

Chapitre 4

Introduction :

Que se passe-t-il lorsque la résistance à l'acquisition de la cuisine vient non pas de l'enseignant mais de l'apprenti ? Autrement dit, lorsque l'apprenti désigné refuse d'apprendre ou d'apprendre de sa mère ? Quelles sont les sources et les conséquences d'un tel refus ?

La rupture dans l'apprentissage, comme le refus de son contenu, la nourriture maternelle, sera le grand thème de ce quatrième chapitre. Nous avons gardé sa discussion pour la fin car elle est relativement peu étudiée et elle nous permettra de faire un point sur les connaissances publiées. Cette dernière partie aura donc un accent assez réflexif et critique sur l'état de la recherche. Le refus d'apprendre à cuisiner fournit un nouvel angle d'approche au sein de l'étude anthropologique de la cuisine. Son intérêt est récent et nous offre ici juste un avant-goût de tout un champ à explorer.

Comprendre le refus est possible à condition de regarder ce qu'apporte la cuisine, et l'image qu'elle alimente auprès des membres du groupe. Le premier objectif de ce chapitre sera donc d'explorer les motivations qui poussent ou non à cuisiner, dans la continuité de la réflexion sur le caractère social de la cuisine. Pourquoi cuisine-t-on ou pourquoi cuisinait-on ? Vaste projet pour une partie finale, seulement indispensable. Je ne ferai que survoler l'état actuel des connaissances en gardant ce qui apparaissait crucial, tout un courant d'étude essayant déjà de s'y atteler¹ (Poulain 2017).

A partir de mes lectures, je dresserai les grands traits du rôle conféré par l'acte de cuisiner. Ceci fait, nous pourrions détailler le pouvoir accordé aujourd'hui à la cuisine et à son préparateur. Nous tenterons alors de regarder les conséquences d'un refus. Je me consacrerai principalement au refus des plus jeunes membres, les potentiels apprentis de cette transmission, en interrogeant l'image corporelle et l'image migratoire. Nous verrons finalement que la rupture est fondamentalement inscrite dans la transmission.

Ce chapitre vise, dans un certain sens, à redorer les lettres de noblesse à la place de la cuisine aujourd'hui et à comprendre sa transmission dans sa globalité.

¹ *Food anthropology* et *Food studies* s'attachent davantage à la nourriture et sa consommation qu'à la nourriture et sa préparation. La question est large mais encore peu ou plus explorée.

1. Le pouvoir de la cuisine

1.1. Cuisiner aujourd'hui

Dans son appel à une anthropologie du culinaire, Yvonne Verdier présente le cuisinier comme un modérateur d'échanges avec le monde et l'art de la cuisinière comme un art de l'ordonnement. Celle qui transforme l'aliment est en charge de faire respecter l'ordre du groupe car « chaque société développe une théorie "cosmétique" (au sens étymologique : ordonnatrice qui permet de garder en ordre ce qui risque d'être livré au désordre » (Verdier 1969 :54). Comme pour les *vivandier(e)* de l'étude de Carole Counihan (Counihan 2004), la cuisine est pour Yvonne Verdier, un moyen d'équilibrer et de garder l'équilibre du groupe, voire ici de son univers. Le cuisinier régit cet ordre notamment par le repas qu'il produit – le repas étant l'acmé de la « sociabilité alimentaire » (Calvo 1985 : 408), le cadre précieux de la commensalité.

Le repas est une ouverture au monde. Il fait médiation entre le groupe et la société dans lequel il s'inscrit. La mère-cuisinière en a la responsabilité puisqu'elle en dicte et distribue le contenu. Elle décide de ce qu'est la « vraie » nourriture c'est-à-dire la nourriture du groupe, et elle produit la « vraie » nourriture, en la faisant passer à travers ses mains expertes de maîtresse de maison. Katharina Graf montre justement en quoi les connaissances théoriques ne suffisent pas à attester de la qualité des aliments mangeables par la famille. C'est en passant par les mains des cuisinières qu'ils peuvent définitivement être « bons » (Graf 2005). Les illustrations de ce « tri » alimentaire ne manquent pas. Rapportant les propos de ces interlocutrices de Piraeus, Renée Hirschon parle de « proper » versus « prostitute food » (Sutton 2001 : 132), Joëlle Bahloul d'aliments « baliseurs » ou « clandestins » (Bahloul 1983a, 1983b), Anne-Marie Brisebarre, Rabia Bekkar et Chantal Crenn de nourritures « préparées » ou non-cuisinées (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 201, Bekkar 1999 : 132, Crenn 2005 : 156). La « fausse » nourriture peut malgré tout être rendue « vraie » à condition qu'elle ait été cuite, mijotée, ou suffisamment manipulée par la cuisinière. Les plats déjà transformés à l'extérieur peuvent être consommés dans l'enceinte du domicile mais, dans le cas des mères juives d'origine algérienne en France que Joëlle Bahloul observe, ils ne sont pas autorisés à pénétrer le cœur même du foyer : la marmite (Bahloul 1983 a, b). Pour « avérer » la nourriture, la cuisson apparaît essentielle ; d'autant plus lorsqu'elle permet d'éloigner le mauvais œil (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 201).

En effet, la cuisinière vérifie les aliments qui entrent et les aliments qui sortent. Elle supervise ceux qui peuvent orner les tables. Elle s'occupe aussi de gérer les stocks, soucieuse de ne pas soumettre son groupe au manque. Le rôle de gestionnaire est primordial :

« control of alimentation is a source of power because food is a very special substance. It satisfies the most basic, compelling, continuous, and agonizing human need. It satisfies hunger. The terror of hunger has been well documented by anthropologists » (Counihan 1988: 53)².

Là encore, les exemples ethnographiques méditerranéens ne manquent pas (e.g. Bahloul 1983a, b, Bynum 1987 : 193-208, Cowan 1991 ; Dubisch 1986 ; Kanafani-Zahar 1994, Montejano Marquina 1999 : 168, Sutton 2001 : 21-25).

