

Mots et mondes

Revue d'études littéraires, linguistiques et sociolinguistiques

ISSN : 3085-5276

ISBN : 978-9920-8557-3-0

Vol. 2 No I (2026)



مختبر تحليل الخطاب وأنماط المعارف
Le Laboratoire Analyse du Discours
et Systèmes de l'animalisation



UNIVERSITÉ CADI AÏYAD
FACULTÉ POLYDISCIPLINAIRE DE SA

الكلية متعددة التخصصات بأفسي
FACULTÉ POLYDISCIPLINAIRE DE SA
UNIVERSITÉ CADI AÏYAD

**REVUE D'ÉTUDES LITTÉRAIRES,
LINGUISTIQUES ET
SOCIOLINGUISTIQUES**

Vol. 2 No I (2026)

NOURRITURE ET SIGNIFICATION : PRATIQUES, DISCOURS ET FORMES



**Coordonné par :
Rajaa BABALAHSEN**

<https://journals.imist.ma/index.php/Motsetmondes/index>

**Directeur de la revue
Adil Fathi, FP de Safi**



Mots et mondes

Revue d'études littéraires, linguistiques et sociolinguistiques

ISSN : 3085-5276

ISBN : 978-9920-8557-3-0

Vol. 2 No 1 (2026)



En couverture :
Georges A. Bertrand, *Scène d'intérieur, Oujda, Maroc.*
Avec l'aimable autorisation de Georges A. Bertrand

Mots et mondes

Revue d'études littéraires, linguistiques et sociolinguistiques

ISSN : 3085-5276

ISBN : 978-9920-8557-3-0

Vol. 2 No I (2026)



MOTS ET MONDES

Revue d'études littéraires, linguistiques et sociolinguistiques

ISSN : 3085-5276

ISBN : 978-9920-8557-3-0

VOL. 2 NUM I, Année 2026

RESPONSABLE DE LA REVUE

Adil FATHI

Université Cadi Ayyad

COORDINATRICE DU VOL. 2 NUM I

Rajaa BABALAHSEN

Université Cadi Ayyad

COMITÉ ÉDITORIAL DE LA REVUE

- Abdelaziz AMRAOUI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Adil FATHI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Georges. A. BERTRAND, Académie de Limoges, France
- Jessé DIAMA, Université Alassane OUATTARA, Bouaké, Côte d'Ivoire
- Oliveira Humberto Luiz LIMA, Université d'Etat de Feira de Santana, Bahia Brésil
- Pierre MICHEL, Université Anger, France
- Rajaa BABALAHSEN, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Takayuki NAKAMURA, Université Waseda, Tokyo



COMITÉ SCIENTIFIQUE DU VOL 2, NUM I

- Abdelaziz AMRAOUI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Abdelhakim MOUCHRIFE, Université Hasan II, Casablanca
- Abderrahman ELQADIRI, Université Hasan II, Casablanca
- Adil FATHI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Ahmed Aziz HOUDZI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Alain Joseph SISSAO, Directeur ISS/CNRST, Ouagadougou
- Ana-Maria CONSTANTINOVICI, Université ALC, Lassy, Roumanie
- Anouar OUYACHCHI, Université Moulay Ismaïl, Meknès
- Assia MARFOUQ, Université Haasan I de Settat
- Bouchra EDDAHBI, Université Hasan II, Casablanca
- Cheick SAKHO, Université Cheikh Anta Diop, Dakar
- Georges. A. BERTRAND, Académie de Limoges, France
- Hasna MABROUK, Université Chouaib Doukkali, El-Jadida
- Hassan TAKROUR, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Houda BOUHLOU, Université Chouaib Doukkali, El-Jadida
- Jessé DIAMA, Université Alassane OUATTARA, Bouaké, Côte d'Ivoire
- Jovensel NGAMALEU, Université de Douala, Cameroun
- Khadija ELJARI, Université Chouaib Doukkali, El-Jadida
- Mohammed LAHLOU, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Mohamed LAOUIDAT, Université Moulay Ismaïl, Meknès
- El Mustapha LEMGHARI, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Noël Bernard BIAGUI, Université Cheikh Anta Diop, Dakar
- Oliveira Humberto Luiz LIMA, Université d'Etat de Feira de Santana, Bahia Brésil
- Pierre MICHEL, Université Anger, France
- Rajaa BABALAHCEN, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Ridha BOURKHIS, Université de Sousse, Tunisie
- Sanaa BASSITOUN, Université Mohammed V, Rabat
- Takayuki NAKAMURA, Université Waseda, Tokyo

COMITÉ DE LECTURE DU NUMÉRO

- Cheick SAKHO, Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- Georges. A. BERTRAND, Académie de Limoges, France
- Jessé DIAMA, Université Alassane OUATTARA, Bouaké, Côte d'Ivoire
- Noël Bernard BIAGUI, Université Cheikh Anta Diop de Dakar
- Oliveira Humberto Luiz LIMA, Université d'Etat de Feira de Santana, Bahia Brésil
- Pierre MICHEL, Université Anger, France
- Rajaa BABALAHCEN, Université Cadi Ayyad, Marrakech
- Takayuki NAKAMURA, Université Waseda, Tokyo



