

## Chapitre 3

### Introduction : Passations verticales et passations horizontales : questionner le genre

Mon choix de centrer la discussion autour de la passation de la mère à l'enfant, de la femme à la fille n'est pas arbitraire. Il est d'abord le reflet d'un constat bibliographique, c'est-à-dire celui d'un angle et d'un objet majoritairement adoptés, sinon exclusivement, dans la littérature anthropologique. Il m'est aussi apparu comme un prérequis pour explorer les autres pans de la transmission et de la cuisine, particulièrement dans cet espace territorial que constitue le pourtour méditerranéen. Cette dernière partie sera donc consacrée aux formes de prime abord extra-domestiques et « horizontales » (Sutton 2014). Comme invite à le faire Chantal Crenn, je souhaiterais ici « complexifier la question des transmissions culinaires » (Crenn 2012 : 154) en nuancant le fait qu'elles seraient l'exclusivité d'un genre.

Véritable « art manuel » depuis l'Antiquité, la cuisine se transmettrait dans des « milieux déterminés », pour reprendre l'expression de l'historien Bruno Laurioux. Ces espace-temps propices à la transmission seraient la famille et les métiers de la restauration (Laurioux 2015 : 94). Le milieu professionnel a été peu étudié, encore moins dans une optique de transmission et/ou en Méditerranée. Quelques chercheurs ont livré des ethnographies de restaurants, mais celles-ci sont majoritairement nord-américaines – qui plus est, l'apprentissage n'en constitue pas le sujet<sup>1</sup>. Autour de la Méditerranée, la professionnalisation ou restauration viennent d'être mentionnées dans des études sur le tourisme, voire plus largement sur l'économie. Ståle Knudsen, notamment, compare les espaces de restaurations anatoliens et stambouliotes, leur place et utilisation dans une société turque en mutation (Ståle Knudsen 2009). Il en retrace l'historique et analyse leurs représentations, tant dans la presse que dans les discours. Mais là encore, le sujet n'est pas la transmission.

Les recherches de Sophie-Anne Sauvegrain pourraient faire figure d'exception. Elle note que la cuisine de l'espace public alépin est profondément celle des « cuisiniers et des

---

<sup>1</sup> Un ouvrage collectif novateur et éclairant « The Restaurants Book : Ethnographies of Where we Eat » de David Berris est, à titre d'exemple, un ouvrage collectif novateur et éclairant le fonctionnement et les représentations des espaces de restaurations dans un monde « globalisé » et « globalisant » (Beriss et Sutton 2007). Les ethnographies traitent surtout du point de vue des consommateurs ou dans une approche économique, voire spatiale.

restaurateurs », tant au niveau de l'histoire que des représentations sociales dont découle son prestige<sup>2</sup> (Sauvegrain 2009 : 25). Pourtant, au moment de discuter de la transmission de la cuisine syrienne, l'anthropologue ne fait pas état des apprentissages masculins. A la lecture de sa thèse, j'ai cependant relevé une distinction qui m'apparaît fondamentale pour alimenter la réflexion : celle entre « restaurateur » et « cuisinier »<sup>3</sup>. On peut par exemple voir cette partition à l'œuvre lorsqu'hommes et femmes évoquent leur pratique. Alors que la cuisinière accentue la dimension sensitive, émotionnelle et familiale de la cuisine, les restaurateurs insistent sur la créativité et l'intellectualité (Sauvegrain 2009 : 40-43).

Fondamentalement, c'est la fonction « nourricière » qui est en jeu. Aux besoins de qui subviennent ces cuisines ? La cuisine domestique nourrit la famille et l'intimité familiale tandis que la restauration relève davantage de la communauté et de l'extérieur. Cette dernière ne signifie pas pour autant la superficialité des échanges et des socialités qui s'y déroulent (e.g. Cowan 1991 en Grèce ou Knudsen 2006 en Turquie). En gardant à l'esprit cette bipartition, il est possible de remarquer ce qui aurait pu nous échapper, à savoir que la transmission de la « cuisine » s'effectue via la mère, tandis que celle de la « restauration » se fait par le père. Un apprentissage en classes hôtelières (Sauvegrain 2012 : 5) peut parfois venir compléter ces deux transmissions distinguées. Dit autrement, ce que le père transmet à Alep est avant tout un métier. En cela, la mère demeure au cœur de la transmission culinaire (Mathieu 2012).

Dans ses travaux, Sophie-Anne Sauvegrain ne parle pas de transmission, mais de « retransmission ». Je trouve cette terminologie appropriée, car elle a le mérite de mettre en avant la dimension temporelle, générationnelle, de la transmission. Elle permet de visualiser mon hypothèse sur la cuisine – celle d'une transmission obligée par filiation féminine et maternelle. Maternel réfère ici au sens premier du terme, c'est-à-dire celui d'une femme « mère ». Maternel englobe donc diverses figures telles que la mère « filiale », la grand-mère, la belle-mère, l'amie, la connaissance, la voisine, etc. Pour mon propos, maternel ne doit pas être synonyme de matrilatéral ou matrilineaire, tel que conçu dans les systèmes de filiation en parenté. Synthétiquement, plus qu'une transmission, la cuisine est une re-transmission d'un savoir maternel, pour les femmes et pour les hommes.

---

<sup>2</sup> Nefissa Nagbid insiste sur la place de cette cuisine de rue dans les pratiques quotidiennes des habitants et habitantes du Caire (Nagbid 2015) ; leur rôle aussi dans la performance de la masculinité et de la parentalité.

<sup>3</sup> Compte-tenu de l'ensemble de mes lectures, il apparaît que cette discrimination entre le « cuisinier » et le « restaurateur » est palpable et valable plus largement autour du pourtour méditerranéen.

Il me semble que, même pour des moyens d'apprentissage reposant sur des « formes de diffusion [plus récentes] comme la presse et la télévision » (Laurioux 2015), les réseaux sociaux et blogs culinaires, ou encore par les recettes et leur « magie évocatrice » (Giard 1994), le passage obligé par la une lignée maternelle est également palpable.

