

Petra Frerichs/Margareta Steinrücke

Angestelltenkammer - Brème

Traduit de l'allemand par Fuchs Laurence, Busch Ségolène, Masotti Anne

Etudiantes en L.E.A. à l'Université de Strasbourg II.

LA CUISINE - UN JEU D'HOMMES

La cuisine en tant qu'espace structuré selon la classe sociale et le sexe

1. QUE SIGNIFIE FAIRE LA CUISINE?

Faire la cuisine est une activité qui nous permet de satisfaire nos besoins vitaux. Par "faire la cuisine" nous entendons généralement, la préparation de nourriture cuite, activité qui, outre l'achat des ingrédients, suppose qu'on y consacre du temps et qu'on se donne du mal afin de préparer les ingrédients (selon le cas en les lavant, les nettoyant, les hachant menu...) et de les apprêter, en respectant les instructions de la recette ou en faisant appel à son expérience personnelle, selon un ordre chronologique déterminé. La préparation de nourriture fait donc partie des événements fondamentaux de l'existence humaine, les possibilités de variation de sa réalisation étant plutôt nombreuses. Elle peut en effet être profane, frugale, simple, maigre, mais elle peut également prendre un caractère ostensible, exquis, exclusif. Elle peut relever de la plus grande délicatesse" et être "légère" ou alors être "substantielle" et "lourde". Le choix des mets est opéré en fonction des conditions suivantes: la décision pour un repas précis ou pour toute une orientation des repas est avant tout une question de goût et d'argent. Puis elle révèle également des indices quant au rapport que nous entretenons avec notre corps, qui lui-même dépend de notre sexe ainsi que de la classe ou de la fraction de classe d'origine et de celle dont nous faisons partie à l'heure actuelle.

Mais quoi qu'il en soit, nous devons manger, d'une façon ou d'une autre, plusieurs fois par jour pour pouvoir redonner des forces à notre corps. Qu'allons-nous manger?, comment les mets vont-ils être apprêtés? et qui se charge le cas échéant de les préparer à notre place? Autant de questions qui sont en réalité d'importance culturelle et par là même essentielles en sociologie.

"Il en faut pour tous les goûts" et " c'est par l'estomac qu'on tient les hommes" sont deux expressions qui font parfaitement référence à deux composantes, auxquelles il convient ici de prêter une attention particulière. Nous allons en effet mettre la lumière sur la cuisine et toutes les

activités (telles que l'achat, la sortie au restaurant, les principes nutritionnels, les préférences et orientations de goût) qui y sont liées, dans le contexte de la division sociale du travail entre les classes d'une part, et entre les sexes d'autre part. Ce qui signifie que nous considérons une activité aussi insignifiante que semble être la cuisine comme cas donnant lieu à une structure des classes, comme composante et manière d'exprimer les positions de chacune des classes sociales et leurs modes de vie, tout comme variable intervenant dans le rapport entre les sexes, comme composante et moyen d'expression de la division du travail entre femmes et hommes¹

Mais c'est notre expérience du quotidien qui constitue notre première source d'enseignement: en effet, chaque jour, cette activité concerne des millions de ménages, et ce sont principalement les femmes qui s'en occupent -conformément à la division traditionnelle du travail entre les sexes. Dans la plupart des cas, faire la cuisine entre dans le cadre des activités liées à la famille, ce qui signifie que les femmes préparent en règle générale le repas pour toute la famille. Selon la nature de l'accord conclu, des modèles et des goûts définis ensemble, il peut y avoir une exception à cette règle, dans la mesure où c'est l'homme, en tant que conjoint ou concubin, qui se charge de faire la cuisine -à titre régulier, occasionnel ou pour des raisons spéciales. En fonction de sa situation et de sa marge économiques et financières, une famille peut déroger à cette règle en allant manger au restaurant au lieu de faire la cuisine elle-même. Comme nous pouvons le constater, on ne cuisine pas seulement à la maison, mais également dans

¹ Ces réflexions reposent sur les résultats provisoires qui ressortent d'un projet de recherches empirique et théorique sur le thème "classe et sexe", dans lequel il est également question du travail ménager et de la répartition des travaux domestiques, dont la cuisine fait naturellement partie, au sein des couples et à des couches sociales différentes. Nous nous référons essentiellement à deux oeuvres de Pierre Bourdieu, à savoir "Die feinen Unterschiede" (1982) et "La domination masculine" (1990).

les cuisines des restaurants, des cantines... Ces derniers nous proposent leurs services en échange du prix indiqué pour chaque menu ou plat. Le choix de l'établissement et la fréquence de ces sorties sont à nouveau des questions de goût et d'argent. Nous savons, pour l'avoir observé et vécu, que l'éventail est ici très large, depuis la restauration rapide jusqu'au restaurant à étoile(s). Pourvu que l'on paye, il y en a pour tous les goûts.