SOMMAIRE

Adil FATHI (Université Cadi Ayyad de Marrakech, Maroc)	
Présentation.....	
Mohamed BERNOUSSI (Université Moulay Ismail de Meknès, Maroc)	
Etat actuel des recherches sur la nourriture comme objet d'étude sémiotique	
Yassine MAZOUZ (Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fès, Maroc)	
La Fabrique de la Marocanité : Le pain, de la tabula à la pictura.....	
Jérôme CONSTANTI (Université Sorbonne Nouvelle, Paris III, France)	
Le repas comme scène sociale : dramaturgie du pouvoir et du désir dans le roman réaliste du XIXème siècle	
Sékou CHERIF (Université Polytechnique de San Pedro, Côte d'Ivoire)	
Gastronomie et stratification sociale dans <i>Du côté de chez Swann</i> : lecture des pratiques.....	
Fadoi TANANE (Ecole Mohammadia d'Ingénieurs, Université Mohammed V, Rabat, Maroc)	
Grâce et disgrâce de la bouche : figures romanesques et cinématographiques de l'anti-repas.....	
Nicolas ALLART (Université de Lille, France)	
Le banquet des anciens combattants dans <i>Aurélien</i> d'Aragon. Repas fraternel ou simulacre égalitaire?	
Issame HALOUI (Université Sultane Moulay Slimane, Béni Mellal, Maroc)	
Des mets et des mots dans <i>Terre d'Ombre Brûlée</i> de Mahi Binebine.....	
Faisal KENANAH (Université de Caen Normandie, France)	
La table comme langage social : nourriture et normes chez al-Ġāhiz.....	
Mohammed SABRI (Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc)	
La nourriture comme grammaire de l'expérience : métaphores culinaires et conceptualisation du social en arabe marocain.....	
Saād SOUFIANI & Omar IDTNAINE (Université Ibn Tofail, Kénitra / Fondation Nationale des Musées, Rabat, Maroc)	
Le goût des mots : analyse sémantique et discursive du lexique alimentaire au Maroc.....	
Aïcha ALOUAH & Salima KHATTARI (Université Mohamed V, Rabat, Maroc)	
Nourriture, boissons et identité dans <i>Ce vain combat que tu livres au monde</i> et <i>Trente jours pour trouver un mari</i> de Fouad Laroui	
Karina KARAEVA (ENS, Paris, France)	
La vie à table comme culture visuelle ultime. <i>Sots art</i> et cinéma.....	
Xiaoyan LI (Université des Études internationales de Shanghai, Chine)	
Étude sur la nourriture dans la narration du feuilleton chinois Shui Hu Zhuan.....	
Fatima SEDDAOUI (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)	
Dessiner la nourriture dans <i>La Neige était sale</i> , BD polar de Jean-Luc Fromental et Bernard Yslaire (2024).....	
Hakim Ait-Alla et Anouar Ben Msila (Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc)	
La cuisine dans <i>Chocolat amer</i> de Laura Esquivel : manifestation discursive de la compétence modale du /savoir-faire/ et dynamique tensile du retrait du monde extérieur.....	
Karima JOUIDA (Université Abdelmalek Essaâdi, Tétouan, Maroc)	
La nourriture comme langage cinématographique dans le cinéma français contemporain.....	
Imed Ben Salah (Université de Tunis, Tunisie)	
Les pratiques alimentaires lors des rites de passage à l'île de Djerba : le mariage traditionnel comme étude de cas.....	
Laurent AUCHER (Université d'Orléans, France)	
Fourchette et fricassée : socioanalyse d'une préparation de repas.....	
Zohra RADDADI (Institut Supérieur des Études Technologiques de Tozeur, Tunisie). Dans son article	
Saveurs, transmission et identité : la fonction symbolique de la nourriture dans <i>Le Corps de ma mère</i> de Fawzia Zouari.....	
Rajaa BABALAHZEN et Raja OUMASSOU (Université Cadi Ayyad, Marrakech, Maroc)	
La symbolique du vin et de l'ivresse dans la poésie soufie.....	



Présentation

Adil FATHI

Université Cadi Ayyad, Marrakech, Maroc.

a.fathi@uca.ac.ma

<https://orcid.org/0000-0003-1311-9978>

La nourriture est avant tout un langage, un système codé de signes par lequel un groupe exprime ses structures, ses croyances et ses interdits qu'il s'impose ou qu'il subit. Manger, c'est incorporer du sens autant que des nutriments. Chaque choix alimentaire, chaque rituel de préparation et chaque interdit religieux ou social tracent les frontières de l'altérité et de l'appartenance. De la table sacrée des mystiques à l'humble miche de pain du quotidien, l'aliment donne corps à l'immatériel, convertissant le manger en énoncés moraux, idéologiques ou métaphysiques.

Sur le plan sociopolitique, l'assiette fonctionne comme un impitoyable miroir des rapports de force et des stratifications de classes. La gastronomie, par le biais des rituels mondains et des logiques de distinction chères à Bourdieu, sert à naturaliser les hiérarchies sociales : la subtilité des goûts devient l'apanage des dominants, tandis que la grossièreté ou la privation est assignée aux dominés. À l'inverse, l'absence de nourriture – la faim, la pénurie, le dégoût – agit comme un puissant moteur narratif et politique dans les esthétiques réalistes ou naturalistes, transformant le vide de l'estomac en un cri de subversion ou en une métaphore de la misère morale et existentielle.

L'acte culinaire est le lieu par excellence de la mémoire affective, du sensible et de l'héritage, souvent porté par des figures féminines de transmission au sein de la famille, alors que professionnellement, il est l'apanage de figures masculines convertissant l'acte initial en art. Préparer à manger, c'est convoquer l'Histoire, un patrimoine ; C'est perpétuer une pratique multisensorielle activant des sensations qui échappent aux mots. Qu'il s'agisse d'un plat traditionnel ancré dans l'histoire individuelle ou collective transmettant des passions partagées ou d'un geste isolé, la cuisine a toujours été une instance d'énonciation à la fois intime et collective. Elle se présente comme un refuge contre la violence du monde extérieur ou, paradoxalement, comme un espace de théâtralisation où la convivialité, l'accueil et l'hospitalité masquent parfois des logiques d'exclusion ou de dévoration symbolique.

Le troisième numéro de la revue électronique d'Études Littéraires, Linguistiques et Sociolinguistiques **Mots et mondes**, éditée par l'Université Cadi Ayyad de Marrakech, marque un jalon théorique important en abordant la thématique : « **Nourriture et signification : pratiques, discours et formes** ». L'ambition de cette livraison est de dépasser définitivement l'approche purement biologique, utilitaire ou diététique de l'alimentation pour l'envisager comme un « fait social total », un embrayeur textuel et un grand réservoir de sens.

Les contributions réunies dans ce numéro ne se contentent pas d'illustrer la thématique ; elles apportent une réponse directe et rigoureuse à la problématique centrale de ce numéro. En opérant des va-et-vient constants entre cadres théoriques (sémiotique narrative, anthropologie culturelle, linguistique cognitive, sociologie, éthologie) et corpus empiriques (littérature classique, cinéma, réseaux sociaux, expressions idiomatiques ou observations ethnographiques), les auteurs démontrent de manière systématique comment l'alimentation s'érige en véritable productrice de sens. Chaque article s'empare de ces enjeux pour cartographier, de façon pluridisciplinaire, les « manières de table » textuelles et visuelles, validant ainsi l'hypothèse que la nourriture est un langage social, politique et esthétique à part entière.

Les articles de ce numéro, répartis en **cinq grands axes thématiques**, permettant de faire dialoguer les approches théoriques, stylistiques, linguistiques et visuelles.



Le parcours réflexif de ce numéro s'ouvre sur un premier ensemble de travaux dédiés à l'épistémologie, aux théories et aux généalogies sémiotiques, un axe fondamental qui pose les jalons théoriques et méthodologiques nécessaires pour appréhender la nourriture en tant qu'objet d'étude sémiotique et anthropologique.

C'est précisément à cette tâche généalogique que s'attèle **Mohamed BERNOUSSI** (Université Moulay Ismail de Meknès, Maroc) dans son article intitulé « **Etat actuel des recherches sur la nourriture comme objet d'étude sémiotique** ». Il y dresse un panorama critique des recherches sur la dimension figurative de l'alimentation, retraçant les apports de l'École des Annales, de l'anthropologie de Lévi-Strauss ou Mary Douglas, jusqu'aux modélisations des écoles italienne et bourguignonne. Dans une perspective complémentaire, qui fait directement dialoguer l'anthropologie culturelle et l'image, **Yassine MAZOUZ** (Université Sidi Mohamed Ben Abdellah, Fès, Maroc) propose avec « **La Fabrique de la Marocanité : Le pain, de la tabula à la pictūra** » d'envisager le pain au Maroc comme un « fait social total ». En mobilisant les théories de Lévi-Strauss et de Barthes, il analyse le glissement du pain vers un système sémiologique second, avant d'étudier sa transfiguration esthétique à travers, notamment l'album *Nature Maure* du photographe et professeur universitaire Thami Benkirane.