## 1. Les livres dans l'apprentissage et la transmission

### 1.1. L'expérience de la migration

« Do you really need another cookbook? How many do you already have?  
What would you use it for? Do you ever open a cookbook to cook?  
Or it is more like a perfect object to look at? Do I sound like your mom?  
If so, I'd rather evoke her, not by reprimanding you, but by cooking with you! »  
- *Lebanese - Home Cooking* (Mouzawak 2016: 8)

Voilà une façon bien singulière de commencer un livre de recettes libanaises ! En tombant sur cette citation ponctuée d'humour, de légèreté et de franchise, je fus interpellée par tous les aspects anthropologiques qu'elle soulevait : le marché des « livres de cuisine », leur fonction et la place des mères. Je propose de poursuivre la réflexion en ce sens.

Carole Bardenstein étudie la transmission et la migration en prenant appui sur des livres de cuisine orientale, publiés aux Etats-Unis par des auteurs nés aux Maghreb ou au Moyen-Orient. A travers l'expérience migratoire des écrivain(e)s, elle relativise la transmission par la mère et le rôle des hommes dans la cuisine. Toutes les auteures n'ont pas nécessairement appris de leur mère ; elle donne l'exemple de Claudia Roden, une auteure née au sein d'une classe aisée égyptienne, peu familière finalement à une cuisine familiale réalisée par des employés de maison. Quant aux auteurs, elle propose qu'ils jouent aussi un rôle dans la passation des pratiques culinaires : « Shihab<sup>4</sup>'s role in the chain transmission is crucial as well – without it none of his mother's embodied knowledge would have reaching the printing press » (Bardenstein 2002 : 374).

Il nous faut nuancer ce dernier constat pour ne pas tomber dans la facilité culturaliste, comme invite à le faire Bardenstein. Pour commencer, notons que ce rôle de transmission masculine est corollaire à l'idée normative d'une passation par la mère : certes, Aziz Shihab participe à la

---

<sup>4</sup> Auteur du livre de cuisine « A Taste of Palestine »

transmission, mais il le fait en tant que *relayeur* d'un enseignement maternel. Par sa position d'exilé et d'écrivain, il *témoigne* d'un savoir maternel, transmis de mères en filles dans son pays natal. C'est l'expérience de l'exil, une rupture radicale, qui lui permet d'endosser un rôle dans la transmission et pas seulement un rôle de consommateur :

« In Shihab's Palestine before displacement, the primary role a young boy or man would play with regard to food would be that of consumer [...] of course, had he not been dislocated from there, he would not have been engaged in conjuring up fragments of Palestine for his own or for public consumption. According to one Palestinian proverb, "In the land where no one knows you, do as you please!" [...] Shihab seems to have been less constrained by traditional configurations of involvement with and transmission of food knowledge along the lines of gender – but not without a certain degree of accompanying anxiety » (Bardenstein 2002: 370).

En tant qu'exception ou échappant à la règle ante-exil, l'auteur culinaire renforce paradoxalement le cadre obligé de la transmission par la lignée féminine avec une confrontation entre le « là-bas » (« back home », « traditional configurations », « primary role ») et le « ici », terre d'exil où la cuisine peut se transmettre « au-delà des lignes du genre »<sup>5</sup>. Qui plus est, comme dans *A Taste of Palestine*, les auteurs de ces ouvrages de cuisine relatent la genèse de leur passion pour la nourriture (pas nécessairement celle de faire la cuisine) dans l'expérience migratoire. Certains se considèrent surtout comme des consommateurs aguerris, voire des « foodies »<sup>6</sup>, avant de se présenter comme des cuisiniers tels quels. Par exemple,

« Now, however, reflecting back as an adult living in another country, I am very appreciative of the myriad Aegean influences that shaped my early years and especially thankful for ones that fostered my passion for good food » - extrait de *Sultan's Kitchen: A Turkish Cookbook* (Ozan 2012:1)

« I can trace all of my food memories back to one moment. I was in first grade, still the new kid in Philadelphia, still trying to learn English and forget Hebrew. After school one day, I opened the front door of my house and was hit by the scent of roasting eggplants and sweet peppers. I knew immediately what that smell meant: my grandparents were visiting from Israel, and my safta, my grandmother, Matilda, was

---

<sup>5</sup> Les lecteurs peuvent aussi participer à la classifier, culturaliser, racialiser et genrer les « culinary persona » (voire par exemple Johnston et al 2014 pour ce qui concerne les Etats-Unis et le Canada)

<sup>6</sup> Un « foodie » est personne pensant la nourriture delà d'une ressource biologique vitale. Celle-ci est considérée comme une partie intégrante de leur soi et les foodies adaptent leur style de vie en fonction d'une quête visibilisée d'un « foodscape ». Il existe plusieurs façons d'être foodie, le terme étant toujours relatif (un foodie se définit par rapport à un autre). Lorsqu'il n'est pas auto-revendiqué mais attribué à une personne, le terme est parfois péjoratif (Johnson et Bauman 2014).

cooking. » - extrait de Shaya: *An Odyssey of Food, My Journey Back to Israel* (Shaya 2018: 3)

Sous des constructions mythiques, culturelles et orientalisantes de la migration, se cachent en fait des questions essentielles telles que : « why do we find men who would not have been caught in the kitchen at home, before displacement, engaged in the writing of cookbook-memoirs in exile ? » (Bardenstein 2002 : 359-360).

Il faut aussi envisager la fonction même de ces ouvrages. Avant d'être des recueils de recettes, les livres précédemment cités relèvent davantage de ce que certains chercheurs appellent des « cookbook[s] memoirs » (Bardenstein 2002 : 357, Naguib 2009) : ils sont destinés à des lecteurs étrangers et répondant à des logiques commerciales. La richesse des images et des anecdotes qui accompagnent les recettes relève plus d'une invitation orientalisante à la découverte d'un ailleurs que d'un enseignement des techniques et des plats. En effet, on constate que ces livres suivent souvent la même trame : une autobiographie, une description de ville ou région, son histoire, des recettes imagées et scénographiées généralement adaptées aux ustensiles et ingrédients disponibles pour le lecteur (ou à l'inverse, une liste de produits « exotiques » qui confèrent à la recette un degré d'authenticité supplémentaire). Le lecteur ne se servirait pas nécessairement de ces ouvrages comme d'un support d'apprentissage pour la pratique culinaire.