Qui s'occupe de faire à manger dans ces cuisines? Bien qu'ils agissent dans l'ombre la plupart du temps, nous savons que les protagonistes des cuisines des restaurants sont aussi différents que la clientèle qui fréquente ces établissements et que l'ambiance qui y règne. On peut citer ici une loi tacite de la division du travail entre les sexes et entre les classes sociales: plus un restaurant est raffiné, noble, distingué, plus on y assimile la cuisine à un véritable art et plus grande est la probabilité (statistique) que le chef de cuisine soit un homme. A l'autre extrémité de la hiérarchie, c'est l'inverse: plus la cuisine est simple, modeste, bon marché et plus la préparation des mets y est mécanique, répétitive et rapide, plus grande est aussi la probabilité de trouver des femmes à l'origine de ce type de cuisine ou parmi le personnel de cuisine. Si dans les restaurants, la division du travail entre les sexes est organisée conformément à cette loi, nous pouvons nous interroger sur la façon dont sont réparties les tâches dans les quatre murs de la sphère dite privée: au sein des familles, ménages et couples. Se pose aussi la question de savoir, si nous rencontrons des différences lorsque nous étudions la répartition des tâches culinaires dans la hiérarchie sociale, en fonction des différents rangs qu'occupent les couples ou les ménages dans la société, et quelles conclusions nous pouvons en tirer.

2. LA CUISINE DANS LE CONTEXTE DES TRAVAUX DOMESTIQUES ET DE LA DIVISION DU TRAVAIL ENTRE LES SEXES.

Quand nous considérons la division du travail entre les sexes dans notre société, nous pensons dans un premier temps à deux domaines, dans lesquels hommes et femmes sont impliqués à des degrés et dans des proportions différentes, à savoir l'activité laborieuse professionnelle et rétribuée (que nous nous procurons principalement par le biais du marché), et le travail domestique (créé dans le cercle privé). Travail professionnel d'un côté, et travail

domestique et familial de l'autre, diffèrent à bien des égards: les contenus, les formulations de la demande, les tâches et les définitions des fonctions, les précisions de leur organisation, les logiques dans le système de gratification (surtout matérielle mais aussi en nature), la reconnaissance et l'appréciation sociale, et enfin le partage de ces deux postes entre les deux sexes.

Le travail domestique et familial, qui rejoint la catégorie de travail informel, dans les débats récemment ravivés autour d'un concept plus large du terme "travail", compte, outre le travail ménager proprement dit, également d'autres activités: l'éducation et la garde des enfants, la prise en charge et le soin de parents ou de tierces personnes, des formes de travail personnel. Dans la mesure du possible, il recouvre aussi des formes de travail, dont la rémunération est affectée à la consommation, tout comme tous les efforts investis dans la création d'une atmosphère et d'un bien-être familial d'une part, et pour nos proches d'autre part, comme par exemple le "travail d'épanouissement de la personne", un soutien émotionnel en situation de crise, etc - par conséquent toutes les activités que nous désignerons par "travail de relation"²: Au sens étroit du terme, le travail domestique englobe aussi, à côté de nombreuses autres tâches, celle de faire la cuisine et toutes les activités qui y sont liées.

Faire la cuisine est donc un travail qui est rémunéré en tant que tel, s'il est exercé à titre professionnel (donc dans les restaurants, les cantines...), et qui fait partie du travail domestique et n'est donc pas rémunéré, s'il est fourni à la maison. Cette définition du contexte, dans le cas de la cuisine en tant qu'activité domestique, de même qu'un examen approfondi de modèles plus concrets de la répartition des tâches au sein des couples, constitue un thème central de la partie empirique de ce rapport.

² Concernant le concept "travail de relation", voir Kontos et Walzer 1978; Negt/Kluge 1981; au sujet du travail domestique et de la préoccupation des relations familiales, ainsi que de la division du travail entre les sexes, voir Bock/Duden 1977; Beck-Gernsheim/Ostener 1978 pour les "classiques", de même que des études plus récentes sur la recherche de l'égalité ou d'une répartition équitable du travail domestique "qui implique la participation des deux sexes": Busch entre autres en 1988; Notz 1989; Hochschild 1990; Klees 1992; Moller Okin 1993; Frerichs/Steinrucke 1993; Bauer/Gross/Schilling 1993; Pini 1994. Sur le thème manger et boire cf. fascicule n°4 du ÔZS 1993.

2.1. Ce qui a (et ce qui n'a pas) changé.

Contrairement à toutes les attentes et espérances d'une plus grande égalité dans la répartition entre les sexes du travail professionnel rémunéré et du travail domestique non rémunéré, la "lutte quotidienne du travail" dans la sphère dite privée n'a toujours pas abouti à un résultat, ne serait-ce que passablement, acceptable au sens d'un "nouveau pacte" entre les deux sexes. En effet, les femmes assument toujours la part la plus importante des charges domestiques et familiales. C'est à elles qu'incombe pratiquement l'ensemble de l'organisation de ce travail et qu'en revient principalement son accomplissement. Ainsi, dans une enquête représentative conduite auprès des ménages avec enfants, en 1993 encore, 86% des hommes indiquent, que c'est essentiellement leur partenaire qui s'occupe du travail domestique. 75% des hommes interrogés pensent que l'éducation et la garde des enfants relèvent de la compétence de leur partenaire.