À la lumière de ces outils théoriques, un deuxième groupement d'articles examine les dramaturgies de la table, le pouvoir et la distinction dans le roman du XIX^e siècle. Ces contributions abordent la scène du repas réaliste, naturaliste voire proustienne comme un espace de condensation des tensions sociales et des dynamiques de classe. Ainsi, **Jérôme CONSTANTI** (Université Sorbonne Nouvelle, Paris III, France), dans son étude sur « **Le repas comme scène sociale : dramaturgie du pouvoir et du désir dans le roman réaliste du XIX^e siècle** », interroge-t-il les rituels de table chez Zola, Flaubert et Balzac. En s'appuyant sur la sociologie de Jean-Pierre Poulain et de Pierre Bourdieu, il démontre comment les rituels culinaires articulent matérialité, morale et hiérarchie. Cette logique de la distinction est également au cœur des préoccupations de **Sékou CHERIF** (Université Polytechnique de San Pedro, Côte d'Ivoire) qui, dans son article « **Gastronomie et stratification sociale dans *Du côté de chez Swann* : lecture des pratiques alimentaires** », propose une lecture sociocritique du texte proustien. Il y montre comment la cuisine provinciale de Combray s'oppose à la sophistication des Swann, érigeant les manières de table en indicateurs du capital culturel.

Quittant l'harmonie feutrée des salons, les chercheurs se tournent ensuite vers la syntaxe de l'altérité, s'intéressant à la faim, la violence, l'excès et aux détournements de la commensalité. Les articles interrogent ici les dysfonctionnements du repas, lorsque la convivialité se fracture pour laisser place à l'exclusion, à la satire ou à la misère. **Fadoi TANANE** (Ecole Mohammadia d'Ingénieurs, Université Mohammed V, Rabat, Maroc), avec sa participation « **Grâce et disgrâce de la bouche : figures romanesques et cinématographiques de l'anti-repas** », ouvre cette réflexion en prenant le contre-pied de l'harmonie présumée du repas partagé. Son étude analyse les scènes de rupture fraternelle et de dévoration symbolique du convive faible dans le roman réaliste et le cinéma contemporain, mettant au jour la face obscure de la table. De son côté, **Nicolas ALLART** (Université de Lille, France) examine une sociabilité tout aussi ambivalente dans « **Le banquet des anciens combattants dans *Aurélien* d'Aragon. Repas fraternel ou simulacre égalitaire ?** ». S'appuyant sur Goffman et Bourdieu, il décrit ce repas d'après-guerre comme un « anti-symposium » marqué par le désordre, où l'alcool déclenche une violence qui rejoue symboliquement les tensions du front sous un faux semblant d'égalité. La table devient le réceptacle d'une misère encore plus radicale sous la plume de **Issame HALOUI** (Université Sultane Moulay Slimane, Béni Mellal, Maroc) qui, dans « **Des mets et des mots dans *Terre d'Ombre Brûlée* de Mahi Binebine** », utilise l'alimentation comme un prisme critique pour décoder la précarité. Il



montre comment la rareté des aliments matérialise la souffrance humaine, tout en explorant le rôle paradoxal du vin entre perdition et inspiration. Enfin, cette dimension critique et morale trouve une résonance classique avec l'article de **Faisal KENANAH** (Université de Caen Normandie, France), « **La table comme langage social : nourriture et normes chez al-Ġāḥiẓ** ». Centré sur le *Livre des Avars* à l'époque abbasside, ce travail montre comment al-Ġāḥiẓ transforme la gestion défaillante du repas en un dispositif de satire morale, au croisement des théories de Mauss, Barthes et Bourdieu.

Un quatrième volet se détache en se focalisant sur le terrain de la linguistique et des discours contemporains : discours, cognition et sémantique ou le lexique de l'alimentation. Cet axe démontre que le vocabulaire culinaire fournit une grammaire conceptuelle essentielle pour dire le social, l'émotion et l'identité. C'est l'ancrage de la linguistique cognitive que privilégie **Mohammed SABRI** (Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc) dans son étude « **La nourriture comme grammaire de l'expérience : métaphores culinaires et conceptualisation du social en arabe marocain** ». Il y démontre comment six verbes culinaires (boire, manger, cuire, bouillir, battre, brûler) structurent la compréhension des émotions et des rapports de force, l'incorporation ou la cuisson devenant des outils pour dire la spoliation ou la colère. De même, **Saâd SOUFIANI & Omar IDTNAINE** (Université Ibn Tofail, Kénitra / Fondation Nationale des Musées, Rabat, Maroc) explorent ces transferts sémantiques dans « **Le goût des mots : analyse sémantique et discursive du lexique alimentaire au Maroc** ». À partir d'un corpus extrait de la presse et des réseaux sociaux (X, Facebook), ils mettent en relief l'ancrage socioculturel et plurilingue de ces expressions gustatives projetées sur des domaines abstraits. Pour clore cet axe discursif, **Aïcha ALOUAH & Salima KHATTARI** (Université Mohamed V, Rabat, Maroc) s'intéressent à la fiction contemporaine avec « **Nourriture, boissons et identité dans *Ce vain combat que tu livres au monde* et *Trente jours pour trouver un mari* de Fouad Laroui** ». Elle y analyse les pratiques de table comme des formes discursives révélatrices des tensions identitaires et des mutations de la société marocaine.

Le dernier grand mouvement de ce numéro s'articule autour des esthétiques visuelles, des mémoires et des vécus partagés, suivant un parcours qui va du cinéma jusqu'à l'intime. Les contributions abordent les transpositions visuelles de la nourriture, l'anthropologie des rituels et l'archive mémorielle familiale. **Karina KARAEVA** (ENS, Paris, France) inaugure cette section avec « **La vie à table comme culture visuelle ultime. *Sots art et cinéma*** », où elle interroge l'histoire de la nourriture en Union soviétique. Elle démontre comment la table de fête, dans le cinéma soviétique et le Sots Art, fonctionne comme un puissant symbole de statut social et de mémoire collective. Tournant ses regards vers l'Asie, **Xiaoyan LI** (Université des Études internationales de Shanghai, Chine) présente une analyse fine dans « **Étude sur la nourriture dans la narration du feuilleton chinois *Shui Hu Zhuan*** ». À travers l'adaptation télévisuelle de ce roman classique, elle révèle le rôle structurel du thé, de l'alcool et du banquet pour dessiner le caractère des héros et expliciter les relations sociales complexes de la Chine ancienne.