Les mères-cuisinières ponctuent aussi le temps du groupe par leur cuisine. Elles marquent les périodes d'approvisionnement, de consommation et de préparation. A une première échelle, elles provoquent les temps journaliers, c'est-à-dire que les repas qu'elles élaborent donnent un rythme familial. En préparant deux ou trois repas par jour, elles instaurent une régularité autour de la prise de ces repas. Souvent, les repas du soir sont les plus « cuisinés » en termes de temps et de technicité puisque ce sont ceux d'un espace-temps familial. Les études en contexte migratoire insistent sur ces moments dans la construction et le renforcement du groupe (Crenn 2005, Rodier 2014). Les cuisinières induisent aussi les cycles hebdomadaires, en préparant des repas dits « extraordinaires ». Le chabbat est régulièrement cité en exemple mais les commensalités de fin de semaine, en dehors de références strictement religieuses, sont également marqueurs du temps du « nous » (Bahloul 1983). Finalement, les cuisinières peuvent aussi rythmer les cycles annuels en fonction des calendriers religieux. Ce sont la préparation des *holidays* et toute l'effervescence qu'elles provoquent autour de la cuisine qui marquent spécifiquement les esprits, dès le plus jeune âge. Les transformatrices de nourriture participent à faire des périodes de « vide » et des périodes de « plein » (Kanafani Zahar 1994). Cette temporalité des

² Cette citation montre aussi en quoi le pouvoir de la nourriture incite à utiliser la notion de contrôle. Malgré tout, cette conception du contrôle n'est pas celle appliquée dans toutes les autres études. Elle peut être opposée à celle régulièrement citée des sociologues Alex McIntosh et Mary Zey pour qui « responsibility is not equivalent to control » (McIntosh et Zey 1989 : 126). Rarement recontextualisée, l'utilisation parfois abusive de cette référence interroge. Elle tend à appliquer le paradigme dont nous souhaitons depuis le début du mémoire nous défaire, celui de la soumission et de la subordination. Pour Counihan la nourriture est source de pouvoir, à la fois pour les femmes et le groupe. Pour les partisans de McIntosh et Zey, la nourriture est examinée comme une source de pouvoir individuel, uniquement celui de la femme – pouvoir interrogé à travers des notions d'autonomie financière, d'émancipation ou de « liberté ». Counihan prend en compte ces éléments du moment qu'ils font sens pour ses informatrices, mais ne réduit pas le pouvoir culinaire à cette vision du contrôle.

célébrations façonnée par la cuisinière contribue au processus de familiarisation abordé dans le deuxième chapitre. Les cuisines de fêtes sont des instants propices pour instruire les jeunes membres aux « mets festifs, culturellement valorisés » (Brisebarre et Sidi Maamar 2008 : 202).

Pour résumer, la cuisine et la cuisinière façonnent la vie du groupe, dans ses dynamiques journalières comme dans celles plus exceptionnelles. A l'origine de ce façonnement se trouve la manipulation corporelle ou le *kneading*, pour reprendre le verbe anglais utilisé dans la fabrication du pain. *Knead* m'apparaît ici particulièrement adapté : il se traduit par « pétrir » et « malaxer » la pâte. Or nous avons vu qu'en passant entre les mains expertes, la nourriture peut devenir celle du groupe. Le *kneading* est un moyen de protéger le groupe de la cuisinière en sélectionnant et transformant ce qui pourra le nourrir. Par le *knead*, la cuisinière rythme la vie du groupe et donne naissance à des commensalités, des moments estimés où les membres échangent et se retrouvent.

Nous pouvons alors voir que les fonctions de la cuisine sont multiples et que les implications dépassent le strictement individuel pour la sphère collective : l'acte de faire et le savoir-faire a non seulement des conséquences sur le cuisinier mais également sur l'ensemble du groupe.

1.2. Les cuisiniers

Carole Counihan affirme que la femme-cuisinière est un modèle universel. En contrôlant les préparations culinaires et leur distribution – source de vitalité humaine – elle engendre nourriture et amour. Les habitantes florentines qu'elle a consultées ne dérogeaient pas à la règle, nourrissant époux et enfants en « échange » d'amour, de services, d'une bonne conduite en retour, et pour « the power that comes from being needed » (Counihan 1999 : 48). Cette approche de la cuisine en termes de pouvoir mérite notre attention parce qu'elle dépasse la simple idée d'un contrôle donc celle d'une analyse tournée autour de la subordination ou soumission. Cependant, la cuisinière y est nécessairement mère et le pouvoir que lui confère son *action* renvoie inlassablement à ce statut. L'anthropologue le justifie par le caractère « mother centered » (matricentré ou matrifocal) italien. A Florence, la mère-cuisinière est maîtresse d'un microcosme de la table, reflet de valeurs sociales plus larges (Counihan 1999 : 48-49) dont celles du bien-être et de la solidarité allant de pair avec celles de la famille et de l'enfant choyé. Qu'en est-il ailleurs : quelles sont les perceptions et le rôle de la « mère », sa représentation et sa construction aujourd'hui ? Quelles en sont les conséquences sur la cuisine ?

On peut aussi se questionner sur la portée et le pouvoir encore actuels de la cuisine. Soumises à de nombreuses modifications dans les modes de procuration (grandes surfaces, vente en ligne et aliments industriels) et de transformation (nouvelles technologies et techniques notamment au niveau de l'électroménager), ajoutées aux évolutions des modes de vies, les cuisines viennent aussi à se transformer. Sophie-Anne Sauvegrain relève par exemple qu'un changement « progressif » et « notable » a lieu sous influence de « l'ère de la modernité » et que beaucoup de jeunes alépiques de la moyenne et haute bourgeoisie refusent le rôle domestique, en première ligne duquel la cuisine (Sauvegrain 2012 :5). Tous ces changements permettent-ils encore cette puissance du culinaire rapportée dans les études, parfois anciennes, de notre corpus³ ? Carole Counihan observe que dans les périodes contemporaines, la nourriture est moins sous le « contrôle » de la femme, donc moins prégnant dans la constitution de son identité. Elle relève surtout que la charge du contenu et sa signification symbolique ont changé : la nourriture n'a plus une valeur familiale, mais une valeur consumériste (Counihan 1988 : 56, 1999 : 57). Ce ne serait donc pas l'importance de la cuisine et son pouvoir dans la vie actuelle des femmes qui seraient modifiés, mais le rôle de la nourriture dans la société actuelle.