Il existe différentes explications, plus ou moins plausibles, à cette persistance des structures, propres aux rapports entre les sexes et aux formations de l'habitus. Les principaux facteurs, qui influent sur une participation des hommes aux travaux ménagers, sont la **formation** et les **revenus**, ainsi que le **prestige** lié au rang professionnel. Chez Bourdieu, conformément à son concept plus étendu du capital, ce sont les capitaux culturels, économiques et symboliques, qui ont un effet déterminant sur la division du travail réalisée et sur le rapport entre travail professionnel et domestique au sein des couples ou des ménages (il est intéressant de remarquer que ce sont ces mêmes capitaux qui, en fonction de leur volume et de leur composition, déterminent la position sociale. Par conséquent, nous pouvons parler d'un effet indirect de la structure des classes sur la répartition des tâches domestiques par rapport aux relations entre les sexes). Dans tous les pays industrialisés occidentaux, les écarts de salaire entre hommes et femmes sont considérables et sont en moyenne de l'ordre de 33%. Ces écarts, et les différences de position sociale correspondantes, constituent le point de départ d'un certain refus des hommes à participer aux tâches ménagères. "En général, les revenus et le prestige d'un époux sont inversement proportionnels à sa participation aux tâches domestiques...". Le salaire plus élevé et le prestige professionnel confèrent également aux hommes le pouvoir nécessaire pour s'imposer; celui qui n'a qu'un "job", qui gagne peu d'argent et a peu de prestige, est aussi tenu d'accomplir la plus grande part du travail domestique, non

rémunéré et n'offrant que peu de prestige. Cette "logique de l'argent" se heurte à ses propres limites, dès lors que **le salaire de la femme se rapproche de celui de son mari**. Dans ces circonstances, les hommes se montrent beaucoup plus disposés à prendre en charge des activités ménagères, ce qui mène à une répartition égale des tâches. C'est par exemple le cas des hommes dont le ménage dépend du revenu de la femme, même si au fond d'eux-mêmes ils s'y opposent, en raison de modèles spécifiques de virilité. Cela vaut aussi pour les couples, dans lesquels les deux partenaires disposent d'un capital culturel important et sont sur un pied d'égalité d'un point de vue économique (universitaires). Cela nous permet d'évoquer la deuxième condition nécessaire à une situation d'égalité, à savoir **la valeur de la force de travail féminine**. Si une femme dispose d'un capital culturel et d'une force de travail importants, et si elle est hautement qualifiée (situation qui va de pair, la plupart du temps, avec un salaire relativement élevé et un certain prestige), tous les éléments sont réunis en faveur d'une participation de l'homme aux tâches domestiques*

Cela n'est cependant vrai qu'à condition qu'il ne s'agisse pas de "cross class families" et que le salaire de la femme ne soit pas plus élevé que celui de l'homme. Selon Arlie Hochschild, dans de telles circonstances, les frontières de la logique économique sont franchies, si bien que les hommes se refusent à prendre part aux travaux ménagers. Dans de pareils cas, le "principe d'un équilibre de pouvoir" (264) a une chance de s'imposer: en effet, si l'identité de l'homme se trouve menacée par le salaire et le prestige plus élevés de sa femme, il ne s'agit pas de la compromettre davantage par un travail

3 Nous avons constaté dans notre propre étude, que le capital culturel influençait également le rôle naturel de la femme, lors de la négociation et de l'imposition d'un partage des tâches domestiques et familiales. En effet, plus la femme est qualifiée et plus la valeur de sa force de travail est grande, moins semble-t-elle disposée à s'investir pleinement dans un travail non reconnu dans la société et de peu de valeur, comme le travail domestique. Si, le cas échéant, elles sont obligées d'accomplir ce travail, elles attendent au moins de leur homologue masculin qu'il y participe équitablement. Dans l'étude intitulée "Temps de travail '93" Bauer/Gross/Schilling attirent l'attention sur la relation qui existe entre l'activité à plein temps des femmes et la position renforcée qui en découle pour ces dernières, au moment de négocier la répartition du "travail informel".

domestique de valeur inférieure ("travail de femmes"). L'homme refuse d'accomplir des tâches domestiques pour compenser le déséquilibre de la balance des pouvoirs. Dans la logique parfaite de cette "domination masculine", il se trouve que les femmes dans de telles positions, jouent souvent un rôle dans la mise en place de cette situation, dans la mesure où elles protègent la fierté typiquement masculine de leur mari et contribuent à "l'équilibre du pouvoir" en se chargeant, sans se plaindre, de la totalité du travail domestique.

Du point de vue du **penchant**, plusieurs études aboutissent au même constat, selon lequel la **garde des enfants et la cuisine** constituent les activités que les hommes (tout comme les femmes) apprécient le plus parmi les tâches domestiques. Ceci s'observe, tant au niveau de l'appréciation de ces activités par rapport aux autres, qu'à celui de la relative fréquence de leur prise en charge. Ainsi les hommes qui acceptent une participation plutôt égale dans la garde des enfants sont-ils plus nombreux (28%) que ceux qui se déclarent prêts à contribuer plutôt équitablement aux tâches ménagères (16%). Selon l'étude intitulée "l'homme", les hommes ont, d'une part, un goût plus prononcé pour la cuisine que pour d'autres activités domestiques (au total, 57% des hommes interrogés font la cuisine au moins "occasionnellement", 6% d'entre eux "la plupart du temps" et 2% tout le temps). Ce penchant varie d'autre part avec l'âge et la formation: en effet, plus l'homme est jeune et plus son niveau de formation et sa situation professionnelle sont élevées, plus grand sera son goût pour la cuisine (12% des hommes issus des classes d'âges les plus jeunes et 21% des hommes ayant fait des études, indiquent que cette activité est essentiellement de leur ressort, contre seulement 6 à 7% des hommes issus des classes d'âge plus avancées et de niveau scolaire inférieur / qualification moindre.).