Cette puissance de l'image est également au cœur du travail de **Fatima SEDDAOUI** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France), « **Dessiner la nourriture dans *La Neige était sale*, BD polar de Jean-Luc Fromental et Bernard Yslaire (2024)** ». Elle y décrypte le traitement graphique dichotomique de la nourriture en temps de guerre, entre l'abondance corrompue liée au crime et les restrictions synonymes de vide existentiel. Dans le registre textuel de la passion, **Hakim Ait-Alla et Anouar Ben Msila** (Université Moulay Ismail, Meknès, Maroc) convoquent la sémiotique tensive dans « **La cuisine dans *Chocolat amer* de Laura Esquivel : manifestation discursive de la compétence modale du /savoir-faire/ et dynamique tensive du retrait du monde**



extérieur ». Ils y décrivent la cuisine comme un lieu d'énonciation permettant à l'héroïne, Tita, de transformer les repas en instruments de consolation ou de renoncement.

Le septième art revient au premier plan avec **Karima JOUIDA** (Université Abdelmalek Essaâdi, Tétouan, Maroc) qui, dans « **La nourriture comme langage cinématographique dans le cinéma français contemporain** », croise l'analyse filmique et l'histoire pour étudier des œuvres allant de *L'Aile ou la Cuisse* à *La Passion* de Dodin Bouffant. Elle met ainsi au jour une véritable poétique de l'écran où le plan culinaire s'érige en métaphore sociale. Quittant l'écran pour le terrain ethnographique, **Imed Ben Salah** (Université de Tunis, Tunisie) propose dans « **Les pratiques alimentaires lors des rites de passage à l'île de Djerba : le mariage traditionnel comme étude de cas** » de s'immerger dans la société insulaire jerbienne. Il démontre que la simplicité des coutumes culinaires et le refus du gaspillage, loin d'être un manque, recèlent une immense richesse sémantique et une répartition codée des rôles sociaux. Enfin, cette exploration du quotidien culinaire culmine dans la démarche réflexive de **Laurent AUCHER** (Université d'Orléans, France). Son article, « **Fourchette et fricassée : socioanalyse d'une préparation de repas** », s'inspire d'Yvette Delsaut pour livrer une socioanalyse intime d'un repas préparé avec sa mère. Mêlant photographies, archives et verbatims, il érige l'acte culinaire en acte créatif et en soutien à l'autonomie. Cette dimension mémorielle et intime de la transmission culinaire trouve un prolongement littéraire majeur dans l'étude de **Zohra RADDADI** (Institut Supérieur des Études Technologiques de Tozeur, Tunisie). Dans son article intitulé « **Saveurs, transmission et identité : la fonction symbolique de la nourriture dans Le Corps de ma mère de Fawzia Zouari** », l'auteure propose d'analyser la fonction symbolique de l'alimentation en mettant en relief les notions de saveurs, de transmission et d'identité.

En guise d'ouverture sémantique vers l'univers des boissons sacrées, l'étude de **Rajaa BABALAH CEN** et **Raja OUMASSOU** (Université Cadi Ayyad, Marrakech, Maroc), intitulée « **La symbolique du vin et de l'ivresse dans la poésie soufie** », offre un contrepoint mystique remarquable. Les chercheuses y analysent le glissement herméneutique opéré par les poètes soufis (Ibn al-Fâridh, Rûmi, Ibn Arabî). Par le biais du *ta'wîl* (lecture interprétative), elles démontrent comment le vin rhétorique et l'ivresse spirituelle sont convoqués pour figurer l'annihilation de l'ego et la dissolution du moi dans la présence divine, reliant ainsi, de manière ultime, la matérialité de l'ingestion à la transcendance absolue.

Au terme de ce parcours pluridisciplinaire à travers les contributions du troisième numéro de *Mots et mondes*, il apparaît évident que la nourriture et ses représentations ne sauraient être réduites à de simples motifs décoratifs ou à des réalités purement physiologiques. Les vingt-et-un articles rassemblés dans cette livraison ont démontré que l'acte de nourrir, de se nourrir, de cuisiner, de partager ou de refuser les mets constitue un opérateur sémiotique majeur, capable de structurer en profondeur le fait romanesque, le langage cinématographique, le discours social et l'imaginaire collectif. En faisant dialoguer la littérature classique, les arts visuels, la linguistique cognitive et les pratiques ordinaires, ce volume a pleinement rempli les promesses de son argumentaire : il a cartographié la matérialité du sensible et objectivé les politiques du corps et du goût.

Trois grands enseignements théoriques se dégagent de cet ensemble de recherches. Le premier réside dans la confirmation que la table est le lieu par excellence de la mise en scène et de la négociation des hiérarchies sociales. Qu'il s'agisse de la table réaliste du XIX^e siècle, des banquets soviétiques ou des manières de table codifiées par la littérature d'adab, l'assiette fonctionne comme un puissant outil de distinction et de pouvoir. Le deuxième enseignement concerne la plasticité du lexique culinaire. Comme l'ont révélé les analyses linguistiques et discursives, la nourriture offre une véritable grammaire conceptuelle et métaphorique qui permet aux sociétés - notamment dans le contexte marocain- de dire l'intime, de conceptualiser les rapports de force et d'exprimer les



affects les plus complexes (la colère, la patience, l'amour ou la spoliation). Enfin, le troisième apport réside dans la reconnaissance de la cuisine comme un espace de mémoire, de transmission et de résistance. Du geste intime partagé en famille aux rituels insulaires de Djerba, l'alimentation sauvegarde un patrimoine immatériel et offre un refuge contre la violence du monde extérieur.

En définitive, ce numéro pose des fondements solides pour les recherches futures en Humanités et en Sciences Sociales. Il invite la communauté scientifique à poursuivre le décryptage des régimes de signification de l'alimentation, notamment face aux nouvelles mutations numériques et aux crises contemporaines. Que la nourriture soit abordée sous le prisme du manque (la faim, la misère chez Binebine), de la subversion graphique (la bande dessinée), de la dévoration symbolique (la rupture de la commensalité) ou de la transcendance absolue (l'ivresse mystique de la poésie soufie), elle s'affirme comme un analyseur culturel total. En unifiant les « mets » et les « mots », cette livraison démontre de manière définitive que l'alimentation est, au sens le plus fort de l'expression de Claude Lévi-Strauss, un objet fondamentalement « bon à penser ».





Fourchette et fricassée : socioanalyse d'une préparation de repas (Fork and fricassee: socioanalysis of meal preparation)

Laurent AUCHER

Université d'Orléans (CEDETE), Orléans, France
laurent.aucher@univ-orleans.fr

Résumé : En s'inspirant de l'approche de l'ordinaire développée par Yvette Delsaut, cet article propose une socioanalyse d'une préparation de repas effectuée en juin 2024 par l'auteur avec sa mère, Yolande Aucher (née en 1943 en Algérie), dans le cadre d'une Habilitation à diriger des recherches (HDR). La démarche mobilise diverses sources, telles que l'observation photographique, les verbatims, les archives familiales, les souvenirs personnels ou encore les entretiens semi-directifs. L'examen du cas étudié met en évidence une pratique culinaire qui dépasse la simple nécessité alimentaire pour devenir acte créatif, vecteur de sens et soutien à l'autonomie d'une personne âgée active.

Mots-clés : socioanalyse, pratique culinaire, femme âgée, mère, autonomie, Vierzon (France).