De plus, la « division sexuelle des rôles alimentaires » (Counihan 2004 : 21) subirait des modifications, de sorte qu'il est difficilement tenable de soutenir une opposition stricte, si tel fut le cas, entre la femme qui produit, sert et nettoie versus l'homme qui approvisionne et consomme. J'ai essayé de ne pas tomber dans ce discours dichotomique et binaire, premièrement parce qu'il demeure ethnocentré. Ensuite parce qu'il n'est pas forcément heuristique. Il essentialise et homogénéise des relations et des représentations qui ne sont pas universelles ou universellement vécues de la même manière – l'individualité par exemple. Il ressasse le discours de la soumission et nie le pouvoir domestique. Dans les foyers, la répartition des tâches est présente : elle sert à son fonctionnement. Une telle bipartition des occupations domestiques – production « féminine » versus consommation « masculine » – pourrait être à l'œuvre. Mais les études montrent qu'il s'agit plus souvent d'une *complémentarité* que d'une *opposition*. Ce ne sont pas des rôles contraires, mais des rôles complémentaires. Nous avons aussi vu par ailleurs que des hommes cuisinent comme des femmes approvisionnent. Les changements dans les proportions et la distribution de ces rôles sont encouragés par des événements contemporains tels que les changements économiques, la démocratisation de l'emploi et l'entrée des femmes dans le marché du travail. Ils ne sont pas

³ Pouvoir qui est majoritairement affiliée au domestique

obligatoirement nouveaux, récents, libérateurs et valables uniformément dans l'ensemble méditerranéen.

Ceci étant dit, nous pouvons voir la manière dont les travaux de ce corpus ont étudié les changements culinaires. Ils proposent d'abord de les regarder à travers l'approvisionnement. La commercialisation et les transformations industrielles modifieraient le poids parental de décision dans l'alimentation des enfants et des jeunes adultes. Certains voient dans la labellisation *halāl* et *cachez*, un substitut au contrôle maternel dans la « bonne » consommation (Crenn 2005 : 159, Rodier 2014). Katharina Graff montre, à l'inverse que la labellisation n'en est pas un gage suffisant et que le savoir expert est toujours de mise, l'expertise maternelle de la cuisinière indispensable (Graff 2015).

Le plat, les ingrédients et les aliments auraient aussi subi une modification de la « modernité ». Le contrôle du contenu des repas par la mère-cuisinière serait également moins prégnant que dans le passé. Pour les informatrices toscanes, nous sommes dans l'ère de l'enfant roi. Les plus jeunes imposent des choix alimentaires dans les foyers familiaux. Christine Rodier parle d'une « sociologie inversée » (Rodier 2014 : 66) c'est-à-dire que les plus jeunes du groupe initieraient les parents aux nourritures du dehors⁴.

Ces deux grands changements, entre autres, participeraient à diminuer le pouvoir du cuisinier, tant pour une cuisine « féminine » que « masculine ». Il semble que le pouvoir créatif des cuisiniers en soit, au contraire, toujours plus encouragé et valorisé. Il faut d'autant plus innover pour continuer à nourrir le groupe de sa « vraie » cuisine et ainsi le (re)constituer. Il faut d'autant plus s'adapter pour transmettre une cuisine qui reflète le groupe et le réitère. Djouza propose par exemple dans ses vidéos tutoriels des « recettes ancestrales et traditionnelles toujours remises au goût du jour »⁵. De même, face à un nouveau mode de vie milanais, Elsa Mescoli souligne le caractère novateur de la cuisine marocaine. Les cuisinières ne font plus seulement une reproduction mais une production :

« Moroccan culinary culture [...] constitutes for them the starting background to which they draw essential items of their own *savoir-faire*, combined with new practices acquired through different channels in the new lived context and creatively implemented. The constraints that these two women face do not prevent them from *shaping and expressing their self* » (Mescoli 2017: 12 *mon emphase*)

⁴ On peut se demander s'il s'agit d'un changement strictement culinaire ou d'une modification du rôle parental en général, d'une nucléarisation de la famille.

⁵ <https://www.youtube.com/user/Macabaneauxdelices/about>

1.3. Cuisine et construction personnelle

Tous les rôles et les fonctions du cuisinier énoncés précédemment jouent dans la construction personnelle et individuelle du cuisinier : c'est à travers la question de l'« identité » que la cuisine a davantage été explorée. Cependant, en comparaison, le lien entre « identité » et « nourriture » a fait couler beaucoup plus d'encre en anthropologie⁶.

Willy Jansen fait figure d'exception avec son travail de recherche sur l'Algérie coloniale et post-coloniale. Certes, l'anthropologue s'inscrit dans la longue tradition des *food studies* et de la *food anthropology*, cherchant une concordance entre la consommation et la construction identitaire nationale et religieuse, celles de l'« algérien », du « français », du « juif », du « musulman » (Jansen 2001). Il l'analyse grâce à trois aliments majeurs : le pain, la viande et le vin. Willy Jansen souhaite comprendre en quoi le rapport à la domination coloniale et à la métropole française valorise ou non ces aliments – tant dans les pratiques que dans les discours des habitants. Mais pour ce qui a trait à notre problématique, c'est ailleurs que la recherche de Willy Jansen nous interpelle :

« Notions of self are embodied in the practice of cleaning, *milling*, *cooking*, eating. The individual and collective self is constructed in the straining of the working body, the time allotment during the day, the training of children to eat properly, the seating arrangement at the table, or the movements of putting food to the mouth. *A life world is constructed through the preparation of food*. Following Foucault, one could call these 'technologies of self'. But it is a self clearly gendered » (Jansen 2001: 208 *mon emphase*)

L'anthropologue accorde une importance au corps de la cuisinière qu'il définit comme un médium en vue de se positionner dans le groupe. Si l'existence est avant tout corporelle (Le Breton 1985 : 21), on tend à oublier que le corps de la cuisinière est aussi un de ses outils-clés : il lui sert à cuisiner. C'est par lui qu'elle transforme la nourriture et à travers lui qu'elle se fait une place dans le groupe. Le corps participerait à sa construction « identitaire » et à celle des autres. Explorer la construction identitaire des cuisinières à travers son utilisation du corps est un angle de compréhension possible, sans doute le moins exploité. Mais fondamentalement, il est peut-être pertinent de remettre en question l'idée même d'identité et de construction identitaire.

⁶ « Identité » est une notion passe-partout qui est rarement définie dans ces recherches. Seul Peter Scholliers essaye d'en donner une définition à partir de son utilisation dans les études (Scholliers 2001 : 4-5).