La cuisine demeure donc un espace, dont la structure suit la logique de la division du travail entre les sexes, mais elle n'est plus la chasse gardée des femmes. Le fait qu'entre-temps, la cuisine incombe à un homme diplômé sur cinq, justifie à lui seul, que nous y apportions un examen plus approfondi, en vue d'apprendre quelque chose sur les relations et les arrière-plans, tout comme sur les pratiques sociales et les structures des motifs. Par là même, nous élargissons et concentrons notre perspective. Nous allons en effet analyser la préparation des repas, les habitudes de consommation (ce que l'on mange et ce que l'on boit) qui y sont liées, et

les "rapports avec leur corps" de couples bien concrets, à savoir d'un couple d'ouvriers, d'un couple d'employés moyens, d'un couple de fonctionnaires et d'un couple de cadres supérieurs⁴. Nous ne nous bornerons pas à considérer la cuisine empirique comme une forme spécifique d'organisation de la répartition des tâches domestiques, mais l'envisagerons également comme le cadre d'un style de vie. Est-il possible de dégager une notion telle qu'"un goût de classe" pour les activités quand il s'agit de faire la cuisine, de manger et de boire? Dans quelle mesure les individus diffèrent-ils en fonction de leurs "choix", leurs préférences, leurs goûts alimentaires? S'il est vrai que "c'est par l'estomac qu'on retient les hommes", que représente la cuisine pour chaque individu, masculin et féminin? Qui cuisine quoi, quand, pour qui, dans quelle intention et quel est l'impression produite?

3. LES COUPLES ET LEUR CUISINE

3.1. Un couple d'ouvriers (Madame et Monsieur F.): faire Sa cuisine est une question de nécessité et de soins à donner

Dans le couple d'ouvriers, une employée d'entrepôt (sans formation) mariée pour la

4 La partie empirique (nous ne tiendrons pas compte ici de la partie quantitative sous forme de données du panel socio-économique) de notre étude repose sur des interviews socio-biographiques, conduites jusqu'ici auprès de 4 couples sélectionnés en fonction du rang social des femmes (dans la prochaine série d'interviews, ils seront sélectionnés en fonction de celui des hommes). Les couples ont été séparés mais interrogés parallèlement dans leur logement privé. Au cours des interviews d'une durée respective d'environ 5 heures, les thèmes suivants ont été abordés: l'enfance, la maison parentale, la socialisation des sexes, l'école et la formation professionnelle, les étapes de la vie professionnelle, les relations antérieures, la situation actuelle du couple (activité professionnelle, enfant, travail domestique), la division du travail entre les sexes, mode de vie, temps libres, avenir. Les interviews ont été complétées par deux éléments: d'une part, par des observations du cadre domestique, pour lesquelles ont été retenues, dans une sorte de protocole, les principales caractéristiques du style de vie comme le logement, les meubles et l'équipement, les vêtements...; d'autre part, par des protocoles sur l'utilisation du temps et les dépenses, que les personnes interrogées ont établis elles-mêmes pendant une semaine. Les citations des interviews sont à chaque fois suivies de la lettre "m" pour une citation masculine et de la lettre "f" pour une citation féminine, ainsi que du numéro de la page à laquelle elles figurent dans l'interview.

troisième fois à un magasinier ayant un statut d'ouvrier (malgré une formation commerciale), (le fils de Madame F, presque adulte, issu de son premier mariage, vit encore avec eux), faire la cuisine fait l'objet d'une **division traditionnelle du travail**. C'est à la femme qu'incombe cette tâche, tandis que l'homme déclare à ce sujet: "c'est pas trop mon truc" (m 119). Néanmoins, il aide lors de travaux de préparation simples et se charge aussi de la vaisselle.

Dans ce couple, on ne fait la cuisine que 3 à 4 fois par semaine et le dimanche (jamais le samedi, étant donné qu'il s'agit du jour de sortie et qu'il est réservé au cinéma, au football, aux visites à la famille...). Pendant la semaine, elle prépare, après avoir fait rapidement les courses avec son mari (qui passe la prendre chaque jour en voiture à son lieu de travail), des plats simples et rapides tels que "du hachis en sauce et des nouilles" (leur repas préféré à tous, f 114), des pommes de terre accompagnées d'épinards et d'oeufs ou des cordons bleus qu'elle achète tout prêts chez le boucher. Le temps de préparation est en moyenne de trois quarts d'heure et elle est fière du fait que chez elle, le dîner est prêt régulièrement à 17h15 (f 115). Le dimanche, elle prend la peine de cuisiner des mets qui demandent plus de temps de préparation, comme des gratins par exemple, et pour lesquels il lui arrive de passer 1h30 dans la cuisine.

