se faire selon plusieurs « territoires » de compétence :

- **Entre un cuisinier et un non cuisinier** : dans un couple, le jeune homme explique que « *s'il veut manger correctement* », c'est lui qui prépare le repas.

- **Entre un expert et un « aide-cuisinier »** : une femme explique que « *c'est rare* » que son mari participe à la cuisine, et que, dans ces cas-là, il « *m'aide à éplucher des légumes ou regarder si ça ne brûle pas* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants). De même, un homme dit que sa compagne effectue « *des tâches simples* », comme « *faire chauffer de l'eau, mettre la table, même faire cuire de la viande, elle peut faire, quand même, je ne voudrais pas qu'elle entende ça, elle va crier, après. Non, cela dit, c'est assez juste, quand même* » (Couple, 25 ans).

- **Entre semaine et week-end** : dans une famille, le mari, retraité, fait la cuisine la semaine, et la femme prépare « *le samedi et le dimanche, si elle a envie de faire quelque chose* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant). Dans une autre, c'est le contraire, la femme prépare la cuisine de la semaine et le mari celle du week-end, « *parce que c'est sa passion, la cuisine, c'est son passe-temps, il y en a, c'est la chasse, d'autres la pêche, lui, c'est la cuisine. Il est très fin cuisinier, d'ailleurs* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants).

- **Entre plats salés et plats sucrés** : ainsi, dans un foyer, le mari prépare les repas, et la femme « *fait des desserts* ».

- **Entre les différentes tâches à effectuer** (courses, préparation, vaisselle, nettoyage des équipements) : Dans une famille, la femme « *fait les courses* », « *choisit les menus* », mais son mari prépare les repas le week-end. Ces différents rôles peuvent se combiner.

b. Répartition des rôles entre parents et enfants

De plus, les enfants, à partir d'un certain âge, peuvent participer à la cuisine.

- Tout d'abord, quand ils sont enfants, ils accompagnent leurs parents (ou l'un des deux) dans les pratiques culinaires, en observant et en touchant les aliments (voir également Garabuau-Moussaoui, 1999). Ils participent par exemple à « *la pâte à crêpes* », aux desserts, ils lèchent les plats, mettent les fruits dans les tartes, etc. Il existe, pendant l'enfance, un interdit implicite sur la cuisson : les enfants participent donc en amont ou en

aval de la cuisson, à la préparation culinaire (ou pour des plats sans aucune cuisson, comme des entrées, etc.). Il peut y avoir interdiction explicite d'utiliser certains équipements :

« *Quand elles étaient petites, je leur ai montré comment se servir du gaz, pour qu'elles puissent faire, mais je ne voulais pas qu'elles s'en servent toutes seules, le four idem.* » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

Ainsi, pendant cette période, le four à micro-ondes peut être considéré rassurant, comparativement aux plaques :

« *Je n'ose pas trop la [ma fille] laisser toucher au gaz, parce que j'ai... pour ça, le micro-ondes, c'est bien quand on a des enfants. J'ai peur qu'elle se brûle, c'est le danger.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

- Puis, à l'adolescence, ils peuvent participer de manière plus complète à des plats, plutôt en dehors du plat principal (entrées, desserts), car celui-ci reste la compétence prioritaire de l'expert cuisine (père ou mère) :

« *Si ma fille [de 16 ans] veut faire quelque chose, je la laisse, bien sûr ! Et elle est contente, elle est prise par son travail, mais si un dimanche, elle dit 'tiens, papa, j'ai envie de faire des crêpes, ou j'ai envie de faire ça', je dis, 'ma fille, vas-y, bien sûr !'* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Notons qu'ici le père expert détient le rôle de donner l'autorisation à sa fille de cuisiner.

Ils peuvent également préparer à manger quand ils sont seuls le midi :

« *Quand ma fille [de 16 ans] rentre de l'école par exemple, je ne suis pas toujours là parce que j'ai des choses à faire, alors elle se réchauffe elle-même son plat et c'est plus pratique [le micro-ondes], pour elle.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ils se préparent également le goûter : « *Les filles, elles cuisinent aussi, elles font leur café au lait au goûter.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Des circonstances spécifiques peuvent favoriser la cuisine des adolescents. C'est le cas d'une jeune fille qui suit un régime dans une institution et qui rentre chez elle le week-end :

« *Ma dernière fille [de 16 ans] suit un régime depuis six mois maintenant, parce qu'elle avait énormément grossi. Elle est dans un établissement diététique depuis six mois et elle revient tous les week-end et elle se fait à manger pour continuer son traitement.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

- Quand les enfants sont devenus des « jeunes » (18-25 ans, environ), et quand les parents sont absents, ils font également cuire ou réchauffer des plats :

« [Qui cuisine ?] Mon fils, quand il est tout seul. Quand je m'en vais en vacances, il est seul, il cuisine. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Le micro-ondes, là encore, peut être davantage privilégié par les jeunes que par leurs parents : « Mon fils, ce sera plus le micro-ondes » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants). Nous avons d'ailleurs vu que l'acquisition de cet appareil peut être prescrit par les jeunes auprès de leurs parents.

De plus, les repas peuvent s'autonomiser, entre parents et jeunes, ceux-ci pouvant prendre en charge le repas. Ainsi, dans ce foyer où une mère divorcée laisse son fils prendre en charge le repas du soir :

« Disons que lui, il se débrouille, si je n'ai pas envie de cuisiner du tout ce jour-là, si vraiment j'ai décidé de rester dans le canapé toute la soirée, de ne pas manger, il se prépare son truc ou si je ne suis pas là tout simplement. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

c. Répartition spatiale des rôles

Entre les différentes personnes qui cuisinent dans le foyer (homme, femme, enfants), il peut se construire une répartition spatiale de la préparation culinaire.

Dans une partie des familles, il peut y avoir des **moments collectifs de cuisine**, ou en tout cas, des moments où plusieurs personnes se trouvent dans la cuisine en même temps.

Ainsi, dans le modèle « cuisinier/aide cuisinier », les deux personnes se trouvent ensemble dans la cuisine, pour des phases de la recette différente :

« [Est-ce que vous préparez ensemble des repas ?] Quand il faut éplucher des pommes de terre ou des carottes, on le fait à deux, bien sûr ! Mais autrement, en général, c'est moi et le week-end, c'est plutôt elle. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« Le dimanche, quand les filles ont le temps, elles cuisinent. Comme la cuisine est grande, on peut se mettre à plusieurs endroits. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

Par contre, pour d'autres, la cuisine, au moment de la préparation culinaire, devient un « **territoire** » **personnel et individuel**, qui ne tolère pas d'autre présence que le cuisinier :

« [Est-ce qu'il arrive que plusieurs personnes cuisinent en même temps ?] Non, parce que la cuisine n'est pas grande, on se gêne. Et puis, ça ne va pas, c'est l'un ou l'autre. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *[Est-ce qu'il arrive que plusieurs personnes cuisinent en même temps ?] Ah non, non, non, c'est une seule personne à la cuisine et l'autre ne s'en mêle pas. Parce qu'on n'a pas envie de se donner des conseils.* » (Femme, 31 ans, couple)

La contrainte spatiale, là encore, joue dans la répartition des tâches, mais pas de façon mécanique, car selon les circonstances, les préparations pourront être réalisées à deux dans la cuisine, ou seul :

« *On est rarement deux dans la cuisine. Il y a peut-être quelqu'un [qui passe] pour prendre quelque chose. Si, c'est vrai que si on fait un repas festif, ma fille ou ma femme va faire des desserts, donc on peut être deux. Mais on s'arrange pour qu'il y en ait un qui fasse les desserts avant ou après, parce que c'est trop petit. [...] Ça peut arriver qu'on soit deux, on essaye de ne pas se marcher les uns sur les autres.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

De plus, la différence de perception de la réalisation culinaire peut être un argument pour ne pas rester dans la cuisine :

« *[Est-ce que plusieurs personnes cuisinent en même temps ?] Non, ou alors je fuis, je ne veux pas voir ça (rires). Je suis un peu maniaque. [Mon fils peut utiliser les appareils de cuisson] du moment qu'il nettoie.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

« *[Mon fils, quand il veut cuisiner] 'Maman, va-t'en, laisse-moi !' qu'il me dit.* » (Femme, célibataire, 1 enfant)

2. Qui d'autre (extérieur au foyer) cuisine dans l'espace domestique ?

Des personnes extérieures au foyer sont parfois autorisées à cuisiner ou à participer à la préparation culinaire. Cependant, tout le monde n'a pas ce droit, la cuisine étant une action très personnelle, et qui relève de l'identité sociale de la personne qui prépare. Dans la cuisine, se construit une partie de la mise en scène de soi, offerte aux autres. Il convient donc de ne pas brouiller cette identité, par une préparation trop collective.

Les invités peuvent « mettre la main à la pâte », pour aider la personne du foyer qui s'occupe du repas. Cette aide entre dans les **règles de politesse** avec la question rituelle « est-ce que je peux vous/t'aider ? ». Cependant, dans une famille, la femme, maîtresse de maison, privilégie l'aide des femmes sur celle des hommes :

« *Quand j'ai du monde à manger, moi, je suis en train de préparer quelque chose et puis, on me demande 'est-ce que tu veux de l'aide ?'. S'il y a quelque chose qui n'est pas fait... mais c'est pas des trucs particuliers. Les filles ont le droit, mais les gars n'ont pas le droit, parce que c'est une catastrophe, ça fait cramer, et tout (rires). Ils*

ne font pas attention à ce qu'ils font ou je sais pas, mais ils sont pas très doués !
(rires) » (Femme, 26 ans, célibataire)

La reproduction des différenciations sexuelles des tâches se fait donc forte ici (alors que l'interviewée a 26 ans). Nous pouvons faire l'hypothèse que c'est une période transitoire entre un moment de jeunesse (où les ami(e)s peuvent participer de la préparation culinaire, ce qui est évité chez les personnes plus âgées) et l'évolution vers un investissement domestique et culinaire plus important (qui passe par l'appropriation féminine de la cuisine).

Chez d'autres, seules des personnes de la famille élargie auront le droit de cuisiner ou de participer à une préparation. C'est par exemple « *la sœur* » d'une interviewée, qui « *prépare la vinaigrette ou [qui] épluche la salade* », ou la mère d'un homme qui vient, à la demande, préparer des petits plats pour son fils et sa famille.

Les personnes qui peuvent avoir accès à la préparation culinaire sont donc des personnes aux liens forts, c'est-à-dire des personnes « intimes » (famille ou amis proches), avec lesquels il y a peu de distance sociale et donc moins de différenciation entre l'invité et l'invitant.

Dans certaines familles, la réponse à la question de savoir si des personnes extérieures au foyer cuisinent ici peut être fermement négative.

3. Le rôle de prescription : quels acteurs et quelles actions ?

Une autre manière d'agir sur la préparation culinaire est la « prescription », c'est-à-dire l'incitation à faire faire quelque chose à quelqu'un.

Pour ce qui en a été dit pendant les entretiens réalisés, ce sont surtout les enfants qui jouent un rôle de prescription dans la cuisine. En effet, ils participent des choix de menus, de recettes, par des demandes explicites ou par la prise en compte de leurs goûts (nous pouvons alors faire une distinction entre une prescription active, recherchée, et une prescription passive, non explicitée, latente).

Cette prescription peut être une aide pour trouver des **idées de menu** pour les repas (les femmes disant parfois que cela est une tâche lourde, en matière de charge mentale, car il faut de la diversité dans les plats réalisés) :

« *Les filles [24, 22 et 16 ans] m'aident ou me donnent des idées : 'on pourrait faire ceci, on pourrait faire cela'.* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« [Qui choisit les menus ?] En principe, c'est moi, mais bon, c'est vrai que pendant les vacances ou le week-end, ils prennent le livre de cuisine et puis ils regardent ce qu'on pourrait faire. Ou ils découpent des recettes dans les magazines. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

« Les filles aiment bien style cuisses de dinde, des trucs comme ça. Si je leur demande, c'est souvent escalope de dinde à la crème, en bonnes normandes. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Certains enfants ont d'ailleurs des demandes contradictoires avec la norme alimentaire et culinaire de la famille et leurs demandes peuvent être rejetées ou acceptées exceptionnellement (c'est le cas d'enfants qui demandent à manger le soir comme au petit-déjeuner).

Cependant, la prescription peut être moins nette et les parents peuvent chercher à suivre les goûts des enfants dans leurs préparations culinaires, sans qu'il y ait demande explicite de leur part :

« Quand je choisis un plat, c'est que je pense aux personnes qui vont manger, et en général, je sais les goûts. Et ça fera plaisir, le plat fera plaisir. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

« Le soir, quand je suis pressée, je fais des pâtes, disons j'en fais une fois par semaine, c'est à peu près la seule chose qui fait l'unanimité, donc c'est vrai que c'est pratique. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

L'envie de faire plaisir peut être liée au fait que les mères de famille doivent parfois « se battre » quelque peu pour faire manger leurs enfants. Le fait de tenir compte des goûts ne renvoie donc pas uniquement au « plaisir » en tant que tel, mais à l'arbitrage entre ce qu'il faut manger (normes alimentaires) et ce que l'on sait qui sera mangé (ce qui plaît) (voir également Marenco, 1992).

Cependant, parfois, le plaisir et la diététique peuvent s'allier dans les demandes des enfants, en particulier des filles adolescentes :

« Le plus souvent, on est assez poisson. Mais pas en sauce, pas trop, parce que... j'ai trois filles, on fait un peu attention. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

B. ACHATS ET ALIMENTS PRESENTS DANS LE FOYER : FORMES ET CONTENUS

Pour comprendre à partir de quoi les personnes rencontrées cuisinent, il convient de comprendre quelle est leur base alimentaire.

Plusieurs **lieux d'achat** ont pu être trouvés à partir des entretiens : supermarché, magasins de produits surgelés, marché, petits commerçants (boucher, boulanger), traiteur (chinois ou « traditionnel »), livraison à domicile. De plus, le jardin est un lieu possible d'acquisition de produits sans achat.