La lecture de Peter Scholliers rompt avec une longue tradition d'objet des *Food Studies*. Sans nier les apports des travaux de ces prédécesseurs et collègues, l'historien interroge la pertinence du lien nourriture-identité et la passion d'étude qu'il suscite : « does it really matter ? » (Scholliers 2001 : 5). Il invite à déplacer la perspective du côté non pas de l'identité mais de l'identification. Il suggère qu'il est davantage question de classification et de catégorisation que d'« identité » (si tant est que l'on puisse définir le concept même ou s'accorder sur une seule définition). On retrouve alors la thèse d'Yvonne Verdier et celle que nous suivons depuis le début : la cuisine comme moyen d'agencer le monde (Verdier 1969).

Penser ce rapport entre la cuisine et le « statut » tel que l'entend Peter Scholliers, permet en plus de voir la transmission au-delà de l'apprentissage purement technique. Cuisiner n'y est plus réduit à la passation d'une technologie mais aussi à des attaches et des rôles dans l'univers familial et extra-familial. Cuisiner devient une forme de socialisation, dans le sens de rendre *social*, et de sociabilisation, dans le sens de rendre *sociable*. La cuisinière marque les statuts des personnes qui l'entourent en réinscrivant le genre, l'âge, la classe et le rôle des commensaux. Les repas qu'elles produisent et la nourriture qu'elles façonnent s'adaptent aux commensaux et aux groupes de commensaux – souvent par la séparation du genre et de l'âge. D'autre part son acte invite à former des cercles de sociabilisation comme les groupes d'âges, les groupes de travaux, les groupes familiaux. Dans le Djérîd tunisien par exemple, Sophie Ferchiou montre que l'apprentissage entre paires des plats à base de dattes est un moyen d'apprendre aussi son rôle de femme, tout comme il est l'occasion de sociabiliser (Ferchiou 1969). Les cuisinières créent des occasions d'échanger avec l'environnement. Elles sont en quelques sortes des « placeuses », leurs œuvres engendrent « one's place in the world » pour reprendre l'expression de Peter Schollier (Scholliers 2001 : 5).

A la manière de Peter Scholliers, il me semble que pour interroger aujourd'hui le pouvoir de la cuisine, il nous faut nous extraire des questions d'identités et repenser celles de place dans le groupe. Il me semble aussi que le corps, étudié par Willy Jansen, est important dans ce placement. Enfin, il apparaît nécessaire de se détacher du paradigme de la soumission et du contrôle – ou minimalement penser le contrôle différemment, comme le fait Carole Counihan.

2. Non-transmission : absence et refus

2.1. La transmission et sa rupture : une affaire commune

« C'est bien une dynamique subtile, traversée de contradictions, entravée par les obstacles, les interférences, les brouillages et autres ratages, mais capable, aussi, d'engendrer de la création ou de la re-création, qui relie entre elles les générations et fabrique leur devenir. » (Choron-Baix 2000 :5)

La transmission revêt une place majeure, sinon centrale, dans la discipline anthropologique : elle incarne l'« instrument par excellence de la continuité sociale » (Choron-Baix 2000). Profondément associée au concept de « tradition », la manière d'appréhender et de définir la transmission a donc variée. Aujourd'hui, il n'est plus possible de souscrire à la thèse d'une passation culturelle absolue et parfaite, à une « vision finie qui se lèguerait d'âge en âge, au sein d'une collectivité » (*ibid*: 2). Néanmoins, nous verrons que la mystification d'une transmission impeccable est encore sollicitée lorsqu'il s'agit de l'aire méditerranéenne, avec pour conséquence d'essentialiser une pureté originelle et faire de la rupture ou de l'absence de transmission une anomalie voire une dégénérescence. Or la transmission ne saurait exister si le risque d'échec était nul. La rupture est en soi une des caractéristiques de la transmission. Elle n'est pas une incohérence, mais bien une possibilité qui en affirme et réitère l'efficacité. La rupture fait partie du processus de transmission.

« Any presumed notion of smooth, uninterrupted paths of transmission of food knowledge as somehow natural or the norm (against which exile might be juxtaposed) is an idealized one; there are a large number of normative disruptions in food knowledge transmission experienced as a normal part of life ». (Bardenstein 2002 : 362).

La transmission se caractérise aussi par sa nature relationnelle et interactionnelle. Les travaux de Carole Bardenstein et Chantal Crenn démontrent qu'il est donc primordial de reconsidérer tous les acteurs de la transmission, et non pas seulement les actions des mère-cuisinières. Les auteurs de livres de cuisine étudiés par Bardenstein réutilisent le savoir culinaire transmis et l'investissent à nouveau pour définir leur expérience de l'exil et leur expérience d'exilé. Ils n'ont pas fait que recevoir de leur mère, ils ont littéralement utilisé cette connaissance, notamment dans la publication d'ouvrages et dans la manière de témoigner de leur expérience de vie (Bardenstein 2002). De même, Chantal Crenn montre que les enfants de familles originaires du Maroc ou d'Algérie en France n'acceptent pas tout des techniques culinaires maternelles (Crenn 2005). Nous verrons que l'image corporelle joue beaucoup dans ce refus, ainsi qu'un souci d'« intégration » selon certains auteurs.

Il est tentant de réduire la transmission à de la passation – terme qui porte à confusion parce qu’il traduit l’idée d’une passivité dans la « réceptibilité »⁷. A travers les chapitres précédents, j’ai souhaité montrer qu’il n’est plus question de réduire la transmission culinaire à un axe vertical dont les extrémités seraient occupées d’une part par des acteurs *actifs* et d’autre part des receveurs *passifs*. Il s’agit d’une co-construction, une *action commune* dont cuisiniers et apprentis sont des acteurs parmi d’autres⁸, même s’ils n’en n’ont pas nécessairement conscience. Pour reprendre l’analogie de David Sutton au sujet des cuisines grecques, le « passage de flambeau » (Sutton 2014 : 106) n’est possible que si l’enseignant, en quelque sorte « relayeur », et l’apprenti y consentent. La flamme ne peut circuler s’y l’un deux s’y oppose. J’exposais que la mère, « relayeuse » par excellence, peut ne pas instaurer une supervision de la pratique culinaire. Cela participe à la rupture ou complique la transmission culinaire. Ceci étant dit, nous n’avons pas encore eu l’occasion d’explorer une rupture qui proviendrait non pas du « haut », mais du « bas », qui s’exprimerait par le refus d’apprendre à cuisiner, voire le refus d’apprendre à cuisiner *comme sa mère*.