La viande fait partie des repas au moins trois fois par semaine, les légumes frais sont consommés en grande quantité et Madame F. **n'utilise que des produits frais**. Par principe, elle ne congèle rien. Elle attache beaucoup d'importance à la "nutrition" (f 111) en pensant avant tout à son fils, pour lequel elle s'inquiète immédiatement, dès lors qu'il n'a pas pris de repas chaud à la maison. Déjà après son divorce, lorsqu'elle s'est retrouvée seule avec son fils à charge et que ses moyens étaient modestes, elle a toujours dépensé beaucoup d'argent pour une alimentation saine. Aujourd'hui encore, l'enveloppe alimentation constitue la plus importante du budget familial, une part notable de celle-ci étant destinée à l'achat de fruits frais (produits relativement chers). De même, quand ils le peuvent, les F. achètent des bouteilles de lait plutôt que des briques, de la charcuterie et de la viande chez le boucher. Ils éprouvent une aversion pour tous les aliments "sous emballage" (m 126). Certes, il leur arrive aussi d'acheter des tranches de charcuterie sous vide chez Aldi, mais uniquement lorsque, financièrement, ils n'ont plus le choix. Autrement, ils **font leurs**

courses dans un supermarché bon marché, un magasin de fruits et au marché, situés à proximité. En leur fournissant des fruits de son verger, la soeur de Madame F. leur permet de faire quelques économies.

Côté boisson, outre le café, le lait et le jus d'orange, les F. consomment de l'eau minérale, du vin rouge pendant les repas et leurs discussions en soirée, et de la bière occasionnellement au bistrot, après un match de football. En revanche, l'eau de vie (la seule boisson considérée comme un alcool) est bannie (la seule bouteille d'eau de vie dans la maison sert à faire la cuisine), probablement parce que Madame F. a fait des expériences douloureuses avec son deuxième mari, qui était alcoolique, mais également du fait que dans leur quartier, un quartier ouvrier traditionnel dans lequel la part des chômeurs et des habitants bénéficiant d'une aide sociale est élevée, la déchéance due à l'alcool représente un danger constant.

Les F. ne peuvent se permettre d'aller manger au restaurant (avec des revenus nets de 4100 DM pour trois personnes) qu'une à deux fois par mois (Madame F., surtout, aimeraient augmenter la fréquence de ces sorties, et elle l'envisage, dès lors qu'elle n'aura plus son fils à charge). Quand c'est le cas, ils vont dans une pizzeria ou dans un restaurant grec (ce qui leur offre dans les deux cas la possibilité de manger au restaurant à un prix raisonnable) ou encore dans un restaurant yougoslave ou dans un steakhouse (ces deux derniers restaurants leur permettent de manger des repas copieux, riches en viande); Une fois l'an, ils s'offrent un repas dans un restaurant "très chic", après lequel "il faut normalement manger quelque chose de correct" (m 123). Monsieur F trouve cette expérience "très intéressante...je trouve ça génial comment ils se comportent, normalement, c'est de la folie totale" (m 124). Il observe le comportement cérémonial d'un point de vue, pour ainsi dire, ethnologique et cherche par là-même à expliquer la raison pour laquelle il participe à une expérience, à laquelle il s'oppose dans le fond (parce que je déteste vraiment les trucs aussi conservateurs") (ebd.) Les seuls luxes que les F. se payent pendant la semaine, consistent à se faire livrer une pizza à domicile de temps à autre, et à s'acheter régulièrement des sandwichs le matin en allant au travail, plutôt que de prendre leur petit-déjeuner à la maison.

ans l'ensemble, faire la cuisine relève, dans la famille F., d'une pure nécessité. Madame F. est obligée de faire souvent la cuisine, le manque de capital économique ne lui permettant que dans de rares cas de substituer la confection maison à une prestation externe (même en vacances-leurs toutes premières vacances, d'ailleurs, passées chez un collègue de travail en Turquie- Madame F. faisait la cuisine presque tous les jours). Parallèlement, faire la cuisine revêt pour Madame F. une grande importance, dans la mesure où elle lui permet de **prendre soin** du bien-être physique de ses deux hommes. Il est important que ces derniers, et surtout son fils, puissent régulièrement manger un repas chaud, frais et consistant, si possible à base de viande. Madame F. est d'avis que seuls les gens qui dorment et mangent bien sont à même de travailler correctement.

Le fait que les repas doivent contenir de la viande (bien que les F. se considèrent soucieux de l'environnement à d'autres égards: leur voiture est équipée d'un catalyseur, ils trient leurs déchets, ils n'achètent aucun produit cosmétique à base de substances provenant d'espèces animales menacées) découle des habitudes alimentaires propres aux ouvriers et paysans, qui doivent fournir un travail physique important et pour lesquels la viande constitue l'unique véritable aliment énergétique permettant aux **hommes de conserver leur force de travail** (et leur puissance sexuelle) (voir Bourdieu, 1982, p. 309). Bien que ni Monsieur F. (en tant que magasinier), ni le fils de Madame F. (apprenti électronicien), n'aient à accomplir un tel travail, il semble impératif à Madame F. de continuer à respecter cette règle alimentaire populaire (précisons, par ailleurs, que jusqu'à il y a quelques temps, Monsieur F. pratiquait régulièrement la musculation, plusieurs fois par semaine).

Faire la cuisine conserve, en outre, le caractère d'une attention quotidienne particulière apportée à son prochain. Cette activité ne prend jamais le caractère d'une affaire publique, destinée à des parents ou amis et dont le but serait de démontrer quelque chose. Elle relève d'une nécessité pragmatique dépourvue de contraintes formelles: Madame F. décrit ses habitudes alimentaires comme "normales" (f 114).