Abstract: Inspired by the approach to the ordinary developed by Yvette Delsaut, this article offers a socio-analysis of a meal preparation carried out in June 2024 by the author with her mother, Yolande Aucher (born in 1943 in Algeria), as part of an Authorization to Direct Research (HDR). The approach mobilizes various sources, such as photographic observation, verbatim reports, family archives, personal memories and semi-structured interviews. The examination of the case studied highlights a culinary practice which goes beyond the simple necessity of food to become a creative act, a vector of meaning and support for the autonomy of an active elderly person.

Keywords: socioanalysis, culinary practice, elderly woman, mother, autonomy, Vierzon (France).



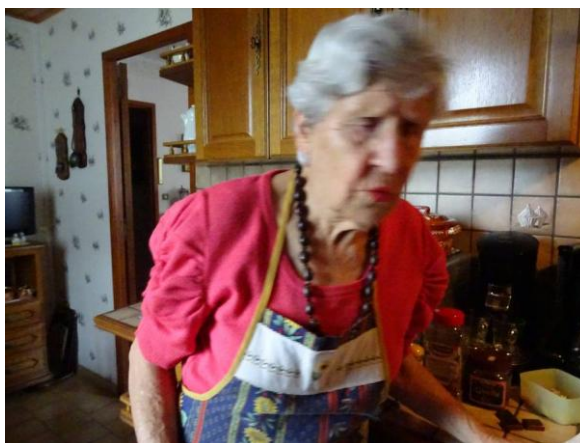
*Aucun aspect intime tout autant que légal ne doit être
laissé dans l'ombre.*

Bronislaw MALINOWSKI, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, 1963.

Introduction

Cet article porte sur des activités culinaires situées dans un contexte familial et culturel français, où l'usage de la fourchette et la préparation de plats tels que la fricassée sont des éléments courants et chargés de significations sociales spécifiques¹. La préparation du repas auquel il se réfère a été réalisée au début de l'été 2024 avec Yolande Aucher, ma mère.

Fille d'un sous-officier de la gendarmerie, cette dernière est née Modéré à Tizi Ouzou (Algérie) pendant la Seconde Guerre mondiale. Au sortir du conflit, la famille Modéré s'établit à Dijon. Elle réside ensuite en Lorraine avant de rejoindre les Antilles françaises durant une dizaine d'années : « La première fois qu'on est partis, c'était en 1952. Mon père avait demandé Madagascar mais ça lui avait été refusé, alors on s'est retrouvés en Guadeloupe. » Le détachement prend la forme d'une mission de trois ans. La famille en fera trois. C'est lors de la troisième mission, en mars 1960 à Schœlcher (Martinique), que ma mère rencontre mon père, René Aucher (1935-1998), gendarme lui aussi. Quelques mois plus tard, mes parents se marient. Peu après leur mariage, ils rentrent en France métropolitaine et s'établissent à Drancy. Ils y vivent durant six ans. En 1966, ils quittent la région parisienne pour s'installer à Vierzon, dans le département du Cher, où ma mère réside toujours.



La majorité des menus que confectionne Yolande s'inscrit dans la structure traditionnelle des repas français, composée généralement d'une entrée, d'un plat principal, appelé aussi « plat de résistance », d'un ou de plusieurs fromages ainsi que d'un dessert². Il en a été ainsi de celui qu'elle a préparé le dimanche 30 juin 2024 en fin de matinée, dans sa cuisine, lors de la séance d'enregistrement.

¹ Dans la cuisine française, la fricassée est généralement associée à un ragoût de viande, de poisson ou de légumes cuit dans une sauce.

² Malgré l'évolution des pratiques, ce modèle culturel alimentaire se maintient sous l'effet des traditions, des habitudes et des prescriptions normatives, relayées notamment par la presse et le corps médical.



Son menu s'organisait autour d'un melon tranché, suivi d'une fricassée de dinde accompagnée de ratatouille, puis de fromage et enfin d'un gâteau à l'ananas. Ma mère a commencé par cuisiner la fricassée en même temps que la ratatouille. Une fois la préparation de ces deux plats terminée, elle s'est contentée de « surveiller » leur cuisson et de les remuer à intervalles réguliers pour « éviter que ça brûle ». Elle s'est alors attachée à couper le melon en tranches. Le gâteau, lui, avait été fait la veille. Ce jour-là, elle s'est limitée à verser dessus le jus d'ananas qu'elle avait extrait de la boîte de conserve lors de la réalisation du gâteau et transvasé dans un récipient en plastique de type « Tupperware », comme elle le fait communément pour garder un reste ou un liquide.

Cette séance de préparation a été menée dans le cadre d'une Habilitation à diriger des recherches (HDR) consacrée au thème de l'ordinaire³. La démarche mobilise une observation de type ethnographique, laquelle a fait l'objet d'une captation conjointe, visuelle (environ 170 photographies) et sonore (une heure d'enregistrement). À cela s'ajoutent plusieurs autres supports d'objectivation, tels que des archives familiales, des souvenirs personnels ou encore des entretiens semi-directifs (assistantes sociales, gériatre, etc.).

Le choix de recourir à l'image fixe répond à un double objectif de recherche. D'abord celui de rendre compte ou, plus encore, avec Didier Demazière et Claude Dubar, de « restituer⁴ » un monde social particulier. Ensuite celui d'appréhender la densité et la complexité de la vie de tous les jours, une préoccupation chère à la sociologue Yvette Delsaut dont l'article adopte la forme d'une « socioanalyse » telle que cette dernière l'a développée dans ses travaux sur les pratiques ordinaires : c'est-à-dire une articulation entre une approche microsociologique et une posture réflexive, très largement fondée sur la combinaison de savoirs empiriques et de connaissances issues de l'expérience personnelle⁵. Dans cette perspective, il s'agit également de ne pas réduire la photographie à une seule fonction illustrative, même si elle l'assume ici en partie. D'où l'option retenue de reproduire dans l'article quatorze clichés pris lors de la séance de préparation⁶. Leur agencement a été conçu de telle sorte que cet ensemble constitue une narration sociophotographique à part entière, autonome mais complémentaire du commentaire analytique, narration inspirée de celles élaborées par Jean-Yves Petiteau dans le cadre de son étude sur les itinéraires des dockers nantais⁷.

En ce sens, le dispositif méthodologique permet d'offrir une fenêtre privilégiée sur le vécu quotidien d'une personne âgée active, contribuant à enrichir la compréhension des conditions concrètes d'autonomie. En soulignant l'importance de l'infra, des détails, du presque rien, de tout ce qui, avec Georges Perec, se joue à bas bruit⁸, chaque geste, chaque mot, chaque choix d'ingrédient et rituel dévoile une charge symbolique et sociale profonde. Dans ce cas d'étude, cuisiner apparaît comme un acte créatif, un espace où se fabrique du sens et se reconduit une marge de liberté.

³ Laurent AUCHER, *La Vie telle quelle. Esquisse d'une sociologie de l'ordinaire*, Habilitation à diriger des recherches en sociologie, 3 volumes, École normale supérieure de Lyon, 2026.

⁴ Voir Didier DEMAZIÈRE et Claude DUBAR, *Analyser les entretiens biographiques. L'exemple de récits d'insertion*, Paris, Nathan, 1997.