2.2. Refuser la transmission

Il est frappant de constater l’absence d’études méditerranéennes qui abordent ce refus par le « bas », contrairement à d’autres aires géographiques pour lesquelles ne pas vouloir cuisiner ou apprendre est de plus en plus sondé voire envisagé, compte-tenu des évolutions de la société en général (rapport au travail, au genre, au corps, etc.). Le défaut de « réceptibilité » a pu être l’objet d’études en contexte migratoire, un peu comme si l’expérience du déplacement et la rencontre – ou la confrontation – avec l’« Occident » encourageait le *refus*, alors compris comme un mécanisme émancipatoire (e.g. Bahloul 1979 : 394).

Certes, la cuisine est infiniment liée à la famille, et les sociétés du pourtour méditerranéen peuvent revêtir une dimension matrifocale, patrilinéaire et/ou hyperfamiliale. Mais des éléments tels que la ségrégation sexuelle, les sociabilités de cafés ou, ici, le poids des structures familiales, ne sont pas des « copyrights méditerranéens » (Albera et Tozy 2005 : 15). Ils ne doivent pas servir de vérités ou de justificatifs culturels. Dans son mémoire en sociologie, Manuel Actis s’insurge aussi contre l’utilisation abusive de ce qu’on pourrait surnommer

⁷ Le terme de « réceptibilité » est employée par Sophie-Anne Sauvegrain (2009 : 189) et Catherine Chron-Baix (2000 : 3). Il renvoie à la disposition du novice à recevoir une transmission de la part d’un expert.

⁸ L’entourage joue également un rôle clé dans une relation à priori duelle.

« l'excuse patriarcale »⁹. Le caractère pseudo familial ou machiste d'un « méditerranéisme »¹⁰ ne peut légitimer que la pratique de la cuisine, surtout féminine, soit uniquement questionnée en Amérique et Europe du Nord – sous l'impulsion des courants féministes (e.g Devault 1994, Murcott 1997, McIntosh et Zey 1989) – tandis qu'ailleurs la transmission culinaire demeurerait inlassablement et naturellement féminine.

L'héritage de l'Ecole « Honor and Shame » (Albera et Tozy 2005), le peu d'études urbaines jusqu'à récemment et le report de concepts féministes anglosaxons ont pu également jouer dans l'application universelle de catégories « occidentales » (Holtzman 2006). En effet, certains travaux renforcent involontairement une vision dichotomique avec, pour l'« Occident », une passation de la cuisine relevant de la transmission active et consciente, et pour l'« Orient », une passation de la cuisine sous forme de soumission. Le problème majeur induit par une telle partition est la négation totale de l'agentivité à la fois des enseignantes, mères qui n'ont eu d'autres choix que de transmettre, et des apprenties, filles qui n'ont eu d'autres choix que d'apprendre. On perçoit par exemple la thèse d'une absence de potentiel d'action et de réflexion dans certaines études de pratiques culinaires en France auprès de femmes d'origine nord-africaine (e.g. Calvo 1982).

Toutes ces tendances et biais ethnocentriques mis de concert essentialisent les cuisines méditerranéennes, niant tout simplement la possibilité pour une femme de ne *pas* cuisiner et de ne *pas vouloir* apprendre à le faire. Refuser de cuisiner relèverait de l'absurde, du marginal, donc du non-pertinent, avant de rapidement glisser dans la catégorie du « non-existant ». Les études de Carole Counihan en Toscane ou ceux d'Anne-Sophie Sauvegrain en Syrie attestent pourtant de l'existence même d'un non-apprentissage, ou minimalement le refus volontaire de l'enseignement et de la pratique culinaire (Counihan 2004, Sauvegrain 2009). La rupture de transmission y a donc tout autant une réalité sociale ; sans doute son intensité, sa reconnaissance ou sa tonalité sont-elles différentes en Méditerranée et ont revêtu d'autant plus un intérêt scientifique.

⁹ « The concept of Patriarchy can be problematic as it is in relation to the Western women's experience of oppression, while marginalized (non-European) women might not have the same experience based on possibilities, and marginalized men might not enjoy the privileges of patriarchy in the same way as white men. Furthermore 'black' women can't only have confidence in the dismantling of patriarchy for female emancipation, but are also marginalized by racism, within boundaries of 'otherness' » (Actis 2003: 23).

¹⁰ Albera et Tozy 2005 : 9 en référence à Michael Herzfeld,

3. Interroger le refus

3.1. Refuser d'apprendre la cuisine ... ou refuser d'apprendre la cuisine de la mère ?

« "If I were home alone, I would cook, but if I had to put myself to cooking out of pure desire, I'd never do it." And Cinzia said that she "learned little about cooking in my mother's house, because when she was cooking, I didn't like to watch her; she was willing to teach me but I just wasn't interested. Anyways, I said I'd always have time to learn. But that time slipped away and today she admits that she does not even know how to make a pomarola sauce [...] "If my mother doesn't give me some, I buy it [...] It's too much work to make sauce for two people" » (Counihan 1988: 58)

Quelques travaux ethnographiques évoquent le refus. Parmi eux il faut distinguer trois sortes de refus : le refus de cuisiner, le refus d'apprendre à cuisiner et le refus d'apprendre à cuisiner comme sa mère. L'extrait d'entretien ci-dessus met en évidence ces trois positions face à la cuisine, sa pratique et sa transmission. Trois positions qui apparaissent très proches, mais impliquent chacune des éléments propres. Il est tentant, par exemple, de voir le refus de cuisiner et le refus de recevoir l'enseignement culinaire comme se répondant mutuellement, partant du principe que celui qui n'apprend pas ne cuisine pas et celui qui ne veut pas cuisiner n'apprend pas. L'équation est bien trop hâtive, la relation est plus complexe.

De même, la « vraie cuisine » et la cuisine « traditionnelle » étant celles de la mère, certains ne se considèrent pas cuisinier puisque qu'ils choisissent de ne pas reproduire ce modèle et de produire une nouvelle cuisine qui se veut personnelle. Les transmissions horizontales auxquelles nous consacrons le troisième chapitre en sont un bon exemple. D'ailleurs, pour Catherine Choron-Baix, lorsqu'il s'agit de transmission, « si la réceptivité des destinataires est défaillante, le modèle transgénérationnel peut alors basculer vers l'intragénérationnel, voire même vers une auto-formation qui tend à s'émanciper des héritages » (Choron-Baix 2000 : 3). Les transmissions horizontales seraient alors aussi un moyen de s'émanciper d'une cuisine maternelle, en même temps qu'elles permettent de s'y référer¹¹. Plus encore pour l'anthropologue, « la verticalité et le respect des figures ancestrales et aînées qu'elle implique s'affaiblissent ici au profit d'une horizontalité qui est rarement exempte d'une logique du défi, entre pairs comme à soi-même » (*ibid*). Il est difficile de voir dans notre cas un affaiblissement d'une transmission mère-enfant, la référence à la cuisine maternelle étant omniprésente et servant à jauger sa pratique.