En même temps, la préparation et la prise des repas constituent des **occasions de communication** fort appréciées par la famille F. La cuisine, composée d'éléments séparés qu'ils ont achetés autrefois à des prix relativement élevés -en veillant à la qualité-, sans toutefois être équipée de four à micro-ondes et d'un lave-vaisselle, est une pièce, dans laquelle les F. aiment à se retrouver souvent pour y discuter. Etant donné que le salon et la cuisine forment une seule et même pièce, ils se rencontrent nécessairement dans la cuisine, qui, aux dires de Madame F., "constitue de toute manière la pièce la plus importante" de l'appartement.(f 93). Ils y passent une grande partie de leur temps ensemble, entre autres lorsque Madame F. prépare à manger. En outre, il arrive aussi parfois à Monsieur F. d'aider sa femme.

Dans l'ensemble, cette activité occupe Madame F. 5 heures par semaine (ce qui correspond au plus grand nombre d'heures parmi toutes les femmes interrogées); les petits travaux de préparation représentent une durée de travail d'environ 1 heure par semaine pour Monsieur F.. Bien que d'un point de vue purement quantitatif, il existe une nette disproportion en défaveur de Madame F., celle-ci n'est pas source de conflits. D'une part, parce qu'ils ont sûrement procédé tous deux, d'un commun accord, à une **division complémentaire du travail** en fonction de leurs **compétences**: elle sait faire la cuisine et il ne peut l'aider qu'au niveau de la phase de préparation et en faisant la vaisselle après le repas. Mais il compense par d'autres activités comme passer l'aspirateur ou repasser, par exemple. En outre, il participe dans une large mesure (plus de 15 heures par semaine) aux travaux domestiques, qu'ils font souvent ensemble. **L'attitude de Monsieur F.** à l'égard **des travaux ménagers** s'explique d'une part par son grand respect et la mauvaise conscience qu'il a, à l'égard de sa mère (lorsqu'il était jeune, il ne prenait guère part aux travaux ménagers), d'autre part, par la volonté de soulager un peu sa femme, qui dans ses deux premiers mariages, avait tout le ménage à sa charge (son aide s'apparente à une sorte de réparation à posteriori). Indépendamment de ces motifs, il semble également avoir des critères de propreté, qui dépassent en partie ceux de sa femme, si bien qu'il est naturellement motivé pour effectuer cette partie des tâches domestiques. Parallèlement, le fait que sa durée de travail hebdomadaire non excessive soit de 37 heures et égale à celle de sa femme ou temporairement même inférieure, en période de chômage partiel,

5 A propos du style de vie des classes inférieures, sous l'angle d'"une décision pour le nécessaire", voir Bourdieu.

constitue objectivement une condition favorable à sa participation aux travaux ménagers.

3.2. Un couple d'employés (Madame J. et Monsieur S.): faire la cuisine selon l'envie et l'humeur.

Madame J., directrice du service de poste d'une grande compagnie d'assurances et Monsieur S., programmeur et actuellement membre non syndiqué du comité d'entreprise de cette même compagnie, vivent en concubinage dans l'appartement de Madame J. Tous deux ont divorcé à deux reprises. Monsieur S possède encore un appartement, mais ne l'occupe pas, en fait. Les enfants de Madame J. ont quitté le domicile familial, ceux de Monsieur S. vivent avec son ex-femme, si bien qu'aucun d'entre eux n'a plus à assumer une responsabilité quotidienne vis-à-vis de ses enfants (en matière de nourriture par exemple).

Madame J. et Monsieur S. ont une approche de la cuisine qui diffère à presque tous les égards de celle de Madame et Monsieur F⁶. Tout d'abord, plutôt que d'opérer une division interne du travail, ils font la cuisine tour à tour et l'autre s'acquitte systématiquement des autres tâches, liées à cette activité. Cette organisation correspond à leur **concept égalitaire dans l'ensemble de la répartition du travail domestique**, selon lequel chacun devrait savoir tout faire et participer à toutes les activités. Elle a appris à cuisiner dans le cadre de ses études quand elle était jeune fille. Quant à Monsieur S., il a commencé à faire la cuisine en signe de protestation contre la cuisine diététique de sa

mère, dont il détestait le goût. Ainsi les deux partenaires font-ils tour à tour la cuisine, "c'est celui qui a envie de faire la cuisine qui la fait" (f 146). Il y a toutefois des plats pour lesquels la préparation revient obligatoirement à Monsieur S. (m 97), étant donné qu'il les réussit particulièrement bien.

La deuxième différence notable qui les distingue du couple d'ouvriers, réside dans le fait que Madame J. et Monsieur S. ne cuisinent absolument **pas régulièrement** et ne font la cuisine que le week-end. La fréquentation régulière de la cantine de la compagnie d'assurances (proposant trois menus au choix), tout du moins par Madame J., leur permet de manger un repas chaud par jour et de pouvoir se contenter ainsi de tartines au dîner. En outre, grâce au **montant net relativement élevé de leurs deux salaires réunis** (6000 DM pour deux personnes), ils peuvent se permettre d'aller manger au restaurant, chaque fois qu'ils n'ont pas envie de faire la cuisine (Madame J. apprécie véritablement ce changement par rapport à une époque où, ne disposant d'aucun salaire ou touchant un salaire beaucoup plus bas et ayant ses enfants à charge, elle était toujours obligée de réfléchir longuement, pour savoir si elle pouvait se permettre une sortie au restaurant).