Alors que le supermarché est polyvalent, les autres types de commerce correspondent à l'achat de produits ciblés (le marché pouvant être relativement polyvalent également, pour certains, puisqu'ils y achètent des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, voire des produits traiteur).

Néanmoins, tous ces lieux n'ont pas le même statut et le même poids dans les achats. Cela renvoie également aux types de produits disponibles dans ces lieux. En effet, les personnes rencontrées semblent plutôt réticentes aux plats préparés (sauf les plus jeunes), ce qui peut être un biais de recrutement (les personnes ayant répondu cuisinant peut-être plus que la moyenne des Français ?), mais cela peut être également une réalité sociologique (les plats surgelés ayant du mal à se vendre aujourd'hui, en France, selon ce qu'on pu nous en dire certains industriels dans d'autres enquêtes).

Ainsi, les produits bruts, frais, à préparer soi-même, semblent privilégiés dans les discours des personnes interrogées :

« Je préfère préparer les choses moi-même. Maintenant, j'ai tout mon temps, je suis en retraite. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Les produits bruts surgelés peuvent entrer dans cette catégorie de produits, car ils servent également à préparer des plats par soi-même :

« On n'achète pas de plats tout préparés, ou rarement. En surgelés, on prend les haricots verts ou les pommes noisette, des choses comme ça. » (Femme, 31 ans, couple)

« J'achète du poisson congelé, de la viande congelée, mais j'achète pas les plats. »
(Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Seules des personnes plus jeunes disent recourir au quotidien aux produits préparés ou aux produits qui ne sont pas frais :

« On achète des légumes surgelés, ou en boîte principalement, très rarement frais parce que ça prend trop de temps. On prend des produits traiteur chinois de supermarché. Autre que chinois, ça va être régulièrement des croque-monsieur, et puis tout ce qui est charcuterie. En surgelés, ça va être les pizzas, les quiches, tout ce qui est plat plus ou moins cuisinés. » (Couple, 25 ans)

Cependant, si les produits frais correspondent à la norme, au discours, dans les pratiques, les produits tout-prêts font partie de l'alimentation. Cependant, ils prennent place, selon les personnes rencontrées, dans des circonstances précises. Les plats préparés sont considérés comme du « dépannage » :

- soit pour des occasions où les personnes n'ont pas le temps de cuisiner : les soirs où « on est pressé », où « on rentre tard », ou pour « la pause de midi, j'ai moins le temps », « quand on rentre de vacances, on s'arrête chez Mac Do » ;

- soit pour les enfants (adolescents et jeunes, surtout), pour qu'ils aient quelque chose de prêt à manger quand ils sont seuls : « j'ai toujours une boîte de raviolis pour mon fils » ;

- soit pour des invitations imprévues, « une soirée qui était complètement improvisée » (mais dans ce cas, le plat tout-prêt sera acheté à la dernière minute, chez un traiteur chinois ou traditionnel, ou par une commande chez un livreur de pizza), comme « une pizza, avec un copain ou une copine ».

Enfin, notons que les conserves, outre les plats préparés, sont considérées comme permettant d'avoir des stocks de produits « basiques », qui servent souvent ou à l'occasion, qui entrent dans de nombreuses recettes : « thon au naturel », « champignons », « haricots verts », « petits pois », « concentré de tomates », par exemple.

C. LES PREPARATIONS : CONTEXTE ET ORGANISATION

1. Le rôle des recettes dans le choix des repas

Les recettes sont des aides dans certaines préparations culinaires. Elles semblent ne pas l'être souvent dans les pratiques quotidiennes, ou seulement en cas de « panne d'idées » : « Je regarde parfois les recettes avant de faire les courses. » Nous avons vu que les enfants pouvaient être des aides ou des prescripteurs « passifs » pour ce type de repas. Les recettes sont davantage mobilisées pour des occasions d'invitation, « pour les grandes occasions » :

« J'ai deux, trois livres de recettes, on a des fiches cuisine. Souvent, quand je reçois des gens, pour essayer de trouver des idées et puis quand j'ai des doutes sur la préparation d'un plat. » (Couple, 25 ans)

En effet, le rôle de la recette peut être double : avoir de nouvelles idées, tester de nouvelles recettes, ou « *vérifier une recette connue* », « *parce qu'on a souvent la recette dans la tête et puis, au bout d'un moment, on se dit 'tiens, j'ai peut-être oublié quelque chose, est-ce que j'ai bien tout pour le faire ?' Et avant de démarrer, je jette un coup d'œil à la recette.* » (Couple, 25 ans)

Alors que les repas ordinaires sont plutôt connus au niveau des préparations, qui sont faites maintes et maintes fois, ou qui sont considérées simples, pour les repas festifs, les techniques culinaires sont jugées plus complexes et peuvent nécessiter un support écrit :

« *[J'utilise des recettes] Quand je veux faire un repas un peu... que je ne suis pas trop sûre de moi, qui sorte un peu de l'ordinaire...* » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

De plus, pour les jeunes, la recette peut être un moyen de faire pour la première fois des plats qu'ils ont mangé quand ils étaient enfants chez leurs parents mais qu'ils ne savent pas réaliser :

« *Je me lance dans des recettes que j'ai jamais faites, mais des recettes que j'ai mangées chez mes parents. Donc je demande la recette et puis, je sais quel goût ça doit avoir au final.* » (Femme, 31 ans, couple)

En effet, pour les jeunes, les parents sont également une source de recettes, en dehors des supports écrits : « *pour les recettes, je consulte ma mère, moi (rires) !* » (Femme, 31 ans, couple)

Cependant, une recette peut avoir une vie longue, elle n'est pas lue une seule fois. Ainsi, il y a oscillation, dans le choix, entre nouvelles recettes et recettes favorites, vers lesquelles on revient régulièrement :

« *J'ai des livres de recettes, dans lesquels il y a des super recettes, donc de temps en temps, je feuillette, si je dois recevoir du monde, je vais feuilletter quand, mais bon, j'ai quelques recettes choucou que je refais souvent, mais sinon, ça m'arrive de feuilletter et de trouver une recette sympa que je cuisine.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

De plus, la recette, si elle est un support, peut également être la base d'une préparation réappropriée. Ce qui est recherché, pour les personnes rencontrées, dans les recettes, c'est avant tout « *le temps de cuisson* » et « *les ingrédients* », et bien entendu l'idée de la combinaison des ingrédients, pour faire un plat appétissant. Cependant, les recettes sont adaptées aux conditions de l'effectuation (« *s'il faut une herbe, cerfeuil, par exemple, bon je dis, on fera sans, je ne l'ai pas* ») et aux goûts de chacun (« *[Modifications apportées aux recettes ?] Supprimer le gras.* »). De plus, l'expérience de la réalisation d'une recette

peut être gardée en mémoire ou notée sur un papier ou sur le livre, pour que la prochaine tentative acquiert ces informations et qu'il y ait progression dans la recette.

2. Le temps de préparation des repas

Le temps de préparation des repas dépend de deux binômes qui se combinent : quotidien/festif et semaine/week-end. Auxquels semblent s'ajouter des degrés de disponibilité pour la cuisine.

Ainsi, **un repas quotidien du midi** sera celui qui est donné comme le plus rapide au niveau de la préparation culinaire (les personnes sont seules ou entre deux demi-journées de travail ou d'école, le temps global peut être restreint ou peu investi dans la cuisine). Le temps donné par les personnes rencontrées varie entre un quart d'heure et une demi-heure : « *En semaine, c'est très vite. En un quart d'heure, vingt minutes.* » (Femme, 26 ans, célibataire) ; « *Pour le midi, c'est le plus rapide, disons 20 minutes.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant) Seules des personnes retraitées ont parlé d'une heure.

Le **repas du soir** peut être l'objet d'une préparation légèrement plus longue, autour d'une demi-heure (à une heure, là encore pour des personnes plus investies dans la cuisine) : « *Pour le soir, il y a les légumes à éplucher, etc. Ça peu prendre plus de temps [que le midi, 20 minutes]. Donc le soir, il me faut trois quart d'heure, une heure.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Cela correspond à des repas plus familiaux, par exemple avec un plat principal plus important, ou une entrée ou un dessert préparé par le ou la cuisinière.

Notons qu'une famille pense préparation et repas en termes de temps global, et que son but est de terminer le repas relativement tôt dans la soirée :

« *F : Le but, c'est de manger tôt, aussi. H : Manger tôt et finir tôt pour avoir des soirées un peu disponibles. F : En principe, à 20h, 20h30, on a terminé. H : En général, en l'espace d'une heure et quart, c'est fait [préparation et repas].* » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Le **week-end** peut être l'occasion de repas plus longs à préparer, soit en famille (à peu près l'équivalent des soirs de semaine), soit pour des invitations. Ce moment est considéré comme pouvant permettre des réalisations plus longues, avec moins de contraintes de temps que la semaine :

« *La semaine, je prendrai les préparations qui vont le plus vite, mais sinon le week-end, celles qui durent plus longtemps à préparer, ça ne me gêne pas.* » (Femme, 26 ans, célibataire)

Les préparations seront par exemple « *des plats qui demandent plus de temps à cuire* », « *ça peut aller jusqu'à une demi heure, trois quart d'heure, vraiment en cuisson. Parce qu'après, la préparation, les décorations, tout ça, c'est variable.* »

Dans le cas d'**invitations**, le temps peut être encore plus long :

« *Un repas festif, ça peut être, si on veut faire quelque chose de chouette, il faut au moins une ou deux heures.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Cela correspond à « *des recettes, des choses un peu recherchées* », « *un petit peu plus sophistiqué* », donc des préparations plus complexes à réaliser, mais aussi des « *quantités de choses plus importantes* » à réaliser, davantage de plats, et une préparation qui va des entrées jusqu'au dessert.

Si le temps de préparation est plus long, le temps de cuisson ne le suit pas systématiquement :

« *Le festif, forcément, c'est plus de préparation, peut-être plus de cuisson, et encore, je n'en suis pas certaine, ça dépend, mais enfin, je reste nettement plus longtemps dans la cuisine, ça, c'est sûr.* » (Femme, 31 ans, couple)

Notons que le temps de préparation est dépendant de la relation sociale établie entre les invitants et les invités. Alors que pour les repas en famille, le temps de préparation peut être très court, les invitations correspondent à des temps plus longs et peut être variable selon le type d'invités :

« *Si c'est des amis, des copains ou des copines qui viennent très souvent, il n'y a pas vraiment de plats élaborés, mais à partir du moment où c'est les parents ou des choses de ce genre, qu'on ne reçoit pas souvent, bon on va un petit peu plus se casser la tête. (Rires)* » (Femme, 31 ans, couple)

Le type et le temps de préparation dépendent donc du lien social établi, plus le lien est proche et amical, moins le temps et la préparation ont besoin d'être importants. Par contre, plus il existe un sentiment de déférence, plus le temps de préparation sera long et la recette élaborée.

Notons que la taille de la cuisine peut être vécue comme une contrainte pour réaliser des plats longs et/ou complexes :

« *Une heure de préparation, ça peut arriver, si je fais un petit peu plus sophistiqué, mais enfin, c'est assez rare. Et par la taille de la cuisine, d'ailleurs, je ne me lance pas à faire une paella par exemple, il n'y a pas de plan de travail, quasiment.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

3. L'ordre de préparation des plats pour un repas : gestion de la température des aliments et du moment limite du passage à table

Le but de la préparation culinaire est le repas. Les personnes rencontrées le prennent en compte dans les arbitrages qu'elles font dans le choix des préparations et leur ordre, « *la finalité étant que tout soit prêt au même moment* » (Couple, 25 ans).

Pour cela, le moyen est de gérer les températures. Ainsi, il faut gérer les cuissons « *pour que tout soit cuit en même temps* » (Femme, 31 ans, couple), donc choisir un ordre de préparation selon les temps de cuisson et de préparation. Par exemple, « *je mets d'abord l'eau à chauffer pour les légumes, puis j'essaie de mettre la viande au bon moment* ». Puis des opérations sans cuisson peuvent avoir lieu dans les moments sans surveillance ou sans action sur les plats à cuire : « *Pendant ce temps, je coupe les tomates, ou je vais préparer les entrées, si c'est des entrées froides.* » (Femme, 31 ans, couple)

Cependant, d'autres températures sont également à gérer, comme la volonté de ne pas servir des crudités trop froides :

« *Souvent, les tomates, quand je fais une salade de tomates, j'essaie de les sortir avant pour qu'elles ne soient pas trop froides, je vais les préparer, les couper, les mettre dans un saladier ou dans une assiette.* » (Femme, 31 ans, couple)

Ce peut être au contraire de faire refroidir un gâteau :

« *Les gâteaux, ils seront faits avant, la plupart du temps, c'est des gâteaux qui se servent froids.* » (Femme, 31 ans, couple)

« *Le dessert, je m'arrange pour quand il est démoulé, qu'il soit déjà dans le plat de présentation et au frigo prêt à sortir.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Les stratégies mises en œuvre pour gérer ces différentes températures sont donc de bien choisir l'ordre de préparation des plats, en particulier pour les repas quotidiens, lorsque la préparation est réalisée juste avant le repas. Pour les repas d'invitation, le choix peut être légèrement différent : certains plats pourront être réalisés à l'avance (les entrées, les desserts, par exemple, dans l'après-midi), le plat principal pourra être choisi pour le fait qu'il peut mijoter (et que la cuisson tolère du temps en plus ou en moins). De plus, le micro-ondes vient jouer un rôle de régulateur dans cette gestion des températures : il permet de « *réchauffer à la dernière minute* ».

Néanmoins, il peut exister des « dysfonctionnements » dans ces stratégies, des « *problèmes de synchronisation* », qui obligent à « *arrêter la cuisson pour la reprendre parce qu'il y a quelque chose qui n'est pas cuit* » (Femme, 31 ans, couple). Nous voyons ici

que cette gestion de la préparation des plats relève d'un apprentissage et de savoir-faire (connaître le temps de réaction des produits et sa propre capacité à réagir à plusieurs préparations cumulées).