## 1.2. Ecrire pour transmettre

« My mother had her cahier de recettes, a notebook of handwritten recipes of dishes or cakes she had tasted, and so recorded recipes [...] Main dishes were never in the cahier de recettes. How could they be? Baking was one thing, but cooking was just understood. it was never written, never taught. You just cook! »  
(Mouzawak 2015 : 10)

Qu'en est-il des recueils de recettes non-commercialisés ? Qu'en est-il de l'utilisation de livres de cuisine non pas *sur* la Méditerranée mais *en* Méditerranée ? Dans son entretien avec Marie Poinot, la cheffe du restaurant parisien *Le Mansouria* met le doigt sur un premier biais qui pousse souvent à ne pas tenir compte de la littérature lorsqu'il s'agit de transmettre la cuisine :

« Le fait de dire que les personnes originaires du Maghreb ont une tradition orale et que tout se transmet oralement m'énervait, dans la mesure où des livres importants existaient sur le sujet, mais étaient méconnus en France [...]. Il est vrai, cependant, que la cuisine se transmet oralement de mère en fille avec, malheureusement, un certain appauvrissement de la gastronomie ces dernières décennies ». (Poinsot et Hal 2010 : 26)

Sonia M'layah Hamzaoui, elle, ne distingue pas autant l'oralité et l'écrit. A Tunis, les livres de cuisines sont apparus tardivement, postérieurement aux mécanismes oraux des mémoires collectives féminines alors les seuls médias disponibles pour apprendre et transmettre. Aujourd'hui, l'enseignement de la cuisine pour les citoyens se fait généralement dans l'urgence et la précipitation, au moment du mariage et des études. De fait, les recettes en ligne ou sur papiers permettent de se former rapidement. Malgré tout, si la mère est moins impliquée dans l'enseignement, elle conserve sa « fonction consultative » (M'layah Hamzaoui 2006 : 102). La sociologue voit également deux autres conséquences de l'utilisation des manuels. Ils auraient permis la coexistence d'une alimentation « publique du luxe » et « privée, coûteuse mais simplifiée » (M'layah Hamzaoui 2006 : 77) au sein des foyers tunisiens. Anciennement apanage des classes aisées – consultés pour produire de la haute-cuisine – leur utilisation démocratisée actuelle aurait servi la mobilité sociale. Ils auraient rendu la gastronomie et les manières de tables accessibles à tout le monde par le biais de l'auto-apprentissage. De plus, ils auraient contribué à ne plus faire de la cuisine une affiliation purement féminine. L'écrit ne vient pas totalement suppléer l'oralité mais la continuer et la démocratiser.

Encore nous-faudrait-il aussi distinguer les différents types d'écrits et de supports, entre les ouvrages publics – j'entends par là ceux accessibles dans le commerce ou en ligne, en quelque sorte « institutionnalisés » – et les recueils privés, écrits, transmis et échangés dans le cadre intime et communautaire. Dans cette seconde catégorie, les recettes écrites peuvent s'apparenter à des « objets parfaits », pour reprendre l'expression de Kamal Mouzawak (Mouzawak 2015 : 8). Leurs détenteurs sont sensibles à l'effort dans l'élaboration de ces recueils car ils connaissent généralement les auteurs, des familiers, et reconnaissent le travail d'essai-erreurs investi pour parvenir à écrire une recette vouée à être reproduite et transmise. En effet, le livre a une dimension domestique. Il est conservé dans la maison, contient des recettes élaborées, testées et améliorées auprès des membres de la famille. Ces recettes ont aussi une dimension mémorielle : on les écrit pour ne pas oublier, on les écrit pour les donner. Elles sont des recettes « privées », surtout utilisées pour la réalisation de cuisines « extraordinaires », celles que l'on ne prépare pas quotidiennement. En cela, elles fournissent un support d'apprentissage.

Mais on peut se demander si ces livres de recettes familiales ne sont pas davantage ce que Véronique Dassié appelle un objet d'affection<sup>7</sup> (Dassié 2010). Au fond, les femmes et hommes qui se réfèrent à ces recueils sont déjà cuisiniers. En ce qui concerne les restaurateurs d'Alep interrogés par Sophie-Anne Sauvegrain, lorsqu'il est utilisé, le livre de cuisine est une sorte de légitimateur, à la manière d'un ouvrage de référence. « Référence » car il est possible de se tourner vers lui en cas de doute sur des procédés, sur des ingrédients, etc. mais « référence » aussi car il permet d'attester et d'affirmer son statut de professionnel. En outre, le livre de cuisine peut rassurer son lecteur en servant de sécurité, en le mettant en confiance : en cas de doute, il peut s'y référer. Des lectrices du blog culinaire *Crimetcondiment* s'accordent par exemple à dire que *La cuisine Tunisienne d'Ommok Sannafa* par Mohamed Kouki est une véritable « bible » culinaire sans laquelle beaucoup seraient « perdues »<sup>8</sup>. Globalement, que la recette soit sur papier ou en ligne, elle sert surtout à faire évoluer les connaissances du cuisinier (découvrir de nouvelles recettes) et à renforcer le sentiment d'orthodoxie (Sauvegrain 2009 :41).

Peut-on considérer les recettes écrites comme un moyen de transmettre, un moyen de pallier une absence d'enseignement par un parent, notamment par la mère ? La cuisine naît de son caractère expérientiel, c'est-à-dire qu'elle s'acquiert par l'expérience à la fois du corps et des sens, et donc de la pratique et du temps. En cela, la transmission de la cuisine relève plus du cadre oral et présentiel que scriptural et matériel. L'écrit seul ne suffit pas. L'écrit seul n'existerait pas. Les recettes qui circulent sont celles énoncées de vive voix ou minimalement accompagnées d'un récit ; ce sont celles qui socialisent (e.g. Counihan 1999, Fogel 2009, Giard 1994, Kanafani-Zahar 1998). Elles portent en elles une idée de transmission, mais pas uniquement au niveau de la technicité culinaire...