Lorsqu'ils font la cuisine, c'est le week-end, **en fonction de leurs envies et de leur humeur**. Ils achètent ensemble les ingrédients qui correspondent à leurs envies du moment et laissent ensuite libre cours à leur imagination créatrice, lors de la phase de préparation: "nous faisons aussi des essais ...; nous ne suivons pas les instructions d'un livre de cuisine, à savoir faites ceci, ou prenez tant et tant de grammes de cela, mais nous allons faire nos courses, cherchons ce qui nous plaît et puis nous nous posons des questions. Est-ce que ces ingrédients vont ensemble? Est-ce qu'on essaie? On le tente? puis nous nous concoctons un repas à base de ces ingrédients et en fin de compte, nous sommes toujours satisfaits du résultat" (m 99).

Ils cuisinent à la **méditerranéenne**, mangent souvent des nouilles (Madame J dit à ce propos: "une fois par semaine, il nous faut nos nouilles" (f 197)), adorent plus que tout préparer des plats à base de poisson, leur aliment préféré à tous les deux, et ajoutent toujours beaucoup d'**ail** (selon Monsieur S., éplucher l'ail est la tâche qui demande le plus de temps à celui qui aide à la préparation). En outre, mis à part les nouilles, le couple mange beaucoup de riz, mais ne consomme pratiquement jamais de pommes de

⁶ Tout laisse à penser que le mode de vie de la classe surnommée "nouvelle bourgeoisie", classe composée selon Bourdieu de descendants, dépourvus de diplômes, de la classe supérieure, et d'hommes et de femmes des couches inférieures de la société, qui ont réussi à grimper dans l'échelle sociale - et qui dans les deux cas n'ont pas obtenu la place que leur promettait leur diplôme- et qui font carrière dans les "nouvelles" professions de la thérapie sociale et de la psychothérapie dans les secteurs publicitaires, culturel et économique, repose dans une large mesure simplement sur la négation logique de toutes les préférences et pratiques quotidiennes prolétaires et traditionnellement bourgeoises ressenties comme telles. On peut assimiler Madame J. et Monsieur S. à cette classe à bien des égards: en effet, Madame J. est issue d'une petite famille de fonctionnaires et est diplômée d'une école ménagère, qui ne lui offre pas beaucoup de débouchés. Monsieur S., originaire d'une ancienne famille de grossistes n' a pas mené à terme ses études en sociologie.

terre. "Nous ne faisons pas ce que l'on qualifie de bonne vieille cuisine bourgeoise. Ce type de cuisine est à vrai dire très rare chez nous (m 98)". La viande, qui elle aussi ne fait que rarement partie de leurs repas, est réservée aux repas à deux (ils n'invitent des amis à manger ou inversement) ne se font inviter par eux que très rarement). Leurs repas, en général bien arrosés de vin rouge (le "Rioja" est "leur vin préféré"; et, qui plus est, celui que monsieur S. supporte le mieux), se prolongent souvent tard dans la nuit par de longues discussions, au cours desquelles ils se font part de leurs pensées respectives, depuis leurs sentiments les plus personnels jusqu'aux considérations politiques. Ils soulignent tous deux avec éloges la prédisposition de leur partenaire à un tel échange. Il estime qu'il a de la chance d'avoir enfin trouvé une femme aussi "responsable, compréhensive, active" (m 90) avec qui une relation "sur un pied d'égalité" (ebd) est possible, une relation dans laquelle "les échanges sont nombreux: ils sont souvent restés assis des nuits entières, et ne sont allés se coucher qu'au petit matin, comme le week-end" (m 91). Inversement, elle est contente de faire l'expérience, jusqu'ici inconnue, d'une relation avec un homme, caractérisée par un "accord parfait entre la tête et le ventre".

Ainsi leurs repas pris en commun ne sont-ils pas uniquement une façon profane de s'alimenter, mais constituent aussi un **moyen** destiné à **l'échange réciproque** et à la compréhension de soi. Comme ils n'ont plus de responsabilités à assumer vis-à-vis de leurs enfants, et qu'ils n'ont plus besoin de s'organiser en fonction d'eux (f 171), rien ne les empêche de se consacrer l'un à l'autre, en s'attachant principalement à rechercher "**vie à deux et liberté**".

Madame J. et Monsieur S. font donc la cuisine, d'une part quand et parce qu'ils y trouvent un certain plaisir- la cuisine est ici un acte d'épanouissement créatif⁷ -, d'autre part, pour

⁷ Au sujet du culte de la personne et de l'échange entre des personnes, considérées comme subjectivités, en passe de se trouver soi-même, voir Bourdieu, qui décrit ce phénomène comme une composante fondamentale du mode de vie de la nouvelle petite bourgeoisie.

Selon Bourdieu, "Le plaisir", "la créativité" et "la spontanéité" font également partie du mode de vie de la nouvelle petite bourgeoisie, caractérisé par "le devoir du plaisir", découlant de la peur de ne pas suffisamment jouir de la vie.

des raisons plutôt psychologiques et physiologiques, dans la mesure où, le repas préparé et consommé en commun, offre une occasion de se découvrir mutuellement.