¹¹ Voir chapitre 3, 3.

Refuser d'apprendre ou d'apprendre de sa mère est un positionnement puissant. Les deux sont décrits comme des formes de contestations mais le refus d'apprendre de sa mère franchit un seuil supplémentaire. La cuisine n'est pas nécessairement remise en question alors que la cuisine maternelle, celle de la « vraie nourriture », celle qui porte toute une lignée, l'est lorsque l'on refuse de reproduire les plats familiaux.

Il est possible d'étudier un refus de cuisiner comme un refus de nourrir les autres. Rejeter l'apprentissage du rôle nourricier se veut un marqueur de souveraineté vis-à-vis de sa propre personne et des autres. D'abord face à des attentes d'une société vis-à-vis du statut et de la place de la femme autour de la famille (e.g. Counihan 2004), ensuite face à un héritage dont on souhaite se détacher, le temps du moins de se construire.

« Simplement parce que le regard des autres exerce une grande pression, chacun croyant détenir THE méthode, THE recette authentique [...] l'apprentissage de la cuisine se transmet encore de mère en fille ici. Ce que j'ai toujours refusé...Entre les 4 murs de ma petite cuisine et au fil des essais, personne ne peut me juger, juger mes gestes ou mes méthodes fort peu orthodoxes parfois » (TITI, bloggeuse de *Crimeetcondiment* - <http://crimetcondiment.blogspot.com/>).

Mais dans les études de ce corpus, je ne pense pas que la dimension nourricière prime. Christine Durif-Bruckert propose que se nourrir équivaut à se positionner face au désir de recevoir et de refuser, dans une idée de protection (Durif-Bruckert 2007). Dans cette idée, cuisiner revient aussi à contrôler son corps : fonctions corporelles, sensations, fertilité (Bynum 1987), et surtout la masse et les formes corporelles.

Il est également primordial de prendre en compte le contexte dans lequel s'exerce ce refus. La réceptibilité des potentiels apprentis dépend de l'espace, du temps et de l'intérêt porté à la cuisine. Dans son étude alépine, Sophie-Anne Sauvegrain s'efforce de dresser le portrait de la jeunesse dorée, « les jeunes issus d'un milieu aisé » (Sauvegrain 2009 : 129), et insiste sur l'importance du milieu social. Les jeunes femmes qu'elle est amenée à côtoyer quotidiennement témoignent d'un fort désintérêt pour la manipulation et la fabrication de la cuisine. Elles se caractérisent avant tout en tant que « foodies » au sens de Josée Johnston et Shyon Baumann : c'est la consommation et sa visibilité qui importent, pas la pratique culinaire. Autrement dit, les femmes aiment manger la cuisine et non pas la réaliser ou la produire¹² (Sauvegrain 2009).

¹² La question de la reproduction (cuisine maternelle) se pose moins parce que généralement, dans ces milieux, des employés préparent la cuisine quotidienne, non pas les mères de maison.

Le défaut dans la réceptibilité prend souvent racine dans l'enfance, à la base de la formation culinaire – notamment dans le processus de familiarisation à la cuisine maternelle. Les jeunes peuvent introduire de nouveaux aliments et de nouveaux plats dans les foyers, des plats non-préparables ou non-traditionnels. La mère de la maison est alors moins portée à cuisiner des plats « traditionnels » pour ses enfants et elle s'adapte à leurs attentes. Elle fait une « cuisine double » pour reprendre l'expression de Chantale Crenn (Crenn 2005 : 156). Le moment des fêtes est donc essentiel pour ces familles, puisqu'ils sont l'occasion de renouer et refamiliariser les plus jeunes aux mets du « chez nous », de les socialiser avec la « vraie cuisine », l'unique cuisine. Pourquoi rejeter une cuisine « traditionnelle » que la mère reproduit ? Les raisons sont multiples, celles plus souvent avancées étant la « modernité » (Sauvegrain 2012 :5), l'émancipation-intégration (dans le contexte de la migration) et l'image corporelle-sanitaire. J'associe en plus la dimension « sanitaire » parce qu'il semble que les préoccupations de santé, liées à un poids équilibré et stable, sont également importantes pour certaines femmes (Bekkar 1999, M'layah Hamzaoui 2006 : 124-125).

Avec le temps, cette négation de l'apprentissage parental vient parfois à être révisée (e.g. le témoignage de Cinzia en début de partie). Dans ce cas, la possibilité de remédier à ce qui est vécu comme de l'incompétence se veut plus incertaine, voire impossible. C'est sur un fond de résignation que Carole Counihan recueille les voix de ses interlocutrices, incapables de faire une sauce « *pomarola*¹³ ». Toutefois, l'intragénérationnel et l'autoformation (Choron-Braix) offrent un moyen à ces repenties de réussir et de s'exprimer. Nous l'avons vu dans les tutoriels et les blogs.

3.2. Place des enfants et image du corps

« Les représentations des jeunes face à la cuisine sont de plusieurs ordres. Tout d'abord, ils ont un rapport complexe au savoir et au savoir-faire : entre rejet et volonté d'apprendre ». (Garabuau-Moussaoui, 2001 : 2)

À la suite d'une notification d'abonnement YouTube à laquelle j'avais adhéré pour ce mémoire, m'invitant à visualiser la vidéo de « *recette galette des rois légère allégée avec la pate feuilletée maison express* »¹⁴, je me rendis compte n'avoir quasiment rien lu au sujet de la

¹³ La *pomarola* est une sauce tomate avec du basilic et du thym, des oignons et quelques carottes, passée au moulin à légumes. Elle sert de sauce pour les pâtes majoritairement, voire pour accompagner du poisson.