4. Les activités pendant la préparation : gestion des interactions sociales

Les activités faites pendant le moment de la préparation des repas sont de trois ordres :

- **Les activités complémentaires à la préparation.** Ce sont les activités en lien avec l'action culinaire, mais qui ne relèvent pas de la préparation proprement dite. Par exemple, une femme « *essaie de faire la vaisselle entre deux, les ustensiles de cuisine qu'on a pu sortir, pour ne pas en avoir un tas énorme sous les yeux* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants). Un homme dit qu'il peut « *éventuellement mettre la table en même temps* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants). Les actions peuvent être plus ou moins nécessaires à l'action culinaire : « *Ce que je peux faire, systématiquement, c'est la vaisselle, parce qu'il faut que je débarrasse ce qu'il y a sur l'évier pour pouvoir poser après ce que je suis en train de préparer* » (Femme, 31 ans, couple).

- **Les activités supplémentaires, pour gérer le temps.** En effet, pendant la préparation, il existe des temps « morts » où il est possible de faire autre chose. Les activités réalisées peuvent être des activités complémentaires au niveau des sens, par exemple écouter la radio ou de la musique, voire la télévision, quand la vue n'est pas nécessaire à la préparation, ou qui demandent un investissement plus important :

« *Je peux très bien mettre mon bain à couler en même temps ou brancher le fer qui chauffe pendant ce temps, et puis quand ça va être en train de mijoter, je peux me mettre à repasser, ou mon épilateur, pour m'épiler (rires). Que la cire chauffe et soit à bonne température, dans ma cuisine de cinq mètres carré, je ne reste pas, je deviendrais... (rires) !* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Un couple qui prépare le repas de manière conjointe réalise également des activités différentes pendant ce laps de temps :

« *[Pendant la préparation du repas] F : On douche les enfants, c'est pour ça qu'on est deux à faire la cuisine, par exemple, mon mari fait la cuisine, moi, je fais doucher les enfants, il y a les devoirs à faire, la machine à laver à mettre en route. H : Et ranger le linge, le plier.* » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Le ou la cuisinière peut se sentir seul(e) dans la cuisine et chercher à rester avec sa famille, dans une autre pièce de la maison, le plus souvent possible au cours de la préparation :

« Je fais des allers et retours quand les enfants sont là, pour me mêler à la conversation, je ne reste pas une heure toute seule dans ma cuisine (rires). » (Femme, célibataire, 1 enfant)

- **Les imprévus, qui perturbent, à gérer.** Enfin, un autre type d'activité correspond à celles qui sont des imprévus, des perturbations, des gênes dans la préparation culinaire. Il faut alors les gérer pour assurer le bon déroulement de la préparation.

Ainsi, les personnes qui téléphonent au domicile peuvent créer des perturbations, en particulier quand la personne est seule, quand il n'y a pas de téléphone sans fil et que l'appareil est dans une pièce éloignée de la cuisine, et quand la préparation en est à la phase de cuisson, à surveiller. La personne qui prépare peut être amenée à *« baisser quand c'est sur le gaz, ou alors [à mettre] de côté quand c'est en train de cuire »* (Femme, 26 ans, célibataire). Mais les accidents peuvent également survenir, *« ça m'arrive de partir et je laisse le manger brûler, ou ça déborde »* (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants). Cependant, certains mettent *« le répondeur, je ne réponds que si j'ai envie »*.

Une autre source de perturbation sont les autres membres du foyer, par exemple les enfants qui *« viennent demander, pour les devoirs »*, ou une personne *« qui vient dans mes pattes en faisant autre chose »*.

Les enjeux de la gestion de ces perturbations sont particulièrement le fait de ne pas rater un plat (qui brûle, déborde, etc.). Mais ce peut être également de ne pas rater une émission de télévision (*« Si il y a un truc qui me gêne, c'est quand je suis en retard pendant la préparation de mon repas et que je loupe les Guignols, mais il ne faut pas le dire ! (rires) »* (Couple, 25 ans)), ou ne pas manger trop tard (c'est l'exemple du couple qui veut tout terminer avant 20 heures ou 20 heures 30).

Toutes ces activités, gérées ou imprévues, montrent que le temps de préparation culinaire est difficilement séparé et difficilement séparable des autres temps et activités domestiques (les relations extérieures arrivent par téléphone, il faut aider aux devoirs des enfants, etc.), ce d'autant plus que les horaires correspondent aux moments de convivialité intérieure (entre membres du foyer, les enfants n'étant pas encore couchés) et extérieure (heures « normales » pour téléphoner, etc.). C'est également un temps « à soi » pour écouter de la musique ou regarder la télévision, ouvrir son courrier, etc.

D. LES STRUCTURES DES REPAS ET LES CUISSONS CORRESPONDANTES

1. Petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner : caractéristiques et comparaisons

Les principaux repas de la journée sont le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, auxquels s'ajoute le goûter, lorsque des enfants vivent au domicile. Les autres moments d'alimentation ne sont pas considérés comme des repas et les personnes rencontrées ont peu cité de prise d'alimentation en dehors de ces repas (une a évoqué des fruits et le fait de boire du café tout au long de la journée).

Les repas qui scandent la journée sont assez différents les uns des autres, les deux qui se ressemblent le plus étant le déjeuner et le dîner.

◆ Le petit-déjeuner

Le **petit-déjeuner**, pour les personnes rencontrées, est le repas le plus personnalisé et qui accepte le plus le fait que les différents membres du foyer ne mangent pas ensemble ou pas les mêmes choses. Ainsi, chacun a son menu (qu'il peut faire varier selon les jours) et chacun le gère de manière quasi individuelle (les enfants sont aidés par un parent). La norme de ce repas est qu'il est relativement souple et libre :

« Le petit-déjeuner, il y en a qui sont céréales, chocolat, café, toasts, yaourts, aussi. [Vous le prenez ensemble ?] Non, parce qu'on a des horaires un peu différents, certains jours. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

« Moi, le petit-déjeuner, c'est un bol de lait avec des céréales. Mon compagnon, il mange du thé avec une espèce de cake, et un yaourt. » (Femme, 31 ans, couple)

Au niveau des moyens de cuisson, on trouve principalement le chauffage des liquides en casserole ou au micro-ondes, la cafetière et le grille-pain, comme appareils. De plus, le four peut avoir été utilisé la veille en vue de *« manger des gâteaux qu'on a fait [pour le petit-déjeuner] »* (Couple, 37 ans, 3 enfants).

◆ Le déjeuner

Le **déjeuner** peut être pris au domicile par une partie des membres du foyer (ou par personne ou par tous), selon les conditions de travail et d'études. Ceux qui mangent à l'extérieur peuvent parfois prendre avec eux des plats préparés la veille, des restes (voir partie III.E.). Ceux qui mangent au domicile peuvent soit rentrer pour le déjeuner et préparer ou réchauffer un plat préparé antérieurement, soit être en fait au domicile parce

qu'ils ne travaillent pas (et préparer, le cas échéant à manger pour d'autres membres de la famille qui rentrent pour le déjeuner). Ainsi, un homme « *prépare à manger à [sa] fille, qui vient tous les midis* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant).

Cependant, le midi, le temps peut être compté, soit pour celui qui prépare et mange, soit pour ceux qui mangent (et dont le repas est préparé par la personne qui ne travaille pas). Donc, le repas du midi peut être « *assez rapide* ». Par contre, pour d'autres, le repas de midi doit être assez consistant, car « *on repart l'après-midi, donc il faut bien se nourrir* », et permet de cuisiner davantage, car on est « *moins fatiguée, le midi ça va, mais le soir, j'ai pas spécialement faim, c'est vrai que quand le soir, on revient du boulot, c'est pas... [on n'a pas beaucoup de courage]* » (Femme, 26 ans, célibataire).

Au niveau du contenu des repas, les types de plats cités sont « *du rôti de porc, des haricots verts, un morceau de fromage, une orange* » (Femme, 26 ans, célibataire), « *l'entrée, un plat de résistance comme du steak ou du bourguignon, du dessert, suivant s'il y a des fruits* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants), « *du poisson et de la macédoine de légumes congelée* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants), « *à midi je lui [sa fille] ai fait des œufs avec de la crème fraîche dans des petites coupelles, avec un peu de crème fraîche, un peu de beurre, j'ai mis ça au bain-marie, elle s'est régalée. Une autre fois, ça peut être des steaks, de la viande hachée, des légumes, avec fromage, fruits* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant).

Le déjeuner se compose donc parfois d'une entrée, souvent d'un plat avec viande (ou poisson, ou œuf) et légumes (« *verts* » ou « *féculents* »), de fromage et ou de desserts comme des yaourts, crèmes ou fruits. Nous avons vu que le temps de préparation était restreint, cela correspond à des cuissons relativement rapides, des recettes « *assez simple(s)* », une focalisation sur les « *feux* » (gaz ou électriques), voire le four, pour ceux qui préparent avant l'heure du repas, parce qu'ils ne travaillent pas.

◆ **Le goûter**

Le goûter est un repas davantage à destination des enfants, même si les parents peuvent y participer (« *J'ai deux gosses qui à force de goûter, goûter, goûter ont pris de l'embonpoint et ma femme de la même façon, donc j'en serais carrément à croire que le goûter serait à supprimer de la vie de chacun (rires).* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)). Les aliments ressemblent à ceux du petit-déjeuner avec moins de volonté de faire un repas complet et relativement équilibré (le matin, laitage, fruit, céréales, par exemple). Il contient, dans les familles rencontrées, un aliment sucré et une boisson, chaude ou froide (selon les envies, la saison, etc.). Ainsi, on peut trouver, dans les exemples donnés, « *des céréales, des gâteaux, je fais de la pâtisserie, pour quatre heures* », « *les enfants goûtent en rentrant de l'école, ils prennent un café au lait, des chocos ou des yaourts* », café au lait qui sera chauffé dans le four à micro-ondes, par la petite fille d'une dizaine d'années.

Ce sont surtout les fonctions de réchauffage qui seront alors mises à contribution, et occasionnellement le four pour des pâtisseries maison.

◆ Le dîner

Au niveau du **dîner**, la structure est sensiblement la même qu'au déjeuner. Plusieurs différences de conception du dîner apparaissent :

- Quand une personne ne travaille pas, elle peut **préparer le repas avant l'arrivée des autres membres du foyer** :

« Le soir, quand ma femme arrive, tout est préparé, c'est varié. On fait du poisson, des boulettes de viande, des champignons émincés, on peut faire plein de choses. »

(Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ainsi, pour une partie des personnes, soit qui ne déjeunent pas le midi à la maison, soit qui y déjeunent, mais rapidement, **le soir peut être l'occasion de cuisiner davantage** :

« S'il fait très froid, on va manger un peu plus, ça dépend de l'effort qu'on a fait aussi. Bien souvent, j'ai deux affamées qui arrivent le soir, il faut quand même faire des plats conséquents. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

- Pour d'autres, le soir est considéré comme nécessitant moins d'apport en énergie, ils disent alors manger *« beaucoup moins le soir que le midi »*, *« pas lourd [...], c'est léger »*, *« un petit moins conséquent quand même que le midi »*.

- De plus, pour certains, le soir doit être consacré à d'autres activités ou au repos, et le temps de réparation du repas n'est donc pas prioritaire :

« Le dîner, c'est plus croque-monsieur, les restes en général. Le soir, c'est la simplicité. Pour être plus tranquille. » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« On fait plutôt des plats rapides [le soir]. Moi, je rentre assez tard le soir, je ne suis pas là avant sept heures, sept heures et demi, et puis B. [sa compagne] ne rentre jamais avant six heures, six heures et demi, donc la priorité, c'est, je dirais, de se reposer, c'est pas forcément de faire à manger pendant. » (Couple, 25 ans)

Cependant, l'investissement culinaire peut varier selon les jours de la semaine, et il arrive qu'un plat soit plus long à réaliser que les autres :

« On fait plutôt repas rapide le soir, du surgelé, du plat préparé standard, tel qu'on peut l'acheter au supermarché. Sinon, on fait quand même des repas corrects, ça nous arrive au moins trois fois par semaine de faire un bout de viande avec des

haricots verts ou des frites. Moi, j'aime bien cuisiner, donc quand j'ai le temps, je prépare plus, donc je prends le temps de faire à manger. Bon, ça peut être rapide comme de faire des spaghettis à la carbonara, ça peut être faire un truc plus long, un bœuf bourguignon, ou bien quand j'ai vraiment le temps, un pot au feu, mais c'est pas trop le soir en semaine, quoi (rires). » (Couple, 25 ans)

Nous voyons ici une graduation fine entre plats préparés, plats rapides mais préparés soi-même (pâtes à la carbonara), plat plus long (bourguignon) et plat non réalisable en soirée (pot-au-feu).

Le soir, la norme, plus que les autres repas, est de manger ensemble. C'est le repas familial et la cohésion même de la famille qui sont au cœur de ce rassemblement. Cependant, dans les pratiques, des activités personnelles provoquent des repas décalés certains soirs de la semaine :

« Le soir, on essaie la plupart du temps de manger ensemble, ce qui ne va pas être le cas ce soir. C'est moi qui vais préparer, mais ils mangeront ce que je leur aurai préparé après. Ma fille va rentrer, il sera au moins dix heures et demi, onze heures, ma femme, aujourd'hui, elle a chorale. Donc elle mangera vers dix heures ou dix heures et demi. Et c'est comme ça deux fois par semaine au moins, parce que le jeudi, je vais faire du sport, je fais du tennis de table, et on mange à dix heures et demi. C'est pas grave, on s'y habitue. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Notons également que le repas du soir peut être défini à partir du repas du midi (au jour le jour, ou selon les conceptions générales de ce qu'est le repas de midi). Il y a alors **équilibre entre les deux repas, du midi et du soir, dans le choix des aliments :**

« J'ai l'opportunité d'avoir une très bonne restauration au niveau de là où je travaille. Donc dans la mesure où on a la possibilité de manger varié et relativement bon le midi, on lâche un peu le soir. » (Couple, 25 ans)

Au niveau des aliments comme la viande, si le repas du midi en était pourvu, le repas du soir pourra en contenir moins ou pas du tout :

« Le midi, on mange de la viande, enfin, viande, poisson, œufs, le soir on n'en mange pas. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

De même pour les légumes verts, qui peuvent être considérés comme mieux cuisinés ailleurs :

« Hier, à la cantine, j'ai dû prendre des crudités, souvent je prends du poisson avec des légumes verts, parce que justement, les légumes verts, je n'en fais pas trop ici.