---

<sup>7</sup> « S'ils [les objets d'affection] existent de manière autonome, leur présence n'est justifiée qu'à travers des sujets qui les pensent. Ils n'en sont pas moins dépendants de réalités concrètes. Leur choseité ne devient compréhensible que mise en relation avec la part subjective déclinée dans la narration et dans la pratique ordinaire. En tant qu'objets, ils sont manipulés, manipulables, et présupposent le sujet qui les agit. » (Dassié 2010 :173).

<sup>8</sup> <http://crimetcondiment.blogspot.fr/2008/02/mes-livres-culinaires-tunisiens-prfrs.html>

## 2. De nouvelles transmissions ?

### 2.1. Réseaux sociaux, émissions culinaires, blogs

De la même façon, on peut questionner les réels emplois et fonctions des blogs ou des émissions, comme le fait Sutton avec deux célèbres présentateurs culinaires grecs (Sutton 2009). Dans ces espaces a priori pédagogiques, l'apprentissage de la cuisine est finalement limité et/ou limitant, parce qu'il réclame au préalable une certaine maîtrise – comme pour les livres de recettes – et parce qu'il faut avoir à sa disposition toutes les ressources que manipulent les bloggeurs, présentateurs et youtubeurs. D'après son analyse de deux célèbres émissions télévisuelles grecques en 2009, Sutton note qu'il s'agit véritablement de « shows » mobilisés dans une construction identitaire nationale : on les regarde comme on regarderait une série ou un journal télévisé en famille. Au mieux, ces émissions inspirent et alimentent les discussions avec l'entourage, mais elles ne remplacent pas les apprentissages « verticaux » avec les ascendants ou « horizontaux » avec les pairs (Sutton 2014). L'anthropologue fait par ailleurs remarquer que ces types de « shows » sont aujourd'hui remplacés par des formats plus divertissants encore (*ibid.* : 147), à la manière de télérealités culinaires. Si l'on se base sur leur succès, je pense que ce constat grec vaut pour d'autres régions du pourtour méditerranéen, avec des intensités plus ou moins fortes. Il est clair que dans ces télérealités culinaires, l'objectif n'est strictement plus l'apprentissage des auditeurs. On y dévoile plus des récits de vie de participants et des séquences filmiques de compétition<sup>9</sup>, que l'élaboration des plats et l'explication de techniques. Il arrive que des recettes soient données mais elles sont difficilement réalisables sans matériel professionnel, et elles sont consultables via le site internet de rediffusion de l'émission.

En comparaison avec le télévisuel, les blogs culinaires et les vidéos de type tutoriel sur Youtube répondent globalement à des logiques différentes. L'auditeur a préalablement une idée du plat qu'il souhaite réaliser et cherche un modèle qui le guidera à travers la réalisation. Les acteurs de ces vidéos ou de ces articles, majoritairement des mères de familles parfois de jeunes actifs ou des chefs « décontractés », apparaissent plus accessibles. Ils se mettent en scène dans un espace familier qui parle au spectateur, une cuisine domestique commune et familière aux internautes. Contrairement aux émissions de cuisine, les techniques et astuces de réalisation sont davantage développées dans les tutoriels-vidéos, donnant la sensation d'un apprentissage

---

<sup>9</sup> Le film de ces émissions fait apparaître des grands plans sur des chronomètres de temps, des casseroles qui débordent, des aliments qui brûlent, des jurys qui dégustent, des stratégies de groupe, etc.



plus individualisé. Le spectateur a aussi la possibilité de revenir sur l'explication ou de la répéter autant de fois qu'il le désire, ce qui n'est pas le cas pour les émissions diffusées à la télévision.

Il faut également tenir compte de la motivation qui pousse à la fois ces cuisiniers du net et leurs apprentis à se rencontrer. Lorsqu'un internaute détaille une recette en ligne ou alors publie une vidéo, il atteste d'une volonté de transmettre ses connaissances aux autres. Lorsqu'un internaute consulte un tutoriel en ligne, il a préalablement une idée de ce qu'il veut apprendre à réaliser ; il initie lui aussi la démarche de transmission contrairement à une personne devant une émission culinaire dont la recette dépend du programme de diffusion. Cette quête anticipatrice permet à l'internaute de suivre les explications tout en cuisinant, ayant eu le temps de préparer tous les ustensiles, les ingrédients, etc. Il se met en disposition de recevoir alors que souvent, l'acte culinaire induit par une émission de télévision survient après coup, s'il survient.

## **2.2. Alimenter une communauté**

Dans les blogs didactiques et dans les vidéos déposées en ligne, le spectateur peut intervenir, commenter, solliciter personnellement l'aide des cuisiniers dans des sections « commentaires » pour les vidéos ou alors des onglets de discussion et de partage de recettes pour les blogs. Fondamentalement, la relation de transmission entre le blogueur-vidéaste et l'internaute en quête de savoir est plus intime, domestiquée. Le relatif anonymat (Pastinelli 2011 : 40) offert par le net permet en plus aux auditeurs de s'exprimer librement et poser toutes les questions qu'ils désirent, sans se confronter directement au jugement ou sans avoir peur d'être jugé. On retrouve les trois « avantages » d'Internet élaborés par De Kerckhove : l'interactivité, l'hypertextualité et la connectivité (Lévy et Lasserre 2011 : 17-18).

Ajoutons une dernière caractéristique, qui fait de ces espaces des milieux de transmission : la communauté. Le net devient un espace-temps où viennent à échanger des personnes aux horizons distincts mais aux motivations et intérêts communs. Le groupe qu'ils forment devient un milieu d'entraide entre les utilisateurs, de partage et de soutien : on y explicite des techniques, donne des conseils de réalisation, on encourage et on rassure. Grâce aux espaces d'expression pour les apprentis, les vidéos de type « tutoriel » et les blogs replacent la cuisine (préparation) au cœur d'une pratique collective. Il s'agit véritablement d'un espace interactif au sein duquel tout le monde peut être acteur. Tant le cuisinier expérimenté en démontrant son savoir (vidéos, articles) et en répondant aux interrogations, requêtes et remarques des autres

internautes ; que les internautes eux-mêmes<sup>10</sup> en commentant les techniques, sollicitant l'aide du cuisinier ou des autres apprentis et en lisant les discussions qui accompagnent les enseignements culinaires du net.

*Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la préparation d'une tamina algérienne (ou taknetta) par Amour de cuisine Soulef : « recette de tamina du mouloud avec toutes les astuces pour la réussir ». © <https://www.youtube.com/watch?v=5KLFb8qUo2Y>. Consulté le 3 avril 2018.*

- [Internaute] « OULALA ! OUF ! Ce n'est pas une tamine, c'est une œuvre d'art. C'est magnifique. Ma grand-mère rajoutée une épice mais je ne me souviens pas du nom. C'est la même recette à Sid-bel-abbes pour les naissances. Bonne fête à toi et merci pour ton partage maître PICASSO hihihiii ! »
  - ▶ [Amour de cuisine Soulef] « merci ma belle, l'épice doit être sûrement l'hour ou khenjane... idéale pour les femmes qui accouchent. »
  
- [Internaute] « Nous à Guelma on la fait avec une semoule special qui s'appelle 'Rwina' »
  - ▶ [Amour de cuisine Soulef] « c'est comme la bsissa de constantine non ? c'est une farine de différentes graines ? »

Cet extrait d'une vidéo publiée par la bloggeuse Soulef illustre à quel point les internautes s'investissent eux-mêmes dans l'apprentissage ; à quel point leurs interventions complètent et renforcent l'explication filmée d'une *tamina*<sup>11</sup> maîtrisée.

Ils se dégagent une impression d'activité et de participation, comme si l'espace offert par les plateformes en ligne ou les blogs ne réduisait pas l'auditeur au rang de spectateur, mais de compère et d'adjoint. Il n'est pas l'alter-ego de la cuisinière, il n'en possède pas le savoir et vient justement apprendre. Mais il en est son auxiliaire, pouvant lui aussi transmettre en échange des savoirs – culinaires ou non. Il donne par exemple des astuces complémentaires, discute de la manière dont sa mère préparait le met. Il peut aussi détailler davantage le contexte du plat, son origine, sa signification, son affiliation culturelle, sa consommation dans son foyer, etc.

*Extraits de commentaires d'une vidéo sur la réalisation d'une harira marocaine par Bouchra : « Recette de harira : soupe traditionnelle marocaine / Traditional Moroccan soup ». © <https://www.youtube.com/watch?v=M8ubolXaG88>. Consulté le 11 avril 2018.*

- [Internaute] « je les reproduis avec du vermicelles elle était excellente on a tous aimé je l'ai refait ce soir merci bouchra pour tous ces partages étant jeune mariée ça me facilite »
  
- [Internaute] « Nous à la maison on rajoutait un bâton de cannelle. J'adore :) »

<sup>10</sup> Ou plutôt elles-mêmes, généralement des femmes, mères ou futures mères de famille.

<sup>11</sup> La *tamina* est un entremet algérien consommé en dessert, à base de semoule, de beurre, de miel, de cannelle et d'amandes effilées ou mondées.

Au travers de témoignages, de suggestions, de questions-réponses, s'élabore une proximité. Les internautes, apprentis ou enseignants, coconstruisent ensemble des espaces « privés » dans un net qui est généralement perçu comme hyper-public. Plus encore, au cœur de ces espaces, les apprentis se livrent à leur « désir d'extimité » pour reprendre le concept de Serge Tisseron, c'est-à-dire une mise en avant de sa vie intime. Il n'est pas question de voyeurisme, au contraire, pour le psychiatre, cette extimité est « au service d'une intimité plus riche » (Tisseron 2003 : 59). Les enseignantes encouragent cette proximité en répondant à chacun des commentaires postés, voire en dédiant des recettes ou des vidéos à leurs auditeurs. Certaines vont même jusqu'à créer des vidéos ou des articles à partir des suggestions postées. Par exemple : « *live, papotez avec mes abonnés* » avec Soulef sont des vidéos durant lesquelles la cuisinière répond en direct aux internautes qui posent leur question à l'écrit. Dans cette même dynamique, de plus en plus de cuisinières font des réseaux sociaux leur « pages officielles » et les blogs se voient compléter d'onglets « blablas », « espace de partage » ou « communauté ».

Les cours de cuisine, un autre mode de transmission horizontale, pourrait également se prêter à créer des espaces d'échanges et de discussion similaires : Elsa Mescoli observe que de riches échanges naissent entre les femmes migrantes d'origine marocaine et des hommes et femmes de Sesto San Giovanni lors de cours de cuisine « arabe » (Mescoli 2015)<sup>12</sup>.

### **3. Transmissions horizontales ?**

#### **3.1. L'horizontalité, renfort de la verticalité**

David Sutton utilise l'expression « transmission horizontale » en référence à ces apprentissages culinaires entre pairs observés à Kalymnos – un village grec – et Thessalokini. « Cooking knowledge is shared throughout a wider community. This community consists of the circle of neighbors and friends who make up the local community, as well as migrants who return to Kalymnos during summer » (2014 :127). Il oppose cette horizontalité à une transmission verticale de la mère à l'enfant, de la grand-mère à la petite-fille, de la tante à la nièce – une transmission sous fond filial, intergénérationnel.