¹⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=hGdxmGiXJNc>

diététique et de l'image corporelle dans les ethnographies de l'aire méditerranéenne. Il m'a pourtant suffi de retourner sur ces différentes ressources en lignes pour être confrontée à plusieurs recettes prônant des propriétés « ultra légères », « healthy », « light », « sans friture » ou « sans beurre »¹⁵. Cette absence de discussion autour de la minceur est-elle due au fait que le corps mince n'a pas, empiriquement, d'importance dans le culinaire et sa transmission, ou bien est-elle le résultat d'un manque d'études actuelles ?

L'importance et la représentation du corps revêtent pourtant une importance majeure, que ce soit en France, au Maroc ou au Liban. La société contemporaine traverse une « ère iconique » (Sauvegrain 2012 : 2016). Et on est plus enclin à s'attendre à ce que l'entretien du corps soit important, d'autant qu'il passe par la nourriture et son incorporation. Les études qui font référence à cette préoccupation du corps se déroulent essentiellement en France et en Toscane avec Carole Counihan (Counihan 2004). A l'exception de quelques détours ethnographiques avec Sophie-Anne Sauvegrain (Sauvegrain 2009) ou Sonia M'layah Hamzaoui (M'layah Hamzaoui 2006), je n'ai pas eu connaissance d'autres travaux sur ce rapport à la nourriture et au corps.

Dans le Tajine à la Bouillie Bordelaise, Chantal Crenn fait part des tentatives des jeunes femmes de cuisiner « minceur » ou de modifier les cuisines de leur mère, en allégeant par exemple les matières grasses tel que de l'huile d'olive en substitut du beurre. Si elles n'y parviennent pas, elles finissent par réduire les quantités qu'elles ingéreront. Les jeunes femmes sont en effet prises dans une ambiguïté culinaire : elles font face à une cuisine marocaine encensée dans les discours des autres – ceux des mères ou du milieu environnant ; mais qui se révèle impossible à réaliser dans la vie quotidienne – temps de préparation et d'approvisionnement, disponibilité et hygiène de vie (2005 : 157-159)¹⁶.

Dans les études citées précédemment ou dans les ressources en ligne, les cuisines maternelles sont généralement apparentées à des cuisines riches et « lourdes », sources d'« écoëurement » (Rodier 2014 : 73). Dans ces conditions, refuser de cuisiner comme sa mère s'expliquerait avant tout par des considérations diététiques et physiques. Plus encore, il serait question de rapport à l'image corporelle et à la séduction. Les femmes pourraient alors faire davantage attention à ce qu'elles préparent et incorporent : cuisiner sainement pour garder un corps sain et pouvoir

¹⁵ Par exemple : <https://www.youtube.com/watch?v=cOHJBtz49lo> "3 idées de recettes allégées pour ftour non gras et sans sucre !" de Bouchra ; <https://www.youtube.com/watch?v=sNFUSjBxZ88> "Harira diététique pour le ramadan" de Lynoucha

¹⁶ Christine Rodier note aussi que les jeunes femmes sont plus enclines à vouloir modifier les pratiques de leur mère que les garçons (Rodier 2014 : 74).

alors être séduisante (e.g. Counihan 2004 : 110-116 en Toscane ou M'layah Hamzaoui 2006 : 124-125 à Tunis). Les jeunes citadines de Tunis oscilleraient aussi face à un bon *gustatif* et un bon *diététique*, le « bon » et le « sain » (M'layah Hamzaoui 2006 : 124). Notons que le « traditionnel » et le « maternel » ont toujours meilleurs goûts selon les personnes interrogées.

Le « bon » n'est pas non plus toujours suffisant pour motiver l'imitation des mets maternels. Isabelle Garabuau-Moussaoui cite une jeune femme et un jeune homme de 26 ans et 25 ans : « *Ma mère et ma grand-mère cuisinent très bien. Mais ça n'est pas très important pour moi de faire pareil.* » ; « *Ma mère cuisine très bien. On ne peut pas comparer, ce n'est pas les mêmes plats, je pense* » (Garabuau-Moussaoui 2001). D'après Chantal Crenn et Christine Rodier, il faut étudier ce refus de la cuisine « maternelle » comme un acte par lequel le jeune s'émancipe de la nourriture familiale pour se défaire d'assignations ethniques en France. Refuser d'apprendre est alors un moyen de marquer son identité générationnelle et s'« intégrer » dans la société. Isabelle Garabuau-Moussaoui lie les deux aspects sanitaire et générationnel : le « risque culinaire » exprimé par les jeunes n'est pas tant en rapport à la santé mais à l'attribution d'une « identité » et d'une conformisation aux règles sociales environnantes en France, incluant des normes diététiques (Garabuau-Moussaoui 2001 : 2). Ces quelques études, majoritairement en France, démontrent que le rapport à l'apprentissage de la cuisine et de la cuisine maternelle est complexe. Il doit se comprendre au-delà d'une explication autour de la qualité de relation entre la mère et l'apprenti, même si celle-ci joue évidemment dans la réceptivité.

Pour conclure sur ce lien à l'image du corps et l'acceptation du savoir-faire maternel, notons seulement à quel point modernité et diététique sont opposés à tradition et familial. De même, le rapide s'oppose au lent, le léger au mijoté pour les apprentis-cuisiniers. Il est intéressant de voir que l'enseignante ne porte pas le même discours ou ne s'accorde pas obligatoirement avec cette vision, voire l'inverse. Dans l'étude de Rabia Bekka, Aïcha et Yasmine (Bekka 1999), deux interlocutrices, trouvent justement la cuisine dite « moderne », non traditionnelle, celle « française » comme étant moins saine parce que, notamment, plus encline à la *junk food* (Bekka 1999 : 130, voir aussi Counihan 2004 chapitre 1).

3.3. Paradigme migratoire

« Cette représentation lisse et linéaire du transfert des modèles et des valeurs apparaît d'autant plus inopérante s'agissant de communautés confrontées à des ruptures ou à des mutations brutales et, d'une manière plus générale, pour le monde urbanisé où la dispersion, l'atomisation, et les brassages font de la pérennisation de soi

un impératif de plus en plus pressant en même temps qu'une entreprise toujours plus aléatoire » (Choron-Baix 2000 : 2)

Pour Caroline Bardenstein, Chantal Crenn et Catherine Choron-Baix, les situations migratoires telles que les déplacements ou l'exil¹⁷ peuvent accentuer ou favoriser les ruptures de transmission. Ces auteures ne réduisent pas pour autant leur existence à la situation migratoire. Cela reviendrait à supposer l'existence d'une transmission douce et sans encombre dans le pays d'origine (Bardenstein 2002 : 362), voire une culture d'origine homogène et stable (Rodier 2014 : 4-9), ce qui n'est nullement le cas.