Les légumes verts, je les trouve meilleurs chez les autres (rires). Je suis plein de bonne volonté quand j'en fais ici, mais après, je n'ai pas envie de les manger. »

(Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Les moyens de cuisson sont relativement diversifiés, car la cuisson s'ajoute plus fortement au réchauffage et à la simple saisie de viande dans une poêle (que le midi). Ainsi, le four servira à faire cuire du poulet, des rôtis, à « *faire réchauffer des nems* », des pizzas, des quiches, soufflés, etc., les plaques (à gaz ou électriques) serviront aussi bien à la saisie de viande ou de poisson, qu'au mijotage d'un plat ou d'une sauce, à l'ébullition d'eau pour des légumes verts ou des féculents, que pour faire cuire à la vapeur pression, avec une cocotte minute. Le four à micro-ondes servira à faire réchauffer des aliments lorsque les différents membres du foyer ne mangent pas en même temps ou lorsque des perturbations entraînent des « défauts » de cuisson ou de chaleur, au moment de passer à table (nous l'avons vu dans la partie III.C.).

3. Semaine/week-end

La comparaison semaine/week-end montre que le week-end est ambivalent au niveau des pratiques culinaires. Il est à la fois le moment où elles peuvent se développer, mais il est également un moment où d'autres activités de loisirs peuvent les concurrencer.

Cependant, les **pratiques culinaires et alimentaires se placent davantage sous le signe du plaisir, de la détente.**

Ainsi, **des plats qui n'étaient pas réalisés en semaine apparaissent le week-end.** Ce peuvent être des plats **mijotés**, avec l'utilisation de la cocotte, « *un filet mignon en cocotte* », « *du bœuf ou des plats en sauce* », mais aussi des **entrées**, comme « *des pinces de crabe avec de la mayonnaise* », « *des huîtres* », et des **desserts**, comme des tartes ou des gâteaux maison, « *un peu plus de pâtisserie, alors qu'en semaine, les desserts, c'est plus yaourts, fruits* », des « *crêpes* », voire le fait de « *prendre un apéritif* ».

Les personnes rencontrées peuvent ainsi chercher à « *faire un petit repas qui sorte de l'ordinaire* ». Cela conduit à « *cuisiner un peu plus le dimanche* » ou le week-end.

Ces repas « améliorés », qui ne sont encore pas du même ordre que le festif (nous y reviendrons), peuvent être effectués entre les stricts membres du foyer, ou avec les enfants qui vivent en dehors du foyer, mais qui « *rentrent pour le week-end* », des amis très proches, qui ont les habitudes de la maison, un frère ou une sœur.

Ces **améliorations**, ces petites nuances par rapport au quotidien, peuvent se retrouver aux différents repas de la journée, et ont pour **but de casser la routine** des repas de la semaine :

« Pendant pas mal d'années, le dimanche, je faisais l'effort de ramener des croissants, mais j'ai arrêté parce que je crois que c'était devenu une habitude et puis, en fait, au départ ça fait plaisir. C'est vache mais je crois qu'au départ ça leur faisait plaisir, je constatais que ça leur faisait plaisir et puis après c'était tellement habituel que je me suis dit 'après tout je vais ramener du pain simplement !' (rires). Alors je faisais l'effort, je fais toujours l'effort d'aller chercher du pain le dimanche matin, mais je ramène du pain et ça leur fait aussi plaisir que le croissant, donc c'est pas la peine de dépenser de l'argent bêtement. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

De plus, le week-end est le moment d'aller **acheter les produits au marché**, et ceux-ci sont considérés de **meilleure qualité** que ceux achetés en supermarché :

« Le dimanche, j'ai un peu de temps, donc je vais au marché, j'achète des produits plus frais. Je vais acheter un poisson, un rosbif [...], avec un bon fromage du marché. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Cependant, parallèlement à ce développement de préparations spécifiques, le week-end peut **favoriser une « déstructuration » des repas, c'est-à-dire une souplesse dans la prise des repas** (on peut passer à deux repas par jour, voire à un seul repas, au lieu des trois de la semaine), et un changement dans les contenus mêmes des repas, en faveur d'une moindre cuisine, d'une moindre préparation.

Ainsi, certains membres de la famille **individualisent** davantage leurs repas, selon l'heure où ils se lèvent :

« Mon fils, je vais vous dire que le week-end, c'est deux repas, parce qu'il se lève, vous voyez, il n'est pas encore levé, donc bien souvent, le dimanche, il ne me coûte pas cher. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Un jeune couple dit également *« sauter parfois le déjeuner, surtout le dimanche, pour cause de nuits difficiles (rires) »* (Couple, 25 ans). De même, une femme divorcée explique qu'elle *« mange sur le pouce le samedi midi, c'est vraiment un bonne bricole qui reste dans le frigo, je ne me mets pas vraiment à table »* (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant).

De plus, les repas copieux du midi peuvent provoquer le fait de ne pas ou très peu manger le soir : *« On a tellement mangé à midi que, franchement, le soir, on peut partir faire un tour, sans manger. »* (Couple, 37 ans, 3 enfants)

De plus, le week-end est également l'**occasion de repas festifs**, d'invitations plus formelles ou de *« foire entre amis, on va se faire des raclettes ou des trucs comme ça »* (nous reviendrons sur le contenu des repas festifs plus bas). L'échange d'invitations dans

les cercles d'amis provoque donc des repas festifs au domicile, mais également des soirées à l'extérieur (chez des amis ou au restaurant), donc sans préparation culinaire.

Le week-end peut également être l'occasion de **repas spécifiques**, comme les **pique-nique**, et ce seront alors des sandwichs ou des salades qui seront préparés pour sortir : « *On prépare des sandwichs et on part pique-niquer* » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Cependant, le week-end est également le moment d'autres activités, qui entrent en concurrence avec la préparation culinaire ou le développement du temps du repas. Ce sont des activités de loisirs, comme le fait « *d'aller faire du jogging, donc je n'avais pas envie de faire de cuisine* », de rentrer dans la famille, dans une autre région, « *de profiter pour sortir, on va pas passer le week-end à la maison à faire des grandes bouffes* ».

Notons que certaines techniques liées aux instruments de cuisson peuvent apporter une aide à la gestion des activités du week-end :

« Le plus souvent, comme plat, le week-end, je fais de la volaille ou du rôti de bœuf. C'est assez vite fait, et je peux programmer, comme je suis à la messe le dimanche, quand je reviens, c'est prêt. Parce que le dimanche midi, mon mari va voir sa maman, donc on prépare avant de partir et ça se fait... il y a un programmeur. Donc quand je reviens de la messe et que lui revient de chez sa maman, la viande est prête, pas le rosbif, parce qu'on le met pas, mais la volaille, le rosbif, il serait peut-être un peu trop cuit. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

4. Les repas quotidiens/festifs³

Nous avons vu que les repas festifs sont considérés comme plus longs à réaliser, demandant davantage d'investissement. Ils peuvent également demander le recours à une recette et des ingrédients particuliers.

Le tableau des repas festifs (en annexe) permet une analyse de contenu, qui ne peut être généralisée, mais qui donne des éléments de structure possible de différenciation entre quotidien et festif :

Les éléments des plats peuvent être spécifiques à l'occasion, comme le « *foie gras pour le tournedos Rossini* », le whisky pour faire flamber des gambas, les morilles pour le rôti de veau.

³ La notion de repas festif a été abordée lors d'observations de préparations de repas festifs qui n'ont pas fait l'objet de retranscriptions. Cette partie est donc réalisée avec ce qu'ont pu en dire les personnes interviewées, et à partir du tableau des plats réalisés lors des observations, fourni par l'équipe des ergonomes.

De plus, il semble, à partir du tableau des repas festifs réalisés, que ces repas comportent plus systématiquement une entrée composée de plusieurs éléments (comme l'assiette nordique et fondue de poireaux aux coquilles Saint Jacques, la salade de magrets de canard, œufs de caille, salade verte, tomates, etc.).

Au niveau du plat principal, il semble que la viande ou le poisson puisse être accompagné de plusieurs légumes ou de légumes mélangés (petits pois et pommes de terre, julienne de légumes nouveaux, frites et haricots verts, par exemple).

Entre l'entrée et le plat principal, au moins un élément est plus « original » que dans les repas quotidiens (le saumon, les coquilles Saint Jacques, les œufs de cailles, les morilles, les gambas, le lait de coco).

Les desserts sont « élaborés », ce sont des gâteaux, tartes, coupes de glaces, salades de fruits frais (ce ne sont pas les yaourts ou les fruits du repas de semaine). Ceux-ci sont faits maison ou achetés.

Au niveau des moyens de cuisson, il semble exister une diversité : four pour le rôti (rôti de veau, canard rôti, gigot), cocotte ou fait-tout (poulet cocotte, pintade normande), poêle ou assimilé pour faire saisir et revenir (poisson frit, côte de bœuf, coquilles Saint Jacques, gambas, curry de porc).

Le micro-ondes, nous l'avons vu, peut servir « à réchauffer » pour que tout soit chaud au moment de servir. Certaines personnes interviewées disent également choisir des plats mijotés pour être sûres qu'il soit prêt et chaud au moment de passer à table :

« Prévoir généralement des choses qui se réchauffent s'il y a des invités, j'aime que tout soit prêt quand les gens sont là. Je n'aime pas être dans la cuisine quand les gens sont dans la salle à manger. Par exemple, je peux très bien acheter du chou à choucroute, mettre à chauffer avec un peu de vin blanc et de bière, et puis acheter du rôti de porc tout cuit, quelques saucisses, je vais tout mettre à chauffer tranquillement pendant qu'on prend l'apéritif. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

5. Les repas selon le cycle des saisons

Les personnes rencontrées ont parlé des différences entre les saisons.

Ainsi, les repas ou les plats froids sont plus nombreux en été, alors que l'hiver, il y aura au moins un plat chaud pendant le repas.

L'hiver renvoie aux évocations de « plats plus conséquents », « plus de pommes de terre, de plats plus lourds, des pots au feu, un bœuf aux carottes », « des soupes, des potages », « plus facilement une raclette, une fondue ».

L'été renvoie davantage « *aux crudités* », « *salade de tomates, concombre* », « *beaucoup moins de charcuterie* », « *des salades de riz* », des « *salades composées* », « *au barbecue* », qui permet de manger dehors, à « *la pierrade* », aux « *grillades* ».

Ainsi, la distinction chaud/froid n'est pas systématique (grillades l'été, crudités en entrée l'hiver), et encore moins celle de cru et de cuit, car les salades composées peuvent avoir des éléments cuits dans leurs ingrédients (œufs durs, pommes de terre, riz, etc.). Par contre, en été, le mijoté semble disparaître, et le micro-ondes semble avoir moins d'utilité de réchauffage. Le four peut par contre permettre de réaliser des viandes froides.

E. LA GESTION DES RESTES

Il peut exister deux manières de concevoir les « restes ». Pour une partie des personnes rencontrées, les « restes » font partie de la **programmation des repas**. En effet, celles-ci préparent des plats pour plusieurs repas, soit qui se suivent (le soir ou le lendemain, voire les deux, trois jours suivants), soit qui sont conçus pour être congelés et utilisés ultérieurement.

Les plats réalisés en vue de la réalisation de plusieurs repas sont par exemple « *un rôti* », « *de la soupe* », « *du bœuf bourguignon* », « *un pot-au-feu* », ces deux derniers étant considérés comme longs à réaliser et « *tellement longs à cuire que je vais en faire beaucoup plus, pour en congeler un peu* ». De même, une personne dit ne pas programmer de « restes », sauf pour « *la ratatouille* », parce que « *ça m'enquiquine d'éplucher les légumes, j'en fais plein, plein, plein la cocotte, et là, j'en congèle dans mes saladiers que je peux ressortir éventuellement.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Pour le réchauffage de ces plats (congelés ou mis au réfrigérateur, dans l'attente du repas suivant), plusieurs solutions sont trouvées : « *le micro-ondes* », mais aussi « *la plaque électrique, parce que j'ai trois gaz et une plaque électrique pour réchauffer doucement. Je réchauffe dans la poêle ou au four, ça dépend* ».

Les raisons de la programmation de « restes », de plats pour plusieurs repas, sont de plusieurs ordres. Tout d'abord, le temps de réalisation de plats considérés comme longs à préparer n'augmente pas autant que la quantité réalisée : il y a donc gestion du temps et **focalisation sur un plat de l'investissement culinaire de plusieurs jours**. Cela est le cas par exemple de la ratatouille citée ci-dessus, mais aussi des plats réalisés « *le samedi soir pour le dimanche midi. Ce sont des plats en sauce, style bourguignon. Des choses qui peuvent se réchauffer le lendemain. Parce que comme ça, le dimanche matin, je suis tranquille* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants).

Une autre raison est le fait de **préparer pour une autre personne que soi**, une autre occasion que le repas familial, pris en commun. Ainsi, un père prépare à manger le midi pour lui, mais en laisse pour sa fille qui « *rentre à une heure et demi, deux heures, et qui*

repart après ». De même, un homme prépare pour le couple, le soir, et en fait suffisamment pour que sa compagne en emporte avec elle le lendemain midi.

Cependant, pour une autre partie des personnes rencontrées, **les « restes » ne sont qu'involontaires**, et « *[elles] s'arrange[nt] pour qu'il n'y ait pas trop* ». Les restes alimentaires sont plutôt considérés comme des incidents, lorsque la personne qui cuisine n'a pas su respecter les quantités suffisantes. Ainsi, pour certains, la programmation des restes « *ne fait pas partie de [leur] mode de fonctionnement.* » Une personne considère que cela « *l'obligerait à rester encore plus en cuisine* », ce qui n'est pas considéré comme une éventualité positive. De même, l'accident peut provenir de la décongélation d'une trop grande quantité d'aliments : « *Par exemple quand j'ai décongelé trop de viande, je prépare, en plusieurs fois, pour le lendemain* ». La volonté de ne pas faire de restes peut être très forte. Ainsi, dans une famille de cinq personnes, les parents préparent pour quatre, et le père mange, dans un deuxième temps, ce qui reste des assiettes de ses enfants et éventuellement de sa femme.