A Kalymnos, ces espaces d'apprentissage entre amis et voisins seraient favorisés par la « générosité alimentaire (food generosity) » (Sutton 2014 : 129). Le don d'aliments non traités

---

<sup>12</sup> Dans le cas des travaux de Mescoli, il s'avère qu'au-delà de la cuisine, la transmission dans ces classes de cuisine touche de questions d'ordres religieuses et culturelles.

ou préalablement transformés tels que les fruits, les légumes et le poisson encouragerait des périodes d'échanges et de discussions autour de techniques et astuces de cuisiniers expérimentés. Le don engendre des espaces de connaissances et des occasions pour procurer des conseils d'accompagnements, de cuissons, de présentation, etc. Il me semble cependant qu'en distinguant horizontalité et verticalité, l'intention de David Sutton n'est pas d'exclure foncièrement la dimension intergénérationnelle. De nombreuses ethnographies méditerranéennes témoignent de groupes de cuisines entre femmes aux âges étendus. Qu'il s'agisse du milieu druze israélien (Armanet 2011), d'une communauté urbaine milanaise (Mescoli 2015) ou d'un village grec et tunisien (Cowan 1991, Ferchiou 1968) par exemple, les générations s'entremêlent pour laisser les plus jeunes bénéficier de l'expérience des aînées. Sans doute Sutton recourt-il à ce schéma d'un axe horizontal par rapport à un axe vertical pour insister sur la coexistence d'autres milieux d'apprentissage culinaire, plus que sur des acteurs exclusivement distincts. On peut alors considérer d'autres « canaux de retransmission » et assister « à des mutations tant pour la source du savoir que pour le récepteur » (Sauvegrain 2009 : 196). Dans une réflexion plus générale sur la transmission, Catherine Choron-Baix propose elle de comprendre l'horizontalité comme une réaction à un affaiblissement de la verticalité (Choron-Baix 2000).

Malgré tout, sur les deux axes, l'aptitude à cuisiner repose invariablement sur un même critère : l'expérience. Autrement dit, transmission verticale ou horizontale, l'expérience fait acte et l'âge fait l'expérience. Celles et ceux qui transmettent sont celles et ceux qui, par le temps, ont acquis une maîtrise et ont pu à leur tour transformer des connaissances en savoir<sup>13</sup>.

Fondamentalement, toutes ces formes « horizontales » de diffusion ne consolident-elles pas la transmission par la lignée maternelle, sinon féminine ?

### **3.2. Des supports en ligne et des supports écrits**

Pour éclaircir ce dernier point, je propose de revenir aux livres et supports filmiques discutés précédemment. J'émettais l'idée que les vidéos « tutoriel » et certains blogs de cuisine<sup>14</sup> relevaient plus de la transmission *stricto sensu*, parce qu'ils répondaient à des logiques pédagogiques absentes d'autres supports tels que les *cookbook memoirs* ou les émissions télévisées. Les tutoriels et blogs recréaient un environnement domestique et familial grâce auquel les spectateurs peuvent se repérer. Il existe une motivation mutuelle pour partager un

---

<sup>13</sup> Voir chapitre 2

<sup>14</sup> Avec « communauté de partage », « espace de discussion », etc.

savoir et apprendre. Enfin, la communauté de partage dans laquelle se déroule la transmission permet de personnaliser l'apprentissage. A première vue, la transmission opérée dans les vidéos et les blogs en ligne est horizontale – au-delà d'une relation filiale et domestique.

Pourtant, comme les rédacteurs et rédactrices de livres de recettes marquent de leur plume la présence de leur mère (via des remerciements, histoires de vies, souvenirs, dédicaces, etc.), il en va de même pour de nombreux blogs ou vidéos que j'ai pu visualiser.

*Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la réalisation d'un mouskoutchou algérien (ou taknetta) par Amour de cuisine Soulef : « mouskoutchou algérien traditionnel sans yaourt, goûter de tout les jours ». © <https://www.youtube.com/watch?v=I4qBY3T-bIA>. Consulté le 7 avril 2018.*

- [Internaute] « Trop beau ton gâteau ma chère Soulef. Il donne vraiment envie. Vive les recettes de nos mamans ♥♥♥ »  
▶ [Amour de cuisine Soulef] « oui y'a pas plus bon... on attendait juste de trouver ça au petit déj. »
- [Internaute] « À oui les classiques c'est ce qu'il y a de mieux ! On apprend chaque fois malgré tout ! Même si on a l'habitude de le faire, ce qui est bien c'est qu'une recette ne ressemble pas à l'autre car souvent c'est des recettes de famille... Merci beaucoup, avec un bon thé ou un café au lait je retourne en enfance !  
▶ [Amour de cuisine Soulef] « oui exactement.. et comme c'est un héritage on doit le partager»

*Extraits de commentaires d'une vidéo sur la réalisation d'une harira marocaine par Bouchra : « Recette de harira : soupe traditionnelle marocaine / Traditional Moroccan soup ». © <https://www.youtube.com/watch?v=M8ubolXaG88>. Consulté le 11 avril 2018.*

- [Internaute] « J ai tester ta recette l'année dernière et elle etait trop bonne! mon mari la presque comparé a celle de sa mère! c'est dire le compliment :-) [...] »

Leurs auteurs sont majoritairement des femmes, qui plus est des mères de famille dont elles revendiquent le statut à travers des anecdotes sur les préférences gustatives de leurs enfants ou des conseils pour concilier la cuisine et un emploi du temps de mère par exemple. Des astuces sont données pour faire manger les enfants ou pour préparer des goûters équilibrés. L'expérience maternelle est omniprésente.

Dans ces transmissions « horizontales », les recettes enseignées et qu'on apprend à maîtriser sont celles des mères ou des grands-mères – même si elles peuvent être remises au goût du jour

ou adapté à des horaires chargés<sup>15</sup>. La mère demeure légitimatrice de la recette : elle lui confère son pouvoir, son authenticité. L'enseignante est souvent davantage une passeuse des savoirs maternels qu'une « créatrice » singulière. Cette dernière figure de l'autodidacte existe et atteste de son expérience pour motiver celles qui, comme elles, apprennent de leur gré. Néanmoins, elle est moins présente que celle prônant un héritage familial.

« Notre tamina d'aujourd'hui, celle qui a bercé mon enfance c'est une préparation à base de semoule grillée , à laquelle on va ajouter du miel et du beurre » (Sherazade, 10 décembre 2016 sur le blog *Les Joyaux de Sherazade*)

Parce qu'elles sont le vecteur des savoirs maternels, les cuisinières en ligne peuvent se permettre d'adapter la réalisation des plats aux nouveaux modes de vie, en fonction par exemple de la disponibilité des ingrédients ou des ustensiles (des surgelés à la place de produits frais, du petit électroménager électrique, des mélanges d'épices déjà prêtes pour celles qui ne sont pas entièrement équipées, etc). Mais ces arrangements doivent demeurer des adaptations : on ne réinvente pas ce qui fait la qualité du repas. Au sujet d'une *harira*<sup>16</sup> « diététique » par exemple, certains lecteurs de la bloggeuse Lynoucha n'ont pas adhéré, un d'entre eux comment même qu'il s'agit d'un « sacrilège »<sup>17</sup>. De même lorsque du beurre est remplacé par de l'huile, une technique à la friteuse substituée à une four, même si les remarques sont faites sur le ton de l'humour, elles démontrent que le plat, ayant été transmis par une mère, réclame toujours une certaine orthodoxie.