Comment expliquer alors, qu'à l'exception de rares ethnographies, le rejet ou la résistance à la transmission soient évoqués principalement dans ces contextes de déplacement ?

Les lectures réalisées pour ce mémoire porteraient à interpréter cette inclinaison à travers la manière de concevoir la migration. Celle-ci est d'abord quasi-systématiquement associée à l'urbanité et il est difficile de distinguer le mode de vie urbain du mode de vie (post)migratoire. La migration est ensuite automatiquement liée à la précarité et ne prend pas en compte l'existence de différentes formes migratoires, contextes et classes sociales¹⁸. La migration est dépeinte comme un « progrès » social inéluctable, une libération ou une amélioration du mode de vie. Deux discours se rencontrent ensuite : soit celui de la possibilité émancipatrice, soit celui d'un « appauvrissement culturel » (Calvo 1982 : 405).

Enfin, la migration renvoie à un contexte devenu multiculturel, comme si la coexistence de plusieurs cultures n'était pas possible dans le pays de naissance. Elle favoriserait un double mécanisme. « Lorsqu'on parle de transmission de pratiques », écrit Elsa Mescoli, « dans le cas des pratiques culinaires en particulier, nous pouvons entendre le transfert de certaines habitudes d'une *génération a l'autre* mais aussi *d'une culture à l'autre* » (Mescoli 2015 : 57, *mon emphase*).

Loin de moi l'idée de réfuter la difficulté, la fragilité, toutes les implications nouvelles et laborieuses, les réalisations familiales et personnelles induites par la migration. Je propose plutôt une réflexion en vue de complexifier et de mieux saisir ses incidences, en prônant d'abord une distinction entre l'exil et un départ souhaité. La migration n'est pas toujours synonyme de « déracinement » et elle se vit parfois à travers des pratiques transnationales. Il faut

¹⁷ Caroline Bardenstein insiste bien sur la différence entre ces deux phénomènes.

¹⁸ Cela n'est pas sans rappeler la dichotomie bourdesienne de contrainte- nécessité. Pour une critique de la théorie des classes de Pierre Bourdieu, voir *L'Invention du quotidien* tome 2 pages 256 à 257.

déshomogénéiser la catégorie « migrante » et nationale compte-tenu des différents milieux sociaux-économiques au départ et à l'arrivée, des diverses localisations et durées, etc. Il est par ailleurs primordial de dépasser une vision purement conflictuelle.

Il est encore moins question de rejeter ces éléments lorsqu'ils font sens empiriquement. Les informatrices lyonnaises entendues par Rabia Bekkar définissent leur cuisine « algérienne », « tunisienne », « française » et trouvent que les différences entre celle « arabe » et « française » s'atténuent progressivement. A l'inverse pour Leïla, la cuisine rapide dite française est symbole de négligence et de mauvaise mère, tandis que la cuisine mijotée dite arabe est celle de la bonne ménagère et de la mère attentionnée (Bekkar 1999 : 128). Dans « Le tajine à la "bouillie bordelaise" », Chantal Crenn montre à quel point le « Maghreb » est mythifié ; comment cette catégorie uniformisée est utilisée par les familles d'ouvriers provenant d'Algérie, du Maroc et de Tunisie¹⁹. C'est aussi dans cet article que l'anthropologue énumère les stéréotypes au sujet de la migration et de la transmission : le discours de la perte et de la désorganisation familiale, l'hérité d'*une culture*, la transmission « brisée » et dans son cas d'étude, l'incompatibilité « entre système alimentaire maghrébin et français » en référence à un « prétendu "noyau dur" (Schnapper, 1991) du système culturel maghrébin » (Crenn 2015 : 154-155). Un souci de contextualisation et de mise en garde peut aider à dépasser ces orientalismes et ces essentialismes.

La notion de pouvoir dont nous discutons vient aussi jouer dans ces essentialismes autour de la cuisine, de la transmission, du genre et de la migration. Si dans un premier temps, on reconsidère la puissance, le pouvoir et le plaisir éprouvé dans et grâce à la cuisine et que l'on ne s'arrête plus à considérer la pratique culinaire comme une besogne, il demeure possible de produire une compréhension nouvelle et constructive de la question culinaire en Méditerranée.

Conclusion

« On peut penser que la cuisine, elle-même moyen de transformation, doit faciliter au moins métaphoriquement toute transformation » écrivait Yvonne Verdier, il y a près de

¹⁹ La décoration intérieure de la cuisine, du salon et de la salle à manger par exemple participent à mythifier le pays natal ou le pays natal de ses parents. De même, les interlocuteurs se qualifient eux-mêmes « arabes » ou « maghrébins ».

cinquante ans (Verdier 1969 : 54). A travers ce dernier chapitre, j'ai souhaité un plongeon en pleine abyme culinaire où, en plus d'être un moyen de transformation et permettre la transformation, la cuisine est aussi transformable.

La cuisine et le pouvoir qu'elle incombe sont toujours vivaces, seulement ils s'adaptent aux temps, aux représentations de la nourriture et rapports au corps. La cuisine est transformable. Le positionnement dans sa transmission aussi.

Une grande différence doit être faite entre le refus d'apprendre et le refus d'apprendre de sa mère. Je proposais que cette différence provienne en partie de l'image qu'on attache à la nourriture maternelle, dite « traditionnelle » ou « vraie » nourriture. Une nourriture aux accents lourds et désuets que l'on réserve pour le passé, une nourriture nostalgique que l'on conserve pour se retrouver et se remémorer. La cuisine maternelle, c'est aussi une cuisine qui réclame du temps, une cuisine qui fait autorité.

L'autorité ne signifie pas seulement l'occupation d'une place d'honneur dans un réseau social (Sennett 2010 : 87). Pour la cuisine, l'autorité de la mère réside aussi dans la qualité de ses compétences. Refuser d'apprendre c'est alors aussi renouveler la puissance de ce savoir précieux, capable de faire [Mycours.com](https://www.mycours.com) une position autoritaire, celle d'une revendication

Nous parlions du pouvoir que confère la cuisine, nous pouvons maintenant lui attacher le pouvoir de transmettre, de s'adapter et de se transformer.