F. LES LIEUX DE REPAS

En ce qui concerne les lieux de repas, les personnes rencontrées se composent de deux groupes : l'un mange principalement dans la cuisine pour les repas quotidiens et l'autre dans le séjour, salle à manger. Nous avons vu que la cuisine peut être considérée comme un « lieu de vie » et que le repas fait alors partie des activités possibles, ou qu'elle est davantage considérée comme le lieu de l'action culinaire. Nous retrouvons cela dans le choix du lieu de repas. Notons également que la contrainte d'espace peut être forte, ce qui « oblige » à manger dans un autre lieu. Cependant, cette raison n'est pas suffisante pour expliquer les pratiques du repas.

Au niveau des raisons invoquées sur le choix du lieu de repas, hommes et femmes se distinguent également. Ainsi, les **hommes semblent préférer prendre le repas dans la salle à manger**, en dehors de la cuisine, « *à cause de la télé* ». De plus, les hommes semblent préférer un **découpage spatial des activités**, la cuisine étant le lieu et le moment de l'action culinaire, qui n'a pas à interpénétrer avec le lieu et le moment du repas :

« Je préfère sortir de la cuisine et manger dans la salle à manger. [Même si vous aviez une cuisine plus grande ?] Non, j'estime qu'une salle à manger, ça mérite bien son nom. On est mieux dans une salle à manger. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ainsi, tout ce qui rappelle l'action culinaire est considéré comme « impur » au moment du repas, qui s'en distingue :

« [Pourquoi vous n'aimez pas manger à la cuisine ?] Parce qu'il y a des odeurs de cuisine. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

L'aspect **convivialité** est également donné comme argument en faveur de la salle à manger par les hommes :

« Je trouve que le fait de manger, de faire l'effort de manger dans une salle à manger, c'est un effort, mais ensuite qui est bénéfique, parce que justement, c'est un moment privilégié, alors que si on mange dans la cuisine, on se dépêche de manger. On bâcle ça, c'est nocif pour la santé, et puis manger dans la cuisine rapidement, aucun échange, rien du tout, je dirais la télé, c'est pas mieux, mais au moins on prend son temps, c'est pas plus mal. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Par contre, les femmes seraient davantage pour les repas dans la cuisine, « au point de vue ménage ». Une autre explique que « ça [lui] plairait mieux de manger plus souvent dans la cuisine. Pour être dans la cuisine, ne pas avoir à circuler, à se lever. » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

Des **négociations** peuvent avoir lieu selon les jours, les repas, les occasions (la cuisine étant par exemple réservée au petit-déjeuner, voire au déjeuner, « quand c'est vite fait », ou alors la salle à manger peut être réservée « quand on reçoit des gens »). Cependant, dans les familles rencontrées, **il semble également que l'habitude ait pris le pas sur le choix** et que les pratiques soient relativement stables, **avec un lieu pour les repas quotidiens ou les repas rapides, et un lieu pour les repas plus festifs.**

Cependant, il peut exister des « exceptions » à ces règles, qui deviennent, avec le temps, la norme des repas, comme le fait de manger sur une table basse, devant la télévision :

« [Vos repas, c'est toujours à table ?] Non, pas toujours. Mais enfin, c'est quand même plus pratique. Devant la télé, ça va être des croques monsieur, sinon, ça va être à côté, là [dans la pièce principale]. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Notons également que plusieurs personnes ont parlé de **repas dans le jardin ou sur une terrasse en été**, et que le lieu du repas peut donc être plus souple pendant cette période de l'année, avec un choix selon la météorologie et le type de repas.

IV. LES REPRESENTATIONS DE LA CUISINE ET DE LA CUISSON

La cuisine et la cuisson sont des actions qui relèvent d'aspects techniques (les manières de faire) et sociaux (contexte, mise en scène, apprentissages, etc.). Ces notions se retrouvent également dans les représentations de la cuisine, c'est-à-dire les discours construits autour de la pratique.

A. BON REPAS, REPAS AGREABLE, REPAS RATE : IMPORTANCE DE LA SOCIABILITE ET DU GOUT

Plusieurs questions ont été posées, qui peuvent se rassembler pour avoir un aperçu des représentations de l'action culinaire et de cuisson. Ce que les personnes considèrent comme étant ou non un repas, comme étant un « bon repas », un « repas agréable », sont des constructions sociales à partir de pratiques et d'opinions sur la « bonne » cuisine. De plus, la question de la définition d'un « repas raté » permet, en contrepoint, de voir ce qu'il ne faut pas faire, au niveau technique, du goût et au niveau social.

1. La cuisine, entre plaisir et contrainte

Tout d'abord, les personnes rencontrées se séparent en deux groupes, selon que la cuisine est pour elles une contrainte ou un plaisir. Notons que les personnes ayant répondu par l'affirmative à l'enquête sont peut-être plus « cuisinières » que la population française en général.

Ainsi, une partie des interviewés, hommes ou femmes, disent que la cuisine est un **plaisir** et cela se ressent sur leurs **pratiques, qui sont relativement développées**. Le plaisir a d'ailleurs pu être découvert dans une période de pratique culinaire plus intense :

« Maintenant c'est un plaisir, maintenant j'aime bien. [Qu'est ce qui a changé ?] C'est parce que j'ai fait un régime, donc avant je cuisinai, c'était vraiment toujours rapide, mais quand j'ai fait le régime il a fallu que j'apprenne, et que je cuisine un peu plus, donc c'est pour ça, maintenant j'aime bien. » (Femme, 26 ans, célibataire)

La dimension de « plaisir » de la cuisine peut être de plusieurs sortes et dépendre des conditions sociales de son effectuation.

Ainsi, une partie des personnes qui prennent plaisir à faire la cuisine construisent l'acte culinaire comme positif, quelles que soient les situations (seul, en famille, entre amis) :

« On peut avoir un bon repas en étant toute seule. Ce qui me plaît le plus, c'est que je me mets à table, j'ai faim, c'est les premières bouchées, ce sont les premières bouchées. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

De plus, la contrainte, qui est l'obligation de cuisiner de manière répétée, peut alors être prise du bon côté et se transformer en plaisir :

« [F : On est obligés de cuisiner pour les enfants] H : Mais si on prend les choses aussi du bon côté, on se dit qu'on est obligé, mais ça devient aussi un plaisir, vu que de toutes façons... F : Ça nous permet de manger en famille, ça nous permet d'être ensemble. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

De plus, les mots « cuisine », « cuisiner », peuvent être réservés aux occasions, alors que le quotidien relèvera plus de « l'alimentation », du fait de « manger » :

« [Faire la cuisine] C'est un plaisir, parce que je ne me sens pas obligée de cuisiner tous les jours. Pour moi, c'est pas une obligation de cuisiner, on peut manger sans cuisiner. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

Nous retrouvons ici la **distinction faite entre « manger », « faire la cuisine » et « cuisiner »**, construites par les jeunes (Garabuau-Moussaoui, 1999), qui correspondent à différents degrés de préparations culinaires et à différentes représentations de l'action culinaire (manger au quotidien, faire la cuisine pour des occasions festives, et cuisiner qui est un idéal de la « bonne » cuisine).

Cependant, pour d'autres, **la cuisine quotidienne relève davantage de la contrainte** et l'aspect agréable de la cuisine est réservé aux occasions de partage :

« [Faire la cuisine] C'est plus une contrainte à l'origine, parce que je n'aime pas cuisiner. A partir du moment où il n'y a que moi, pour moi, c'est une contrainte, mais à partir du moment où il y a quelqu'un d'autre, ça devient un plaisir de cuisiner. » (Femme, 31 ans, couple)

« F : Franchement, tous les soirs, on se demande 'qu'est-ce qu'on va faire ?'. Parce que comme on a des enfants, on ne peut pas dire 'allez, hop, on va manger une pomme et un café'. On est obligés de cuisiner pour eux. Et il y a vraiment des jours où on n'a pas vraiment envie. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

2. Entre goût et convivialité, la « bonne » cuisine et la cuisine « agréable »

Si l'on décompose ce qui fait plaisir dans la cuisine, plusieurs éléments apparaissent :

- La notion **d'utilité**, qui est de **nourrir** les personnes avec qui l'on mange et pour qui l'on prépare :

« Ce qui me plaît le plus [dans la préparation], c'est d'avoir une activité qui est utile, le sentiment d'avoir une activité utile. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

- La préparation elle-même peut être appréciée comme moment et comme action sur la matière :

« *[Faire la cuisine] J'aime ça, c'est sensuel, j'aime bien préparer à manger.* »
(Femme, célibataire, 1 enfant)

- Le **goût** des aliments :

« *[Un bon repas] C'est manger quelque chose de bon avec des personnes qu'on aime bien. [Un repas agréable] C'est faire des choses qu'on aime.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *[Ce qui me plaît le plus dans un repas] Le côté appétissant du plat. Chez moi, ça ne me déplaît pas, parce que j'ai choisi [ce que je vais manger]. Chez les gens, ce qui va me déplaire le plus, ce sont des choses que je vais pas aimer, que je vais considérer cuisinées comme je l'aurais pas fait moi. Ce qui me déplaît le plus, c'est la nourriture grasse, en fait.* » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

- L'aspect de **partage** entre plusieurs personnes (famille, amis) et de **convivialité**, le fait d'être en **bonne compagnie** :

« *Un repas, c'est être avec sa famille autour d'une table.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« *J'aime cuisiner quand j'ai du monde. J'aime avoir toujours du monde.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *J'aime faire plaisir.* » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

Avoir du plaisir dans la cuisine renvoie donc aux plaisir des autres, dans un moment de partage du plat. Le symbole du partage du repas est alors la table et le décor qui peut l'accompagner :

« *Pour moi, un repas, c'est à table. Un repas agréable, c'est un bon repas dans un beau cadre, avec le temps de manger et avec une présentation de table agréable.* »
(Couple, 25 ans)

« *On ne mange pas sur des coins de table, ici ! Non, je veux avoir le couteau et la fourchette dans la main, et l'assiette. Vous allez me dire que si il y a qu'un bout de fromage dedans et un bout de pain, on ne va pas loin, mais bon, en général, c'est un peu ça.* » (Femme, 31 ans, couple)

- L'aspect **détente**, la volonté de **prendre son temps** :

« *[Un repas agréable] C'est le week-end quand on a le temps de manger tranquillement.* » (Femme, 26 ans, célibataire) ; « *Un repas, pour moi, c'est une*

détente. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant) ; « [Qu'est-ce qui vous plaît le plus, dans un repas ?] C'est un moment où on peut parler, être assez décontracté. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

[Le repas] C'est le seul moment de la journée où je peux être assis. C'est un moment privilégié où je peux être assis pendant à peu près une demi-heure. Je vais prendre plaisir et manger tranquillement et moi, je ne mangerais pas en dix minutes, c'est impossible pour moi, quel que soit le repas, je vais prendre mon temps et ça, c'est agréable. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

L'ambiance qui s'installe entre les personnes présentes construisent alors un moment particulier et privilégié :

« [Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans un repas ?] Les discussions. Qu'il n'y ait pas de gêne. Que les gens se servent, que ce soit simple. C'est plus l'ambiance, en clair, que le plat lui-même. Bon, ça n'empêche pas d'avoir des plats délicieux. » (Femme, 31 ans, couple)

Même la cuisinière doit prendre le temps d'apprécier le repas et la présence de ses convives :

« [Un bon repas] Un repas déjà où tout le monde est à table et où la cuisinière n'ait pas à faire des allers et venues entre la cuisine et la salle à manger. Ça m'agace. » (Femme, 31 ans, couple)

- L'aspect **créatif** des recettes, qui changent de l'ordinaire :

« [Qu'est-ce qui vous plaît dans le fait de faire la cuisine ?] C'est justement l'improvisation, et même dans certains points la création, alors on ne crée jamais toute la totalité, mais c'est souvent que j'ai essayé des recettes que j'ai complètement changées à la fin, ça ne ressemble plus du tout à la recette d'origine. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

« [Qu'est-ce que vous aimez, dans la cuisine ?] J'aime bien essayer de faire des nouvelles recettes que j'ai jamais faites. » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

« Un bon repas, c'est un repas qu'on a eu plaisir à manger, un repas qui est déjà assez sophistiqué et puis qui nous donne du plaisir à déguster et qui sera sans doute assez différent de ce qu'on mange au quotidien. Se faire des nouilles avec un steak haché, on ne peut pas dire que c'est un bon repas, c'est ordinaire. » (Couple, 25 ans)

- Le fait que **les personnes présentes apprécient ce qui est réalisé** et en parlent, fassent des **compliments**, voire se rappellent du plat préparé, qui devient un souvenir commun :

« La préparation d'un repas, ce qui me plaît le plus, disons, c'est que les personnes qui vont déguster ce repas ont un visage réjoui, par contre, quand je vois le pli des lèvres qui va vers le bas, ça me fait moins plaisir. Oui, c'est la satisfaction de faire un repas réussi, c'est bien agréable. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« J'aime bien quand je fais quelque chose et qu'on me dise que c'est bon. C'est vrai qu'on me le dit pas souvent, des fois, je suis là, euh... [qu'est-ce que vous en pensez ?] Ce qui me plaît, c'est quand je réussis quelque chose et que tout le monde a fini son plat, ça me fait plaisir parce que ça prouve qu'ils ont aimé. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Ici, le repas est réussi non seulement au niveau du goût, mais également dans la réception qui en est faite : le plat est réussi techniquement et socialement. Un autre exemple de réception du plat au niveau social est donné par ce souvenir en construction :

« Un bon repas, si c'est vraiment un bon repas, c'est quelque chose dont on reparlera en famille. Je prends un exemple : j'en parlais ce midi, chez mon père. J'ai vu, cet été, quelque chose que j'avais pas vu depuis des années. C'était des écrevisses vivantes et j'ai fait cet été des écrevisses à l'américaine. Les personnes qui étaient là, elles s'en souviendront sans doute encore dans vingt, vingt-cinq ans. Parce que c'est excessivement rare et c'est tellement fabuleux que ça, c'était un bon repas, c'est quelque chose dont on parle et on repara. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

La **réussite d'un plat** combine donc des éléments de **préparation** (bien réussir au niveau du goût et de l'originalité du plat), des éléments de **sociabilité** (partager), des éléments de **mise en scène de soi dans une identité de cuisinier** (se faire reconnaître comme tel par les autres, qui apprécient le repas et l'identité mise dedans par la personne qui le prépare).