⁵ Yvette DELSAUT, *Carnets de socioanalyse. Écrire les pratiques ordinaires*, Paris, Raison d'agir, 2020.

⁶ Conformément aux dispositions relatives au droit à l'image des personnes, les photographies ont été produites et reproduites avec le consentement de l'intéressée. Toutes ces photos ont été réalisées dans sa cuisine par moi-même le 30 juin 2024.

⁷ Jean-Yves PETITEAU, photographies de Bernard RENOUX, *Dockers à Nantes. L'expérience des itinéraires*, Annecy, ESAAA éditions/ENSA Nantes, 2018.

⁸ Georges PEREC, *L'Infra-ordinaire*, Paris, Le Seuil, 1989.



1. L'activité culinaire comme construction de sens

De même qu'il engendre de l'obsessionnel, le social produit également de la frustration. Cette dernière joue un rôle déterminant dans les vies d'Huguette Bastide et de Christiane Détrez, les deux principales protagonistes de *Nos Mères*⁹. Dans l'ouvrage, la dimension de frustration est liée à l'impression que leur vie leur échappe, un sentiment renforcé par l'étouffement que provoque la routine quotidienne, auquel s'ajoute, dans le cas d'Huguette, la marque du déclassement. Le constat s'inscrit dans une analyse plus large de la condition féminine en France au tournant des années 1960, caractérisée par la persistance des contraintes sociales, familiales et professionnelles, en dépit des premiers signes d'émancipation des femmes. Dès lors, exception faite de son passage à Drancy – où son mal-être était manifeste et dont elle a gardé un très mauvais souvenir – et hormis les quelques fois où, dans ma jeunesse, je l'ai entendue dire qu'elle « aurait aimé pouvoir travailler à mi-temps », comment comprendre que ma mère n'ait jamais exprimé de sentiment de frustration ?



Si son absence apparente de frustration est à mettre en relation avec sa décision de devenir femme au foyer, on ne saurait ignorer, d'un point de vue sociologique, que celle-ci s'inscrit plus généralement dans un ensemble de déterminants sociohistoriques et de représentations genrées. Pour ma mère, ce statut fut valorisé parce qu'il correspondait à un modèle social dominant qu'elle a su investir personnellement : l'espace du foyer, loin d'être seulement subi, devint un lieu d'expression et de reconnaissance.

Sans mobiliser les codes explicites de la rhétorique féministe, ma mère s'est toujours pensée comme une femme libre. Du reste, si l'indépendance constitue un de ses traits de caractère prégnants, elle s'est aussi accommodée de compromis sur le plan conjugal. La concrétisation de son autonomie s'est ainsi opérée sous la forme d'une émancipation paradoxale, articulant dépendance et liberté, contrainte et invention. Le mariage, loin de réduire son champ d'action, lui a servi de support d'élargissement de son « propre-à-soi¹⁰ », tout en l'exposant simultanément à des formes de subordination objective et subjective.

Ce paradoxe prend racine dans un double héritage social et relationnel. D'une part, mon père, bien que produit d'un environnement structuré par le patriarcat, se référait à un modèle de masculinité progressiste qui orientait largement sa pratique conjugale. D'autre part, ma mère appartenait à une

⁹ Christine DÉTREZ et Karine BASTIDE, *Nos Mères. Huguette, Christiane et tant d'autres, une histoire de l'émancipation féminine*, Paris, La Découverte, 2020.

¹⁰ AUCHER, *op. cit.* Voir volume III, p. 32-36.



lignée féminine marquée par la valorisation de l'autonomie : sa propre mère incarnait une autorité domestique fondée sur la maîtrise de son espace et la légitimité de sa parole. Bien que relative, l'autonomie de ma mère durant toute la période qu'elle a partagée avec mon père fut bien réelle – non pas au sens d'une indépendance économique formelle, mais en tant que capacité à se définir comme sujet, à gérer les finances du ménage tout en tirant un revenu de ses activités non déclarées, en particulier la couture, et à construire des marges d'initiative et de sens à l'intérieur d'un cadre social contraignant. L'exemple de la cuisine, dans ce contexte, prend toute sa valeur heuristique. À travers les gestes, les choix d'ingrédients et la ritualisation domestique, ma mère inventait un territoire d'affirmation de soi. Cet espace quotidien, souvent invisibilisé, constituait – il constitue encore aujourd'hui, alors qu'elle approche de ses 85 ans – l'un des principaux lieux de déploiement de son identité singulière et de sa liberté vécue, un terrain concret d'élaboration de son propre individuel.



2. L'espace de la cuisine

Chez mes parents, la répartition des tâches courantes suivait la division sexuée du travail domestique, largement partagée par les couples de cette époque quoique plus prononcée dans les milieux modestes où ils évoluaient. À ma mère incombaient la prise en charge des activités ménagères (cuisine, ménage, lavage du linge, repassage, « rapiécage », achat des courses) ainsi que le suivi scolaire ; à mon père revenaient le bricolage, le jardinage et l'entretien de la voiture, bien que, dans son cas spécifique, il aidât aussi à mettre la table ou à essuyer la vaisselle. Très clairement, cette organisation traduit à la fois les codes sociaux de l'époque, les intérêts pratiques développés par chacun d'entre eux et les contraintes spécifiques (économiques, temporelles, morales, statutaires) aux familles du fonctionnariat d'exécution.

Ainsi, lorsque j'étais enfant, c'est-à-dire lorsque nous habitions la gendarmerie localisée dans le quartier du Bourgneuf, à Vierzon, la cuisine – au sens spatial du terme, comme la salle à manger – était le domaine réservé de ma mère. Si les autres membres de la famille y avaient la plupart du temps leur place, il arrivait cependant que l'espace soit entièrement privatisé à certains moments de la journée, en particulier lors de la préparation des repas. Autant dire qu'il valait mieux, à ce moment-là, ne pas « rester dans ses pattes » ou alors « se tenir à carreau » et ne plus bouger de sa chaise. C'était aussi le lieu où elle faisait son repassage, recevait parfois une autre femme de gendarme pour prendre un café et où, durant les deux ou trois premières heures de l'après-midi,



elle s'adonnait à ses travaux de couture (confection de vêtements, prise de mesures des clientes, essayage, etc.).



Espace ouvert et fermé à la fois, la cuisine, traditionnellement, est l'endroit où s'effectue l'acte culinaire qui, ordinairement, n'est ni expliqué ni commenté, c'est le résultat qui sera évalué, apprécié quand on passera à table. Ainsi, pour Yolande, réaliser un plat est une production qui suppose une certaine intimité, elle ne se refusera pas à indiquer que tel tour de main lui vient de sa mère, que vit ici un héritage familial ou de partager une recette mais ce qui se passe dans sa cuisine est de l'ordre du propre-à-soi.