Les apprentis ne se risquent pas non plus à trop d'excentricités et soumettent leur projet à l'aval des expertes. Souvent, lorsque les mesures sont données à main levée ou au « verre », les lecteurs demandent les grammages exacts. Ou encore, quand on souhaite substituer un ingrédient à un autre, on s'assure que le remplacement ne dénaturera pas le goût.

Même dans les milieux de transmission horizontale tels que les vidéos en ligne ou les livres de cuisine, l'adage des habitants de Kalymnos s'applique : « it passes from mother to daughter » (Sutton 2014 : 107). Si ce n'est pas directement la mère qui enseigne, la cuisine reste transmise par *une mère*, une femme ayant enfanté, une femme ayant une expérience maternelle. Dans la

---

<sup>15</sup> En effet, on peut facilement tomber sur des recettes « rapide », « minute », « simple » qui ne demandent pas beaucoup d'investissement temporel.

<sup>16</sup> La *harira* est une soupe que l'on retrouve en Algérie et au Maroc. Elle est généralement consommée lors de ruptures du jeûne ou en hiver, connue pour sa qualité nutritive riche. Elle se constitue de viande (bœuf ou agneau), d'œuf, de légumineuses (pois chiche, lentille), d'épices, d'herbes aromatiques fraîches (persil et coriandre), de tomates et d'oignons. On y ajoute parfois des vermicels. Elle se consomme chaude.

<sup>17</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=sNFUSjBxZ88&t=161s>

transmission culinaire, verticale ou horizontale, l'expérience demeure maîtresse et l'âge joue. Le caractère « horizontal » de ces canaux de retransmission ne doit pas s'opposer à une passation intergénérationnelle. Une transmission est horizontale avant tout par sa démarche, celle d'une volonté commune et mutuelle d'apprendre et d'enseigner, et par la proximité créée entre les apprentis et les cuisiniers expérimentés.

### 3.3. La pédagogie des milieux en ligne

*Extraits de commentaires-réponses d'une vidéo sur la préparation du poulet aux olives par Bouchra. « Recette marocaine: poulet aux olives Moroccan recipe : Chicken with olives ». © <https://www.youtube.com/watch?v=Rm3KRlp0dhY>. Consulté le 4 mai 2018.*

- [Internaute] « Merci pour toutes vos recettes. Grace à vous je fais de gros progrès en cuisine. ☺ vos videos sont très utiles pour les débutantes. Continuez !!! »
  - ▶ [Ma fleur d'oranger] « merci ☺ »
  - ▶ [Autre Internaute] « je suis du même avis que TOI c vrmt grace a elle je cuisine trs bien mnt !!! »
  
- [Autre internaute] Vous expliquez très bien et grâce à vous, je redécouvre les recettes de mon enfance. Encore félicitations.

On peut se demander jusqu'à quel point les livres, émissions ou blogs culinaires constituent des espaces de transmission, et non pas d'« exposition », d'esthétisation ou de divertissement.

Sophie-Anne Sauvegrain n'exclurait pas la dimension pédagogique, écrivant que « la télévision est la nouvelle source la plus récente pour les femmes syriennes qui apprennent les recettes de gratin, de lasagnes, de poulets à la mexicaine etc. » (Sauvegrain 2009 :196). Il nous faut cependant recontextualiser le terrain du chercheur : Anne-Sophie Sauvegrain a évolué au cœur de la bourgeoisie alépine et de la jeunesse dorée. Manger à l'extérieur est fortement valorisé et signe de distinction ; quant aux plats pris au domicile, ils sont réalisés par des employés de maison. De fait, ces femmes cuisinent plutôt de manière occasionnelle et exceptionnelle, plutôt que pour perfectionner une pratique quotidienne. Les plats qu'elles y apprennent sont des mets dits non-traditionnels.

Cela pose la question de ce qui fait ou non la cuisine. Pour les informateurs de Carole Counihan, la vraie cuisine est la cuisine toscane « traditionnelle », celle familiale qui par définition prend du temps et traverse le temps : « *our cuisine has been passed down from generation to generation, but I think that right now it's going to end. Why? Because the young people no longer have the inclination to cook in the old ways* » – Raffaele, 54 ans (Counihan 2002 : 184). Cuisinier, c'est cuisinier la tradition, c'est élaborer des plats qui renvoient à une mémoire, à des

personnes, à des instants et des lieux. Les femmes alpines dont Sauvegrain partage le quotidien apprennent à « cuisiner » des recettes qui s'éloignent de cette propriété mémorielle : les plats inculqués sont ceux de la « modernité » (Sauvegrain 2012 : 5) ou de l'ailleurs (lasagnes, poulets à la mexicaine) que leur mère n'aurait pu transmettre dans le passé. Si l'on s'en tient aux définitions endogènes de ce qu'est la cuisine, elles ne cuisineraient pas vraiment.