3. Le bon repas comme repas équilibré

Une autre manière de concevoir le « bon repas », qui n'entre pas dans l'ensemble des éléments évoqués plus haut, qui forment système du « repas agréable », est la notion d'équilibre alimentaire.

Cette **notion est complémentaire des autres, voire contradictoire**, car elle vient mettre des **freins diététiques au plaisir du goût et du partage** :

« [Un repas agréable] C'est faire des choses qu'on aime, qui ne sont pas toujours bien pour la ligne. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Cependant, une certaine vigilance sur les aliments et leur préparation peut être considérée comme la base d'une « bonne alimentation ».

Ainsi, ce qui est considéré comme un repas renvoie à sa **structure, ordonnée**, qui comprend des éléments indispensables à l'équilibre :

« *[Un repas, un vrai, c'est quoi ?] Pour moi, un repas, il a une entrée, une viande, des légumes, et puis un dessert. On ne fait pas un repas où il n'y a qu'une des choses.* » (Femme, 26 ans, célibataire)

« *Il faut des légumes, de la viande et puis aussi des laitages.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Ainsi, le fait de « *grignoter des petits gâteaux* » ou de « *manger dans la rue* » ne sont pas considérés comme étant des repas dans les représentations des personnes rencontrées. De même, « *un sandwich* », voire même « *le petit-déjeuner* » ou un « *pique-nique* », ou encore « *Mac Donald* » peuvent ne pas recevoir le nom de repas, parce que « *ça ne rentre pas dans une assiette, en fait* », c'est-à-dire qu'ils ne respectent pas les manières de table.

Cependant, ces normes alimentaires peuvent supporter des exceptions, au nom du « plaisir », justement. Par exemple, une mère de famille explique que **pour faire passer l'ordre social de l'alimentation, il faut parfois accepter le « désordre », permettre ce qui est interdit en temps normal** :

« *Ca arrive des fois que les repas, ce soit n'importe quoi. Rarement, mais si j'écoutais les filles... De temps en temps, pour leur faire plaisir, eux, ce qu'ils aiment le soir, c'est du chocolat avec du pain et du beurre. Mais je trouve que ce n'est pas bon, alors de temps en temps, pour leur faire plaisir [on le fait]. Ou de temps en temps, on prend Mac Do. [Ce ne sont pas des repas], c'est pour faire plaisir.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Nous retrouvons ici l'idée du **carnaval**, transposé à l'alimentaire, qui consiste à accorder, pendant une journée, la possibilité de créer du désordre (Balandier, 1988), de critiquer le pouvoir établi, pour ensuite revenir à l'ordre et à l'autorité. Ceci est une sorte de soupape de sécurité pour éviter la révolte des dominés. Dans le cas de l'alimentation, il semble que les parents accordent des repas « carnaval » à leurs enfants, pour que ceux-ci ne ressentent pas la norme alimentaire de l'équilibre de manière trop forte et trop imposée, et puissent, par moments, se « *faire plaisir* ».

Un excès d'attention à la diététique n'est pas non plus considéré comme un repas. Par exemple, l'emploi de « *substituts de repas* » peut être considéré comme ne relevant plus du

repas, parce que cela correspond également à une sorte de déstructuration, en termes d'équilibre alimentaire et de manières de table.

4. Le déplaisir : le plat raté au goût et le risque social

Ce qui déplaît dans la préparation d'un plat et dans un repas sont des éléments qui viennent appuyer les constructions sociales de ce qui est positif et des éléments de tâches domestiques s'y ajoutent :

- La **vaisselle**, **l'épluchage des légumes** (oignons, en particulier), le **ménage**, ensuite, c'est-à-dire les tâches domestiques qui ne font pas partie de la réalisation même du plat et de son partage, mais qui sont des incidentes de l'action culinaire, sont considérées plus rébarbatives, en particulier lorsqu'elles sont déconnectées du moment de la préparation ou parce qu'elles reviennent faire penser à la routine de l'action culinaire quotidienne :

« *[Qu'est-ce qui vous déplaît le plus ?] C'est là ou il y a de la vaisselle.* » (Femme, 26 ans, célibataire) ; « *C'est la vaisselle, les marmites. [...] Et puis faire le ménage le lendemain matin, quand tout le monde est parti, qu'il y a du bazar partout, il faut bien qu'il y ait le mauvais côté des choses.* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« *Ce qui me déplaît le plus, c'est le fait de salir et puis après derrière être obligée de tout nettoyer.* » (Femme, 31 ans, couple)

De même, l'amont de la préparation n'est pas toujours aussi valorisé que la cuisson des aliments, qui focalise la compétence, le savoir-faire, dans les représentations :

« *Il y a des préparations qui ne sont pas folichonnes. Du type préparer des radis. Les couper. Comme couper les oignons, il y a peu de personnes qui adorent ça.* » (Couple, 25 ans)

Les « trucs » sont alors les bienvenus :

« *J'avais quelque chose qui me déplaisait, et maintenant qui s'est arrangé. C'était quand j'épluchais des oignons. Ça me déplaisait mais j'ai trouvé la parade. Je mets maintenant mes oignons cinq minutes dans le congélateur, ce qui fait que l'oignon ne m'embête plus. Je ne pleure plus.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

- **Quand les convives ne disent rien sur le plat.** Cela remet en question le cuisinier et sa réalisation.

- Quand les discussions « dérapent » vers des sujets désagréables :

« *Ce qui me déplaît le plus dans un repas, c'est par exemple de parler de choses assez graves, d'ennuis pécuniaires, de chefs qui vous ont fait des réflexions. Un bon*

repas, c'est quelque chose d'harmonieux qu'on partage avec des gens qu'on aime bien. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

- **Quand on mange seul**, l'aspect convivialité disparaissant, l'intérêt du repas peut également disparaître :

« [Qu'est-ce qui vous déplaît le plus dans les repas ?] Ce serait de manger seul. Ça peut arriver. Ça peut arriver d'aller au restaurant ou au cinéma tout seul, et c'est aussi désagréable. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

- **Quand le plat est raté**, c'est-à-dire que le cuisinier considère que le plat réalisé n'est pas assez bon ou assez beau pour être « présentable ». Le plat, qui révèle la mise en scène de soi, est brûlé, trop cuit, pas assez cuit, n'a pas le goût attendu, et cela remet en cause la compétence même du cuisinier. **La cuisine est un risque social**, car son action possède une **dose d'imprévu**, plus ou moins importante, plus ou moins maîtrisée. Lors d'invitations, certains « osent » la nouveauté et la créativité, mais avec un filet de sécurité qu'est la recette de cuisine, d'autres préfèrent faire un plat déjà éprouvé, dont ils connaissent les gestes et les goûts.

Soulignons que la **notion de plat raté** renvoie souvent, chez les personnes rencontrées, dans les discours et dans les souvenirs, à des **plats « brûlés », ou mal cuits** de manière plus générale.

Les explications données relèvent d'un **problème de surveillance**, dues à des causes personnelles ou des interventions extérieures.

- Cela peut être de **l'inadvertance**, le fait de partir de la cuisine :

« [Avez-vous déjà raté des plats ?] Oui, comme tout le monde. Brûlés, ça arrive. Je pense que c'était un manque d'attention, je suis partie faire quelque chose d'autre, et puis... » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

« [C'est quoi un plat raté ?] Un plat qui brûle. [Ca vous arrive souvent ?] Ça m'arrive, oui. Parce que je fais défaut, je pense à autre chose, on me demande quelque chose. » (Femme, 42 ans, couple, 2 enfants)

- Ce peut être dû à un **problème de compréhension ou de suivi de la recette** de départ :

« [Avez-vous déjà raté des repas ?] Oui, ça m'est déjà arrivé, parce que je n'ai pas suivi la recette. Pas des trucs ordinaires, mais des choses un peu spéciales. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

« Il y a un plat que j'ai raté particulièrement, c'est la fois où j'ai fait cuire des gésiers. Ils étaient trop cuits. Parce que je ne savais pas, justement je ne connaissais

pas. Je n'osais pas. C'est ça qui pêche chez moi, c'est que je ne sais pas à quoi ça doit ressembler. » (Femme, 31 ans, couple)

La **recette** est un **point de repère** qui doit permettre de s'appuyer pour tenter de nouvelles préparations. Elle est un **support** pour la personne qui n'a jamais « essayé » le plat en question. Cependant, elle peut ne pas être suffisante pour « comprendre » comment réaliser un plat, s'il n'y a pas de points de repères, dans l'expérience de la personne, sur des éléments sensoriels qui provoquent l'arrêt de la cuisson. Parfois, la recette ne peut remplacer, pour une première fois, l'apprentissage et la visualisation en contexte.

De plus, la recette ne suffit pas à « standardiser » la préparation, car le même plat, fait à deux moments différents, avec la même recette, peut se révéler différent :

« Une fois, j'ai fait un gâteau au chocolat, et je ne sais pas, j'avais mis de la poudre d'amande dedans et du chocolat, mais il était tout blanc malgré tout, beurk, il n'était pas bon. Alors que c'est une recette que j'ai l'habitude de faire, j'ai pas compris. On en a mangé un bout, mais on ne l'a pas fini. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

- Rater un plat peut être dû à un « dérangement » qui vient de l'extérieur de la cuisine :

« J'aurais tendance à faire brûler un peu. Je m'absente de la cuisine. Par exemple, quand les filles ont besoin de moi. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

« Une pizza cramée, par exemple. Souvent à cause du connard qui téléphone, c'est souvent le même ! (rires). C'est les pâtes qui sont trop cuites. C'est de l'inattention ou quelque chose qui a perturbé pendant le temps de cuisson. » (Couple, 25 ans)

- Cela peut être également dû à des oublis ou des difficultés dans la « programmation » des appareils de cuisson, dont l'usage n'est pas routinier :

« Ca m'est arrivé [de rater un plat], je ne sais plus ce que je faisais cuire, mais un jour, j'ai oublié de mettre la fonction du four sur four normal et c'était resté en micro-ondes, donc effectivement, dans le genre, c'est une horreur. Ou alors ça m'est arrivé de laisser la plaque de cuisson forte et puis j'ai oublié de baisser. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

- Cela peut être dû également à des ustensiles de cuisson inadaptés pour la recette à réaliser, ou vieillissant :

« Je voulais faire une omelette espagnole, c'est-à-dire qu'on fait revenir des pommes de terre avec des oignons, ensuite on bat l'omelette et puis on verse les œufs, on laisse cinq minutes, après on met l'assiette et on retourne. Alors, tout a attaché parce que ma poêle, elle n'était pas téflon. C'était un repas raté, tout était émietté. Elle était toute cassée, elle n'était pas présentable. » (Femme, célibataire, 1 enfant)

Mais le plat raté ne l'est pas que techniquement, puisque ici, par exemple, l'omelette n'est ni trop ni trop peu cuite, le problème vient de la présentation, de sa forme au moment de la servir. Le risque de « ratage » correspond donc bien également à un risque social, de mise en jeu de l'identité du cuisinier ou de la cuisinière, comme nous l'avons vu plus haut.

B LES OBJETS QUI REPRESENTENT LA CUISINE

A la question « quel est l'appareil, l'ustensile, qui représente particulièrement la cuisine, selon vous », les personnes rencontrées ont cité des objets de plusieurs sortes.

- Des appareils de cuisson

Une partie des personnes rencontrées ont considéré que l'objet qui représentait le plus la cuisine était un appareil de cuisson. Ce peut être les plaques gaz, « *parce que je m'en sers plus souvent* », « *la gazinière* », « *la plaque de cuisson* » (pour une personne ayant des plaques halogènes), « *le four micro-ondes* », parce que c'est « *le côté pratique, réchauffer, surtout pour réchauffer* ».

Il est frappant de constater que n'apparaissent pas les plaques de cuisson électriques classiques, mais qu'il apparaît néanmoins des objets électriques (four micro-ondes, plaques halogènes).

- Des ustensiles de cuisson

Pour une autre partie des personnes interrogées, ce qui représente la cuisine est un ustensile de cuisson, un contenant. La cuisine ainsi mise en avant est alors plutôt la cuisine de mijotage, avec « *la cocotte, parce que c'est rare que je passe une journée sans, [...] parce que ça mijote à l'ancienne, je pense que c'est ça, comme on aime assez le traditionnel, le bourguignon qui cuit trois heures dans une cocotte je trouve qu'il est meilleur que celui qui cuit une heure dans une cocotte minute* » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants), « *la cocotte en fonte, parce que ça fait très longtemps qu'on l'a et puis c'est, ça représente vraiment bien la cuisine, je m'en sers très souvent.* » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

Ces remarques sont faites par un homme de 61 ans et une femme de 49 ans qui cuisinent de manière fréquente, qui disent aimer cuisiner et qui sont sensibles à la cuisine « *traditionnelle* ».

Des personnes plus jeunes ont répondu en parlant d'ustensiles différents : c'est « *la cuillère en bois* », pour l'un (Couple, 25 ans) ou « *la poêle et la casserole, c'est ce qui va sur les plaques* » (Femme, 31 ans, couple) pour l'autre. Nous pouvons relier cela avec ce que nous avons analysé sur les jeunes (Garabuau-Moussaoui, 1999), qui sont souvent sous contrainte d'espace et d'équipements, et qui acquièrent de manière prioritaire poêles et casseroles comme ustensiles de cuisson, car ce sont les plus polyvalents. La cocotte représente

d'avantage la cuisine de générations plus âgées, qui ont davantage de place et qui investissent davantage dans la cuisine (en temps, en argent, en compétences).