De nos jours, la structure des lieux de vie a évolué dans le sens d'une ouverture de l'espace culinaire sur l'espace de réception, ce qui peut tendre à faire de l'acte culinaire une « monstration », la cuisine séparée pouvant être vue désormais comme un lieu de relégation de la personne en charge de la préparation des repas, la femme dans la majorité des couples hétérosexuels, assujettie à ses fourneaux. Pour ma mère, cet espace a été et reste au contraire un lieu de liberté et d'expression mais aussi un lieu de partage. Ici, la table ronde symbolise bien cette polyvalence, elle n'est pas qu'un « plan de travail ». Lieu privilégié où se sont exercés les talents qui lui sont propres, la cuisine est le reflet de ce qu'elle a été au fil des décennies. C'est-à-dire un espace à usages multiples, d'une fonctionnalité suffisante, mais qui n'a pas cédé, à mesure des modes du design, aux exigences de technicité qui amènent à une conception épurée voire austère. Elle n'a pas dérobé à sa vue les objets, certains peut-être superflus mais décoratifs, « qui font joli », à son goût.

D'une façon générale, sa maîtrise spatiale évoque l'exigence d'un « lieu à soi » formulée par Virginia Woolf, mais selon une modalité bien différente. Chez Woolf, il s'agit d'un espace privé, clos et silencieux, garant de la concentration intellectuelle¹¹. Chez ma mère, issue d'un milieu modeste, le lieu à soi ne se conquiert pas par le retrait, mais par la régulation d'un espace commun et la maîtrise de son domaine domestique. La charge de préparation des repas lui conférerait un pouvoir de contrôle des relations intrafamiliales, renforçant sa légitimité et atténuant dans la pratique l'inégalité des rapports de genre. À plus de 80 ans, l'espace culinaire demeure pour ma mère le lieu privilégié où s'exerce sa capacité à se maintenir autonome à un âge avancé, désormais articulée à la question cruciale de l'alimentation.

¹¹ Virginia WOOLF, *Un Lieu à soi*, Paris, Gallimard (« Folio classique »), 2020.



3. Une éthique ordinaire de l'alimentation

On sait que la question alimentaire est fondamentale pour ce qu'on appelle aujourd'hui le « bien vieillir ». Avec l'âge, diverses difficultés (problème dentaire, de déplacement, d'anticipation, etc.) contribuent à un délitement de l'alimentation, la dénutrition étant souvent associée à des pathologies psychiatriques telles que la maladie d'Alzheimer. La gériatre de l'hôpital de Vierzon, Élisabeth Hovasse, interviewée le 28 mars 2025, souligne : « 80 % des personnes hospitalisées en soins de suite chez nous sont dénutries, notamment avec une dénutrition protéique et vitaminique. » Ces difficultés sont renforcées par d'autres facteurs, parmi lesquels le manque de motivation à cuisiner associé au fait que la personne âgée concernée se retrouve seule.



Ma mère, elle, est très consciente de l'importance de l'alimentation. Sans compter que son sens de l'organisation joue aussi en sa faveur. Lorsqu'elle cuisine, que ce soit pour elle-même ou pour les autres, elle fait preuve d'une grande maîtrise et d'un grand contrôle de soi. De la même manière que pour l'achat de ses produits de consommation courante, elle est dans une pratique planifiée, ordonnée, réfléchie, anticipée. Par exemple, si elle a préparé le gâteau la veille, c'est afin de pouvoir se concentrer le jour même sur l'entrée (melon) et le plat principal (fricassée de dinde et ratatouille), ce qui montre qu'elle est comptable de son temps. De la même manière, le fait d'utiliser un torchon pour éviter les projections de graisse sur ses ustensiles, disposés en décoration sur son plan de travail, témoigne à la fois d'un goût de l'esthétique et du souci de s'épargner une corvée de nettoyage supplémentaire. Son sens pratique lui fournit une solution aux inconvénients, elle la présente comme une petite astuce personnelle : « Hop, le torchon, je peux l'enlever, ça ne risque plus de sauter. »

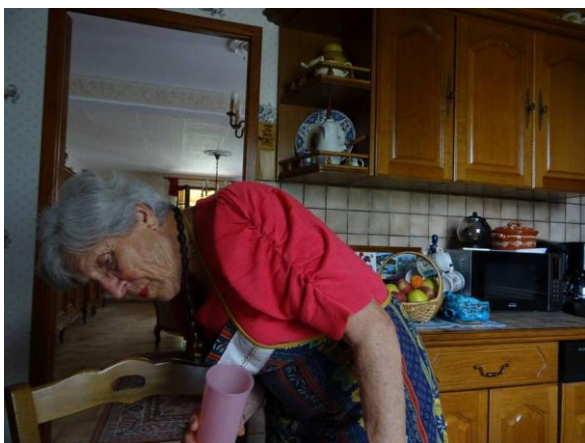
Par ailleurs, on constate dans la préparation du repas le même type de préoccupations que lorsqu'elle fait ses courses, à savoir le souci de la nutrition, de l'équilibre diététique et de l'hygiène. Son discours manifeste en outre le goût des bonnes choses : elle utilise des épices pour améliorer la saveur de son plat et privilégie les produits de saison pour assurer une meilleure fraîcheur. L'extrait suivant l'atteste :

Pour faire revenir mes aubergines, j'ai mis de l'huile, de l'huile d'olive. Pour ma salade, j'utilise de l'huile de tournesol, mais pour le reste, c'est de l'huile d'olive. C'est meilleur pour la santé, c'est plus sain, moins gras que le beurre. Au début, je cuisinais beaucoup au beurre, là, en dehors des gâteaux, je cuisine quasiment tout à l'huile d'olive... Je cuisine aussi en fonction des saisons, la ratatouille par exemple, c'est un plat que je fais beaucoup l'été. Là les tomates fraîches ne sont pas encore suffisamment parfumées, c'est pour ça que je vais utiliser une



boîte... C'est rare que je fasse de la ratatouille l'hiver, sauf si j'en ai fait l'été et que je l'ai mise au congélateur.

L'emploi d'une « boîte », c'est-à-dire d'un aliment conservé industriellement dans une préparation à base de produits frais mérite certes cette explication mais on peut aussi deviner là le souvenir de la méfiance qui avait cours dans la jeunesse de ma mère à l'égard des conserves non préparées à la maison. Relativement chères et réputées peu sûres, elles représentaient un « pis-aller », selon Danielle Champion, une amie de la même génération, interrogée dans le cadre de l'enquête. Celles qui, dans les franges modestes de la population française, les utilisaient souvent se voyaient généralement attribuer la réputation de paresseuses, de dépensières ou de piètres cuisinières. Comme le jardin potager était source non négligeable d'économies et d'autonomie alimentaire, beaucoup de femmes voyaient leurs journées d'été occupées par les conserves-maison ; nombreuses étaient celles qui en faisaient un motif de fierté car, outre leur rôle dans l'économie familiale, les conserves permettaient d'enrichir, varier et colorer les menus d'hiver. La congélation, on le voit dans l'extrait, joue ce rôle aujourd'hui.