Un numéro de la revue *Anthropologie et Sociétés*<sup>18</sup> tente de pallier le manque d'études empiriques sur la transmission des savoirs et des savoir-faire dans le « cyberspace » ; sur la manière dont les technologies contemporaines répercutent le contenu et le mode de transmission des savoirs et des savoir-faire (Lévy et Lasserre 2011, Pastellini 2011). En dépit de ces nombreux apports, les travaux référés discutent plus des savoirs que des savoir-faire. En ce qui concerne les vidéos tutoriels, il semble que des savoirs soient transmis, qu'il s'agisse de savoir-faire culinaires (astuces, techniques) ou de savoirs entourant la cuisine : en effet, toutes les recettes sont accompagnées d'une contextualisation. Contrairement aux vidéos télévisuelles, le savoir-faire est « re » corporalisé. Tous ces tutoriels filment en gros plan la gestuelle du cuisinier ; on ne voit que ses mains et ses avant-bras. Si le visage ou le reste du corps est dévoilé, c'est uniquement lors des remerciements ou de l'introduction de la vidéo, jamais lors de l'enseignement technique. Dans sa thèse de doctorat, Olivier Wathelet s'est intéressé à la transmission olfactive, appuyant le postulat d'Anibal Frias selon lequel Internet serait « un dispositif technologique d'extension des techniques du corps ordinaire » (Wathelet 2009 : 181). Selon lui, Internet fournirait un

« un nouvel espace social qui alimente, sous une forme renouvelée, des compétences sensori-motrices des usagers. Les *forumeurs*, nom donné aux acteurs sociaux lorsqu'ils agissent sur l'espace des forums, acquièrent grâce à Internet de nouvelles formes de compétences cognitives et affectives » (Wathelet 2009 : 181).

Les « nouveaux » médias (Laurioux 2017) ne sont pas égaux dans leur manière de transmettre la cuisine et dans leur objectif. La télévision et les livres de cuisine sont avant tout de l'ordre du divertissement et s'attachent à exposer la nourriture plus que la cuisine. Ils n'invitent pas à la manipulation, à la pratique. Il semblerait que les vidéos en ligne se prêtent plus à une relation d'enseignement imitant un cadre familial (communauté virtuelle, échanges individualisés, espace domestique de la cuisine, etc.) que les émissions culinaires ou les « cookbook memoirs ». Lévy et Lasserre distingueraient aussi, comme nous l'avons fait jusqu'alors, le poids

---

<sup>18</sup> Cyberspace et anthropologie : transmission des savoirs et des savoir-faire, volume 35, numéro 1 et 2, 2011.



pédagogique des livres de cuisine, comparativement à celui des vidéos ou des blogs visuels. Les modalités interactives de l'Internet sont, selon eux, plus « proches des stratégies traditionnelles d'apprentissage [...] comme observer, écouter, parler, pratiquer, etc. et qui sont moins passives que la lecture de textes » (Lévy et Lasserre 2011 : 27).

Jacky Durand discute également de la réelle pédagogie qu'offrent les livres de cuisine contemporains. Le journaliste français souligne une négation du temps au profit de la rentabilité, qui expliquerait le foisonnement et le regain de la nouvelle littérature culinaire<sup>19</sup>. Apprendre à cuisiner, oui, mais apprendre à cuisiner vite. Or le temps est primordial à la cuisine et à son acquisition. Il en est un « véritable ingrédient » (Durand 2017) – celui des éléments marinés, fermentés, reposés, séchés, etc. – mais il est aussi, je me permets d'insister, indispensable à l'expérience donc à la maîtrise. La mémoire des techniques et des goûts passe aussi par le corps. Cette mémorisation corporelle réclame du temps : un temps pour oublier, un temps pour manipuler, un temps pour se sensibiliser, un temps pour s'améliorer, un temps pour retenir durablement et à son tour transmettre la cuisine. Pour Richard Sennet, on tendrait à faire mauvais usage des technologies modernes si l'on omettait la « formation directe, répétitive et concrète » dissociant trop la tête du corps (Sennett 2010 : 74).

## Conclusion :

Dans la continuité des chapitres précédents, j'ai souhaité dans ce chapitre aborder l'entrelacement du genre et de la cuisine à travers la transmission cette fois dite « horizontale » de la cuisine.

En basant ma réflexion en partie sur une recherche dans des livres de cuisine, des blogs en ligne et des vidéos tutoriels, j'ai voulu montrer que l'horizontalité de la transmission renforçait inlassablement la verticalité d'une transmission maternelle. Dans ces apprentissages, la figure maternelle est omniprésente, voire omnipotente.

Ces moyens de transmissions horizontales ne sont pas tous égaux dans leur support, leur qualité et dans les objectifs à la fois des cuisiniers et des apprentis. Ils témoignent toujours d'une

---

<sup>19</sup> Intervention radiophonique de Jacky Durand disponible en ligne <https://www.franceculture.fr/emissions/les-mitonnages/cuisine-et-transmission>. On retrouve ici le même constat que celui de Sonia M'layah Hamzaoui au sujet des livres de cuisine à Tunis, référée dans la partie 1.2 de ce chapitre.

volonté de faire part d'une expérience à travers la cuisine, qu'il s'agisse d'une expérience de migration ou d'exil, d'une expérience du genre ou plus généralement d'une expérience de vie.

Les blogs et vidéos tutoriels ont l'avantage de recentrer le regard sur le geste en allant à l'essentiel. Ils offrent aussi des espaces de partage et l'on retrouve le souci de cuisiner ensemble. Force est de constater que même en ligne, la cuisine et son apprentissage réclament l'expérience du partage. Cependant, que celui-ci soit écrit, visuel ou présentiel entre compères, la transmission horizontale ne se fait qu'à condition de pratiquer. Il est d'ailleurs parfois difficile de tracer une séparation nette entre un enseignement et un auto-apprentissage.

En nous inspirant d'Yves Durant, il est légitime de questionner la volonté même d'apprendre : le lecteur d'un livre ou l'internaute qui consulte un blog culinaire cherche-t-il à enrichir ses connaissances ou simplement pallier provisoirement une inexpérience le temps d'un plat ou d'un repas ?

De même, l'apprenti cuisinier désigné est-il toujours disposé à produire de la cuisine ? A reproduire la cuisine parentale ? Nous avons vu que la mère-cuisinière pouvait être réticente à enseigner la cuisine. Nous n'avons pas encore exploré un défaut de « réceptibilité » de cette transmission. Un refus d'apprendre.

Ce qui est pertinent ici est d'interroger la façon dont se produit ce refus d'apprendre et comment ce dernier est vécu ou négocié par les réfractaires et leur entourage. L'objectif à venir sera de regarder du côté de la réceptibilité en tenant compte de l'agentivité des (potentiels) « récepteurs » du savoir culinaire.