- Le réfrigérateur, et sa fonction de conservation

Enfin, une troisième partie des personnes rencontrées ont opté pour le réfrigérateur, comme objet symbolisant la cuisine, car « *dès qu'on rentre dans la cuisine à n'importe quel endroit il y a un frigidaire* », et parce que « *tu ouvres ton frigidaire, tu prends un morceau de chocolat, tu prends un petit truc, à longueur de temps on va dans la cuisine quand on a faim* » (Couple, 37 ans, 3 enfants). Celui-ci est donc non seulement un objet très souvent mis à contribution, parce qu'il est considéré comme indispensable et quasiment obligatoire, dans le sens où toutes les cuisines en sont équipées :

« *C'est le frigidaire hein, je crois que c'est ce qu'il y a de plus important, c'est quelque chose qu'on ne peut pas, dont on ne peut plus se passer maintenant, c'est absolument indispensable.* » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

C. SATISFACTION FACE AUX EQUIPEMENTS ET AVENIR IDEAL OU POSSIBLE

Plusieurs questions ont été posées sur les évolutions envisagées au niveau de l'espace cuisine et des équipements, ainsi que sur la « cuisine idéale » et les « équipements idéaux ».

Notons que les personnes rencontrées semblent plutôt satisfaites des équipements qu'elles possèdent aujourd'hui, mais voient des évolutions possibles, en termes de fonctionnalités, de nettoyage, et disent qu'elles prendraient des équipements plus modernes que ceux qu'elles ont actuellement.

Cependant, certains disent ne pas voir d'améliorations possibles dans leur cuisine, ne pas prévoir de changer d'équipements, car « *ce que je possède me convient* ».

1. L'aménagement de la cuisine

Pour ce qui est de l'**aménagement de la cuisine**, de manière envisagée ou de manière idéale, nous retrouvons l'argument que la cuisine est **trop petite**. Alors, la cuisine idéale serait une « *cuisine plus grande* », ce qui pourrait permettre pour certains de « *mettre une table pour préparer les repas, ou même éventuellement boire son petit café* ».

A cela s'ajoute la **volonté de l'aménager** pour en faire une cuisine « *équipée et aménagée, fonctionnelle* », « *avec un grand plan de travail et beaucoup de placards* », qui soit « *facile à nettoyer, facile à entretenir* ».

L'ambiance de la cuisine est en fait importante, avec une impression de bien-être :

« [Envisagez-vous de modifier votre cuisine ?] Oui, on va changer le papier peint, et je vais refaire la peinture, elle commence à être un petit peu défraîchie. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« La cuisine idéale, c'est une cuisine où on a l'impression de se retrouver un peu en vacances, un cuisine propre, où on a de l'espace, où on n'a pas besoin de chercher à chaque fois son matériel. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

2. Modifications des équipements existants

Au niveau des **équipements**, plusieurs évolutions sont envisagées, dans un futur plus ou moins proche. Le fait que certains équipements de cuisson montrent des signes « de vieillesse », « de fatigue », comme « le four et le micro-ondes, [qui] ne sont plus tout jeunes », ou « la cuisinière qui a fait son temps » est un signe qui pourrait déclencher un nouvel achat.

Alors, les **équipements envisagés pour remplacer les appareils existants seraient « plus modernes »**, sauf pour un four à micro-ondes, qui peut rester « basique », parce qu'il sert plutôt « en cas d'urgence. C'est pour réchauffer, pas pour cuisiner » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants). A part cette personne, les personnes rencontrées parlent d'évolutions vers des équipements qui possèdent de nouvelles fonctionnalités, voire vers de nouveaux équipements, qu'ils ne possèdent pas encore⁴.

Ainsi, pour les équipements déjà possédés, les personnes souhaiteraient acquérir un **nouvel équipement qui ait suivi les évolutions du marché, avec les nouveautés** proposées aujourd'hui :

« [Le micro-ondes idéal] Peut-être un micro-ondes un peu plus perfectionné parce que celui là c'est vraiment le basique. Maintenant, il y en a qui dorment ! Qu'il soit un peu plus puissant, qui aille plus vite. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Au niveau du four « traditionnel », les **fonctions de nettoyage** semblent être des atouts pour une nouvelle acquisition, ainsi que la chaleur tournante :

« Ca, c'est un four autonettoyant de l'époque, mais je sais que maintenant, il y a des fours autonettoyants pyrolyse qui se nettoient encore plus vite. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Au niveau des plaques ou du four, voire du réfrigérateur ou du congélateur, la **grandeur** des équipements pourrait être, dans l'idéal, revue à la hausse :

⁴ Notons cependant que ces discours sont de l'ordre de l'intentionnalité dans l'absolu, et qu'il est difficile, à ce niveau, de savoir exactement si ces intentions seront réalisées ou non.

« Peut-être que si j'avais beaucoup de place, je prendrais un congélateur énorme, par exemple pour acheter un cochon entier, ou un agneau entier des choses comme ça, peut-être et encore. Peut-être que ça je me laisserais tenter, mais c'est une supposition. [...] On peut trouver des choses pas chères [en alimentation] du tout en grande quantité. Tout le monde peut rentrer à Rungis sans problème sauf en période de fêtes. Donc si on veut acheter un cochon entier c'est pas un problème. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

« Il y a quelque chose qui me fait rêver, mais j'ai pas les moyens de toute façon, même si j'avais la place, mais j'ai pas les moyens, parce que c'est encore excessivement cher, c'est ce qu'on appelle le frigo américain. Non pas parce qu'il y a un robinet qui amène de l'eau fraîche ou des glaçons, mais parce que l'air est renouvelé sans arrêt, mais parce qu'on peut acheter à la limite des légumes et s'en servir pendant 15 jours ou trois semaines à la limite un peu comme dans les restaurants, c'est fabuleux. Mais ça, ça vaut pas loin de 20 000 F, mais je ne désespère pas, peut-être que dans 20 ans, ça vaudra la moitié. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

« Je vais racheter des plaques au gaz, mais avec cinq feux [actuellement, a trois feux gaz et un électrique] » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

Pour ce qui est du four, également, certaines personnes envisagent d'en acquérir un deuxième, plus petit que celui présent au domicile, pour des « *petits plats* » à réchauffer, à faire griller, à faire cuire de manière plus rapide :

« F : J'aimerais en plus un mini four. Parce que des fois, on fait des petits, des tout petits gâteaux. Ou des toutes petites tartes, mais vraiment des petites choses. H : Ou même pour faire réchauffer par exemple une pizza qu'on irait acheter ou qu'on retirerait du freezer. F : Ou alors des fois, je vais donner à manger juste au petit. J'ai envie de lui faire un petit poisson au four, il faut allumer tout le four pour lui, ça me manque. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

De même, une personne qui a un four combiné traditionnel et micro-ondes envisage de changer à nouveau, et de prendre deux fours distincts :

« J'aimerais éventuellement avoir four et micro-ondes séparés. Pour éventuellement faire par exemple cuire quelque chose et en même temps faire réchauffer quelque chose. » (Femme, 41 ans, divorcée, 1 enfant)

3. Les nouveaux équipements rêvés ou envisagés

Une partie des personnes rencontrées parlent d'acquérir dans l'idéal de nouveaux équipements, c'est-à-dire d'équipements qu'elles ne possédaient pas auparavant en tant que tels (mais qui peuvent venir se substituer à des équipements précédents, comme dans le cas de plaques vitrocéramiques, par rapport à des plaques de gaz ou électriques).

a. Les équipements nouveaux, mais existant dans le commerce

Les nouveaux équipements peuvent en effet faire l'objet d'envies, de désirs (qui seront ou non assouvis), pour « essayer » :

« A un moment donné, j'avais envie de prendre des trucs à induction, après, j'ai dit non, je suis revenue au traditionnel. Je crois que c'est le prix, c'était beaucoup trop cher. Et puis, mon mari n'aime pas trop cuisiner là-dessus en plus. On a des amis qui en ont dans leur maison de G. [Le mari a essayé les plaques chez eux]. [Pourquoi vous en aviez envie ?] C'était pour le modernisme. C'était faire un peu comme tout le monde, quoi. » (Femme, 49 ans, couple, 3 enfants)

Alors, la liste des équipements idéaux peut être importante et refléter cette envie de nouveauté :

« [Je voudrais] une cuisine dans un style classique, avec des équipements modernes. Un four autonettoyant, un frigo congélateur intégré, ça peut être deux fours, un petit et un grand, et en terme de plaques de cuisson, ça pourrait être des plaques vitrocéramiques. » (Couple, 25 ans)

« [Les équipements idéaux, ce seraient] les plaques céramiques, c'est très bien, le four à chaleur tournante, le micro-ondes. Il pourrait faire grill, ça évite de salir le four. » (Femme, 31 ans, couple)

« [Si on déménageait] S'il n'y avait pas le gaz, je pense qu'on prendra la vitrocéramique. Il faut l'essayer. Certaines personnes qui en ont nous ont dit que c'était quelque chose de valable. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Là encore, nous voyons **l'importance de la prescription sociale** dans les nouveaux équipements, qui ne sont **pas connus d'un point de vue sensible** par les personnes qui souhaiteraient en acquérir.

D'autres équipements, réellement supplémentaires de ceux existants, pourraient être envisagés dans l'idéal :

« J'aimerais essayer une friteuse électrique, je n'ai jamais essayé, il paraît que c'est pas mal. Ca ne fait pas d'odeur ! » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

b. Les équipements ou les services à inventer

Des questions plus « créatives » ont été posées sur les équipements qui n'existent pas encore, mais que les personnes rencontrées souhaiteraient voir développer. En fait, ce sont les fonctionnalités qui ont été développées par les interviewés, qui correspondent à des envies, des manques, des besoins, qu'ils ont pu identifier.

◆ Une première grande fonctionnalité à développer : le nettoyage

Le souci du nettoyage se ressent aussi bien dans les équipements existants que dans ceux envisagés (nous avons vu les fours à pyrolyse), et dans ceux rêvés. Nous avons vu également que le nettoyage est un moment problématique de la préparation culinaire, considéré comme diminuant le plaisir de la réalisation, et comme rébarbatif à réaliser. De plus, si les interlocuteurs disent nettoyer très régulièrement leurs plaques, ils cherchent des solutions pour les espaces volumineux comme le four.

Ainsi, pour les plaques, une personne imagine qu'un revêtement moins salissant pourrait être étudié :

« [Pour les plaques] Il y aurait peut-être une amélioration au niveau du nettoyage mais comment faire ? Mettre un revêtement qui ne prend pas les tâches, qui s'éliminent. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

De même, alors que les fours autonettoyants se développent, une personne constate que les brûleurs restent plus difficiles à nettoyer :

« Et si on arrive à trouver des brûleurs autonettoyants je prendrais aussi, je sais même pas si ça existe mais pourquoi pas ? Si on arrive à trouver des ustensiles de cuisine genre poêles autonettoyantes je prendrais aussi (rires). Non mais c'est vrai, c'est le gros problème de toutes les cuisines, quand vous allez dans une cuisine, quelle qu'elle soit, même dans un restaurant, le gros problème c'est les casseroles, c'est les poêles etc. C'est pas les fourchettes ou les verres. » (Homme, 50 ans, couple, 2 enfants)

Au niveau des fours, alors que certaines parties ont été améliorées pour le nettoyage, d'autres sont considérées comme difficilement accessibles :

« Ce serait une amélioration au niveau du nettoyage parce que par exemple le four, les grilles en haut ne sont pas protégées en fin de compte, c'est ça qui est le plus difficile à nettoyer, c'est d'aller là où il y a la résistance. Et puis éviter dans l'électroménager en général tous les petits recoins, enfin les rainures, je pense que ceux qui font ça ne font pas la vaisselle derrière. » (Femme, ~ 50 ans, couple, 3 enfants)

◆ La sécurité

L'aspect sécurité se pose pour les personnes rencontrées, dans les équipements de cuisson, d'autant plus lorsqu'elles ont des **enfants**. Ce peut être également le cas de la **sécurité de la cuisson**, en cas de départ imprévu de la cuisine. Cela correspond aux difficultés pour cuisiner, nous l'avons vu, à l'heure où toute la famille est réunie à la maison, où les activités domestiques en tout genre « battent leur plein », où le téléphone sonne, etc.

La sécurité répond donc à des demandes sociales, autant que techniques. De plus, pour les enfants, il existe un interdit sur la cuisson quand ils sont petits, qui n'est levé qu'au fur et à mesure de leur évolution (en taille, en âge et en apprentissage culinaire). Le feu, la chaleur sont considérés comme un danger important, comme un risque quand les parents sont absents.

Une partie des personnes rencontrées ont donc donné des idées concernant des évolutions ou des inventions à réaliser sur les équipements de cuisson.

Ainsi, pour éviter les mauvaises surprises, lorsqu'on revient dans la cuisine après un moment d'absence, une personne propose une « *détection d'odeurs de cramé* ». De même, une autre personne parle de la possibilité d'un système « *qui pourrait par exemple éteindre un feu qu'on aurait oublié allumé, surtout quand on a le gaz de pouvoir se rappeler que le gaz est allumé, ou alors que le gaz se coupe quand on entre avec un coup de vent et qu'il s'éteint, que le gaz se coupe automatiquement* ». Elle ajoute qu'il faudrait également développer ce qui pourrait apporter « *plus de sécurité dans la cuisine, tout ce qui peut être dangereux, par rapport aux enfants* » :

« Tout ce qui est chaud, mais je crois que maintenant c'est fait, l'histoire aussi de la porte du congélateur qu'on a mal fermée, le petit il y va, il va prendre une glace, il sait pas refermer la porte, il y a rien qui va nous dire que la porte est mal fermée. Au niveau des boutons c'est pareil, des fois il touche les boutons, si on s'en rend pas compte, le gaz s'évapore et puis là il n'y a pas de sécurité, pareil pour les boutons des plaques de cuisson. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

Un autre interlocuteur explique que l'électricité est plus sécurisante que le gaz, mais que cela ne suffit pas à faire pencher la balance, entre gaz et électricité, et que les autres fonctions doivent être développées. L'argument de la sécurité ne semble donc pas primordial dans le choix de l'énergie :

« Sur le côté sécurité, c'est clair que l'électricité c'est mieux, par contre les progrès vraiment à faire, les gros progrès c'est sur la saisie des plats, le fait que les plats soient bien saisis et puis la rapidité de la montée en température. Je dirais que si on pouvait trouver la même praticité que le gaz avec la sécurité générée par l'électricité, je suis preneur ». (Couple, 25 ans)

◆ **La tentation de l'automatisation, mais une certaine plainte du progrès**

L'automatisation des équipements est une notion à manier avec prudence, car, comme tout discours sur la modernisation et la technologisation de la société, elle possède un pan positif et un pan négatif. Nous nommons automatisation la tendance à déléguer à l'appareil des actes qui étaient auparavant réalisés par les personnes qui utilisaient l'appareil de cuisson.