Lorsqu'elle utilise le jus d'ananas pour imbiber le gâteau, ma mère précise : « Je mets pratiquement tout le jus, plus on en met et meilleur c'est. » Le ton sérieux avec lequel elle justifie ce qui pourrait passer pour un « écart » si l'on considère la mauvaise réputation actuelle du sucre est à remarquer. Elle assume le primat du goût. Ce qu'elle cuisine doit avant tout être la fête des papilles. Pour Colette, qui confessait « j'aime être gourmande », le sens gustatif permettait, avec l'odorat, la découverte du monde¹². Yolande, sobrement, rappelle que, quelles que soient les exigences diététiques, le but des soins qu'elle apporte à la confection du repas est le plaisir de la dégustation.

4. Un art de faire

« J'ai toujours cuisiné », tient souvent à répéter ma mère, comme elle l'a encore affirmé lors de l'enregistrement réalisé le 30 juin 2024, où elle précise également qu'elle « aime bien cuisiner ». Derrière cette double affirmation transparait en réalité la joie profonde qu'elle éprouve à préparer à manger « pour les autres ». Chez elle, la cuisine est associée à la fois au plaisir et à l'attachement personnel, hérités pour partie d'une tradition familiale. Elle constitue ainsi un acte chargé de sens social et affectif qui s'articule autour du soin, du partage et de la relation à autrui. Ainsi, lors de

¹² Voir Sidonie-Gabrielle COLETTE, *J'aime être gourmande*, Présentation de Gérard Bonal et Frédéric Maget, Introduction de Guy Martin, Paris, L'Herne, 2011.



l'enquête, dans laquelle elle fut partie prenante, sa petite-fille Flavie a saisi le sens de ce don affectueux pour sa grand-mère et ce qu'il appelle en retour chez les convives : le plaisir de manger de bonnes choses, la joie d'être honorés. Un échange sensible s'opère entre les générations¹³.

Pour ma mère, la cuisine relève d'un « art de faire¹⁴ » : une pratique inventive, faite d'emprunts (gestes transmis par sa mère, technique apprise de sa sœur, recette fournie par une voisine, etc.) sédimentés dans le temps long de sa vie. Elle participe d'une création qui, pour être comprise, doit être saisie à travers son inscription dans des circonstances. Il convient évidemment de garder à l'esprit que cette situation existe aussi par rapport à ce qu'elle est ontologiquement pour elle-même, soit une situation d'enquête dont les conditions de réalisation ont nécessairement influé sur l'effectivité du fait observé¹⁵.

La séance de préparation a été réalisée un dimanche matin, c'est-à-dire le jour où nous avons l'habitude de manger ensemble chez elle. Cette préparation revêt donc un caractère plus exceptionnel que les autres préparations effectuées dans la semaine où, pour le coup, elle est généralement amenée à manger seule. Elle y fait d'ailleurs référence à un moment donné :

Comme je te l'ai dit tout à l'heure, je cuisine surtout le samedi-dimanche, un peu la semaine, mais par contre pour les gâteaux, je n'en fais que le week-end ou quand j'ai du monde... Dans la semaine, je prépare souvent des pâtes, du riz.

Conclusion

« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, écrivait Colette, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine¹⁶. » En règle générale, on sent que, durant cette séance d'enregistrement, ma mère est nettement en représentation, mais aussi sincèrement heureuse et fière de partager son expérience de cuisinière, d'expliquer ce qui est d'habitude dissimulé. Elle commente ce qu'elle fait et pourquoi elle le fait, avec un goût certain pour la pédagogie, teinté d'un ésotérisme qui donne parfois l'impression d'avoir affaire à une magicienne, notamment lorsqu'elle ponctue ses gestes d'expressions telles que « hop » ou « et voilà ».

Elle a une manière de valoriser ce qu'elle fait en donnant l'impression que c'est facile, tout en laissant aussi entendre que, si cela paraît simple, c'est parce qu'elle sait, parce qu'elle maîtrise un savoir. En cela, elle est habile et a parfaitement intégré les enjeux de l'enquête, comme le montre sa demande de suppression d'un gros mot (« merde »), prononcé à deux reprises. Ce terme, jugé déplacé dans le contexte de recherche, exprime à la fois l'authenticité du propos et la prise de conscience par ma mère de l'image qu'elle souhaite projeter, mettant ainsi en évidence son souci du maintien d'un moi acceptable.

¹³ AUCHER, *op. cit.* Voir volume III, p. 165-175.

¹⁴ Voir Michel de CERTEAU, *L'Invention du quotidien*, Tome 1 : *Arts de faire*, Paris, Gallimard (« Folio essais »), 1990. À propos des pratiques culinaires ordinaires, cf. Luce GIARD, « Faire-la-cuisine », Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'Invention du quotidien*, Tome 2 : *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard (« Folio essais »), 1994, p. 211-350.

¹⁵ Voir Laurent AUCHER, « Objectiver l'objectivation : retour réflexif sur un recueil de témoignages », *SociologieS* [En ligne], « La recherche en actes », mis en ligne le 28 octobre 2024.

¹⁶ Sidonie-Gabrielle COLETTE, *Prisons et paradis*, Paris, J. Ferenczi et fils, 1932, p. 75.



Bibliographie

- AUCHER Laurent, « Objectiver l'objectivation : retour réflexif sur un recueil de témoignages », *SociologieS* [En ligne], « La recherche en actes », mis en ligne le 28 octobre 2024.
- AUCHER Laurent, *La Vie telle quelle. Esquisse d'une sociologie de l'ordinaire*, Habilitation à diriger des recherches en sociologie, 3 volumes, École normale supérieure de Lyon, 2026.
- CERTEAU (de) Michel, *L'Invention du quotidien*, Tome 1 : *Arts de faire*, Paris, Gallimard (« Folio essais »), 1990.
- COLETTE Sidonie-Gabrielle, *Prisons et paradis*, Paris, J. Ferenczi et fils, 1932.
- COLETTE Sidonie-Gabrielle, *J'aime être gourmande*, Présentation de Gérard Bonal et Frédéric Maget, Introduction de Guy Martin, Paris, L'Herne, 2011.
- DELSAUT Yvette, *Carnets de socioanalyse. Écrire les pratiques ordinaires*, Paris, Raison d'agir, 2020.
- DEMAZIÈRE Didier, DUBAR Claude, *Analyser les entretiens biographiques. L'exemple de récits d'insertion*, Paris, Nathan, 1997.
- DÉTREZ Christine, BASTIDE Karine, *Nos Mères. Huguette, Christiane et tant d'autres, une histoire de l'émancipation féminine*, Paris, La Découverte, 2020.
- GIARD Luce, « Faire-la-cuisine », Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'Invention du quotidien*, Tome 2 : *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard (Folio essais), 1994, p. 211-350.
- MALINOWSKI Bronislaw, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, Gallimard, 1963.
- PEREC Georges, *L'Infra-ordinaire*, Paris, Le Seuil, 1989.
- PETTTEAU Jean-Yves, photographies de Bernard RENOUX, *Dockers à Nantes. L'expérience des itinéraires*, Annecy, ESAAA éditions/ENSA Nantes, 2018.
- WOOLF Virginia, *Un Lieu à soi*, Paris, Gallimard (« Folio classique »), 2020.