Pour une partie des personnes rencontrées, le progrès peut se mettre au service de la cuisine, pour faire progresser les équipements vers une aide plus importante. Notons que les deux personnes qui parlent « sans complexe » de cette possibilité sont âgées de moins de trente-cinq ans :

« Dans l'idéal, quelque chose qui fait la cuisine tout seul. Non mais c'est débile ! (rires) Enfin si, que ce soit les appareils de cuisson qui soient programmables pour telle ou telle recette. Mais non, c'est pas mon four qui va me faire à manger quand même ! Par exemple, je sais pas, on met un poulet par exemple sur la plaque, le four va deviner que le poulet fait tant de kilos, on le veut la peau bien grillée, et la chair pas trop dure, je sais pas et qu'on trouvera ça et le four fera ce qu'il faut, c'est pas à nous de baisser ou d'augmenter ou d'arroser, enfin d'arroser si peut-être quand même. Voilà ce genre de choses, ce serait bien. » (Femme, 31 ans, couple)

« Un truc qui serait chouette c'est, on fait maintenant des lave vaisselle et des lave linge, qui calculent eux-mêmes le temps qu'il faut pour que ce soit bien nettoyé, si on avait la même chose qui calculerait en fonction du plat qu'on met dedans le temps de cuisson, la température, et que ça se termine au bon moment ou alors qui décide : là c'est prêt et ça fait ding ding parce que c'est prêt, ça serait top. Une programmation automatique, ça ce serait génial. Sur le gaz, j'en suis resté encore à l'allumette, je sais que ça existe. Le truc à allumer automatique, ça, ça existe. (rires). » (Couple, 25 ans)

Par contre, d'autres personnes, plus âgées, se méfient de l'automatisation des équipements, en particulier, car cela pourrait leur retirer une partie de leurs compétences, de leur maîtrise de la cuisine, de leurs marges de manœuvre, de leur savoir-faire :

« C'est dingue, le progrès, on ne peut pas lutter contre, il faut vivre avec, mais moi je sais pas, les embrouilles qu'il va y avoir, vous vous rendez compte un peu. Vous téléphonez allo réfrigérateur, tiens, tu nous prépares un, je sais pas..., ça fait un peu peur quand même. » (Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« Je trouve que les équipements que j'ai sont bien, plaque de cuisson rôtissoire, c'est bien, je vois pas de, non. Quelque chose de plus moderne, par exemple j'ai vu dans le commerce des micro-ondes qui cuisent selon le poids, selon le goût, selon, ça me fait peur ça, je trouve que ça relève de l'initiative personnelle. Et ça j'aime pas tellement, je préfère prendre mes responsabilités et faire le repas me dire tiens, je l'ai mis à telle heure, je le retire à telle heure, mais faire confiance trop à une machine ça me fait peur, non. Pour vous dire le fond de ma pensée, j'ai un peu peur de tout ce qui est trop automatique, trop moderne, vous voyez ce que je veux dire ? Je préfère avoir le choix de décider moi-même. Oui je préfère maîtriser ce que je fais, voilà. »
(Homme, 61 ans, couple, 1 enfant)

« [Équipement idéal ?] Le robot dans la maison. [Ca vous plairait ?] Ah non, ça ne me plairait pas. Il faut que je touille ! (rires) » (Femme, célibataire, 1 enfant)

Ainsi, la sensation, le **libre-arbitre**, les **compétences liées à l'expérience et aux capacités à agir sur la matière** sont des données très importantes pour les personnes qui cuisinent et qui aiment cela. L'automatisation ne doit donc pas venir remplacer ces sensations et ces actions, mais doit avoir pour rôle d'épauler et d'aider dans leur action les personnes qui cuisinent. Par contre, pour les plus jeunes, qui n'ont pas acquis la compétence culinaire « traditionnelle » et qui sont dans une phase de vie qui ne cherche pas l'investissement culinaire, l'automatisation semble moins négative. Cependant, la jeunesse étant également le moment de l'expérimentation, il n'est pas certain que l'automatisation des équipements soit une solution qui leur conviennent.

◆ **La notion de service**

Un interviewé a parlé du développement d'un service d'aide à l'installation des équipements, en prenant l'exemple d'EDF, dont un technicien vient expliquer les usages des équipements électriques :

« C'est vrai que demain, on changerait par exemple de cuisinière, on achèterait quelque chose de plus performant, c'est vrai que ce qui serait bien, c'est qu'un technicien vienne et nous explique chaque chose, c'est comme pour une télé ou un

magnétoscope, aujourd'hui, c'est assez compliqué quoi, il ne suffit pas que de le brancher pour que ça marche. Il y a plein de fonctions qu'on ne connaît pas et dont on ne se sert pas parce que justement, c'est complexe, donc demain on achèterait une colonne, un four en colonne, quelqu'un viendrait nous l'installer, nous dire voilà, ça, mais quelqu'un qui s'y connaît. Par exemple, comme fait EDF quand vous venez d'arriver, ils vous disent combien vous avez de trucs électriques, vous allez consommer tant etc. La bonne utilisation d'un chauffage électrique, etc. » (Couple, 37 ans, 3 enfants)

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- BALANDIER Georges, 1988, *Le désordre*, Paris, Fayard
- CERTEAU Michel (de), GIARD Luce, MAYOL Pierre, 1994, *L'invention du quotidien*. Tome 2 : *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard (1^{ère} éd. 1980)
- DESJEUX Dominique, MONJARET Anne, TAPONIER Sophie, 1998, *Quand les Français déménagent. Circulation des objets domestiques et rituels de mobilité dans la vie quotidienne en France*, Paris, PUF
- FISCHLER Claude, 1990, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, O. Jacob
- GARABUAU Isabelle, DESJEUX Dominique, TAPONIER Sophie, 1996, *Le processus de construction des comportements culinaires et alimentaires des jeunes dans le cadre domestique : place de l'héritage, de la réappropriation et de la création*, Paris, Argonautes, Programme « Aliment demain », contrat DGAL/Nestlé (multig.)
- GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, 1999, *La cuisine des jeunes. Pratiques et représentations culinaires comme révélateurs d'une étape de vie*, thèse de doctorat d'anthropologie sociale, Université René-Descartes Paris V-Sorbonne, sous la direction de Dominique DESJEUX
- KAUFMANN Jean-Claude, 1992, *La trame conjugale, analyse du couple par son linge*, Paris, Nathan
- MARENCO Claudine, 1992, *Manières de table, modèles de mœurs, 17^{ème}-20^{ème} siècles*, Cachan, Ed de l'ENS
- PYNSON Pascale, 1987, *La France à table*, Paris, La Découverte

ANNEXES

SIGNALETIQUE DES PERSONNES RENCONTREES

(Tableau construit par l'équipe des ergonomes, Ackia, repris ici à titre indicatif)

	Sexe	Citadin / Rural	Situation familiale	Profession	Région/ Ville	Habitation	Locataire/ Propriétaire	Energie	Eqmt Cuisson	Revenu mensuel	Budget mensuel alimentation	Budget mensuel gaz/ électricité
1	F	Citadin	couple (50 ans) avec 2 adolescents (17 et 15 ans)	elle : sans mari : gérant de société	Paris (17ème arr.)	appartement F5	P	Gaz	Gazinière	élevé (NSP dire)	6 000 à 7000 F	NSP
2	F	Rural	célibataire (26 ans)	coiffeuse	Orne	appartement F1	L	Gaz	Gazinière	< 10 000 F	NSP	400 F
3	F	Rural	couple (49 et 52 ans) avec un garçon de 21 ans + famille d'accueil pour 2 filles (10.5 et 12.5 ans)	elle : agent de cantine mari : technicien (absent en semaine)	Orne	pavillon F6	P	Gaz	Gazinière	30 000 F	6 000 F	Elect : 4800 F 3 bouteilles de gaz/an
4	F	Rural	couple (42 et 48 ans) avec adolescente de 16 ans	elle : sans mari : agent technique	Orne	pavillon F6	P	Gaz	Gazinière	< 10 000 F	3 000 F	chauffage gaz : 1200 F
5	H et F	Citadin	couple (37 ans chacun) avec 3 enfants (12, 9 et 4 ans)		Paris (20ème arr.)	appartement F4	L	Gaz + Electr .	Gazinière avec plaques électriques	20 000 F	4 000 F	500 F/mois sur 10 mois (gaz et électr.)

	Sexe	Citadin / Rural	Situation familiale	Profession	Région/ Ville	Habitation	Locataire/ Propriétaire	Energie	Équipement Cuisson	Revenu mensuel	Budget mensuel alimentation	Budget mensuel gaz/électricité
6	F	Citadin	Femme seule (60 ans) et un fils de 24 ans saisonnier en hôtellerie)	retraîtée	Paris (14 ^{ème} arr.)	appartement F3	L	Electr.	Plaques électriques	4700 F de retraite + travaux de couture	1500 à 2000 F	?
7	H	Citadin	couple (61 ans et 43 ans) avec une fille de 16 ans	lui : retraité femme : ?	Paris (19 ^{ème} arr.)	appartement F4 (sur 2 étages, comme une petite maison)	P (locataire dans les années 70)	Electr.	Plaques électriques	13 000 F (retraite + salaire de sa femme)	3 500 F	NSP (c'est sa femme qui s'en occupe)
8	H	Citadin	couple (50 ans et 47 ans) avec 2 filles de 24 et 16 ans (un fils parti de la maison)	lui : libraire femme : institutrice	Antony (92)	appartement F5	L	Gaz	Gazinière	20 000 F	3000 à 4000 F	1500 F tous les deux mois (chauffage au gaz)
9	H et F	Citadin	vie maritalement (25 ans tous les deux)	lui : responsable de production (cadre sup. à La Poste) elle : animatrice de sites Internet	Orléans - La source	appartement F3 (logement de fonction)	L	Gaz	Gazinière	19 000 F	2800 F	250 à 300 F tous les deux mois (gaz et élect.)

	Sexe	Citadin / Rural	Situation familiale	Profession	Région/ Ville	Habitation	Locataire/ Propriétaire	Energie	Equipement Cuisson	Revenu mensuel	Budget mensuel alimentation	Budget mensuel gaz/électricité
10	F	Citadin	couple (la cinquantaine) avec 3 filles de 19, 14 et 12 ans	elle : a arrêté de travailler il y a un an. Mari : médecin	Orléans	Pavillon F6	P	Gaz + Electr.	Gazinière avec plaques électr.	n'a pas souhaité répondre	NSP	1000 F d'électr. tous les trimestres. Chauffage au fuel. Une bouteille de propane nous fait un mois.
11	F	Citadin	vie maritalement (31 et 35 ans)	elle : auxiliaire de puériculture lui : cadre commercial	Boulogne (92)	appartement F3	P	Electr.	Plaques vitro-céramiques	> 25 000 F	2000 à 2500 F	300 F tous les 2 mois (chauffage au sol)
12	F	Citadin	Divorcée (41 ans) avec 1 enfant de 15 ans et demie)	Fonctionnaire au Ministère des Finances	Paris (13ème arr.)	appartement F3	L	Electr.	Plaques halogènes (était équipée d'induction auparavant)	14500 (avec prime)	2500	344 F prélevés mensuellement Chauffage au gaz collectif (compris dans les charges

REPAS PREPARES POUR LES OBSERVATIONS

(Tableau construit par l'équipe des ergonomes, Ackia, repris ici à titre indicatif)

usager	Menus quotidiens			Menus "Festifs"		
	entrée	plat	dessert	entrée	plat	dessert
1	asperges			Balluchon de saumon fumé	Rôti de veau aux morilles + petits pois et pommes de terre	Gâteau type charlotte aux fraises
2	?	Escalopes normandes à la crème	?	tarte niçoise au thon	poulet cocotte Grand-Mère	?
3	crudités	Steak + pâtes	-	Assiette nordique et fondue de poireaux aux coquilles st jacques	Canard rôti + julienne de légumes nouveaux	Fromage et petits fours
4	-	Escalopes de dinde à la crème et salade	-	Brioche au saumon	Pintade normande	Gâteau aux poires
5 (Kacher)	salade, crudités	steak haché dans papier alu et à la poêle + frites + haricots verts.	yaourt	salade, crudités et avocats	poisson frit + frites + haricots verts	gâteau au chocolat
6		Escalopes à la crème et pommes de terre au four		Plateau de crudité avec petits fruits de mer et mayonnaise	Gigot printanier avec tomates et pommes de terre	Coupe de glace citron avec Vodka
7		fois de veau aux échalotes + riz	fromage			

8	Salade de tomates	Tortellinis et sauce	-			
9		Spaghetti carbonara	yaourts	Salade magret de canard, œufs de caille, salade verte, tomates, ...	Côte de bœuf à la poêle	Tarte tatin
10	-	Escalopes de veau à la crème et champignons + riz	Clafoutis aux raisins secs	-	Plat de coquilles st Jacques gratinées	Gâteau au chocolat
11	tomates	steak de céréales et petit pois (conservé)	-		Gambas au Whisky + riz	Tarte aux pommes
12		Bœuf bourguignon		Asperges avec vinaigrette	Curry de porc au lait de coco (avec des escalopes de dinde)	Salade de fruit frais (fraises, kiwis, ...)