D'un point de vue purement horaire, Madame J. et Monsieur S. passent chacun en moyenne 2 heures par semaine à faire la cuisine (certains week-end ils ne cuisinent pas du tout, d'autres, éventuellement deux fois), ce qui est relativement peu et les place sur un même pied d'égalité. Cette égalité est un peu relativisée du fait que, en semaine, Madame J. prépare le café tous les matins (étant donné qu'elle commence à travailler tôt, il s'est aligné sur ses horaires, si bien qu'ils prennent leur petit déjeuner à 6H30, et peuvent partir travailler ensemble) et qu'elle fait de temps à autre de la pâtisserie, ce qui porte le nombre d'heures hebdomadaires, consacrées à la cuisine, à 3 heures. Parmi toutes les femmes des couples interrogés, Madame J. est celle qui passe le moins de temps dans sa cuisine.

Par conséquent, Madame J. et Monsieur S. vont relativement souvent au restaurant. La fréquence de leurs sorties est néanmoins tout aussi irrégulière, et peut varier entre deux fois par semaine et deux fois par mois. Dans leurs sorties au restaurant, ils privilégient les **cuisines méridionales**, à savoir italienne, du Sud de la France, turque, grecque ou encore espagnole, qui est leur préférée et qu'ils apprécient surtout pour les plats à base de poisson. Pendant les vacances, qu'ils passent (au moins une fois par an) dans une station au bord de la Méditerranée, ils vont même jusqu'à manger du poisson "presque tous les jours". Le repas leur permet aussi d'évoquer des souvenirs et des rêves pour l'avenir qu'ils associent à la Méditerranée symbole pour eux de l'été, du soleil, de la chaleur et des jouissances de la vie. Madame J. et Monsieur S. envisagent aussi de s'installer au bord de la Méditerranée lorsqu'ils seront à la retraite.

Côté boisson, outre le vin rouge, l'eau minérale et le café, ils consomment chez eux, soit du lait normal, soit du lait biologique (cette alternative est liée au hasard des courses). Une fois l'an, il arrive à Madame J. d'avoir envie d'une bière; quant à Monsieur S., il n'en boit pratiquement jamais.

La cuisine équipée, dont le plan de travail est en bois, date déjà un peu, mais est confortablement aménagée et a un petit côté romantique. Elle est équipée d'un four à micro-ondes et d'une machine à laver. Comme elle est relativement spacieuse (l'appartement fait partie d'un

immeuble ancien), son emploi est double: elle sert de cuisine au sens propre du terme (relativement peu souvent), ainsi que de séjour et de pièce, où l'on se retrouve pour communiquer, bien qu'il existe suffisamment d'autres pièces, dont, entre autres, une salle de séjour relativement grande.

La cuisine, tout comme les autres travaux domestiques, **n'est pas source de conflits** entre Madame J. et Monsieur S. Bien que, dans le courant de la semaine, Madame J. fasse par exemple toutes les commissions (dans les supermarchés situés à proximité, en revenant du travail; aucun des deux ne dispose d'une voiture) et accomplisse seule les autres tâches ménagères, -de par son poste de membre non syndiqué du comité d'entreprise, Monsieur S. consacre en effet 2 heures de plus à son activité professionnelle et quand il rentre chez lui, elle a déjà tout fait-, cette situation ne donne pas lieu à des conflits, pour de multiples raisons. D'une part, elle considère que le poste qu'il occupe dans le comité d'entreprise est important et nécessaire sur le plan politique. D'autre part, lui a en principe un concept extrêmement égalitaire de la répartition des travaux domestiques, répartition qu'il applique le week-end.

Pendant le week-end, ils assument toutes les tâches utiles ensemble, font les courses ensemble (surtout pour les lourdes bouteilles de vin), en veillant à procéder à un partage équitable. De plus, il repasse lui-même ses chemises, par exemple, ce qui aux yeux des deux partenaires représente un détail très important⁹. Les mariages antérieurs de Madame S. lui fournissent, en outre, un critère de comparaison. Elle apprécie donc en Monsieur S., le fait qu'il ait au moins, contrairement à son premier mari, développé un sens pour le travail ménager, et qu'il y pense de lui-même, sans qu'elle ait besoin de le lui rappeler sans cesse. Enfin, Madame J. est si heureuse d'avoir trouvé, en la personne de Monsieur S., quelqu'un avec qui elle s'entend à tous les niveaux (sur les idées comme sur la nourriture) qu'elle s'accommode volontiers de ces petites tâches.

3.3. Le couple de fonctionnaires (Madame et Monsieur G.): la cuisine en tant qu'obligation, contre la cuisine en tant que loisir.

Madame G. qui, depuis quelques années, a arrêté d'exercer sa profession de professeur d'art et

d'anglais dans un lycée professionnel, pour s'occuper de ses enfants (âgés de 3, 6, et 10 ans), est mariée à Monsieur G., professeur de mathématiques dans un lycée. La famille G. vit dans une grande maison entourée d'un jardin qu'ils ont achetée il y a quelques années (en grande partie avec la part d'héritage de Madame G.)

Dans ce couple aussi, les deux partenaires savent cuisiner et font la cuisine. Cependant, cette activité n'a pas lieu conformément à une division du travail strictement égalitaire, comme c'est le cas pour le couple d'employés, mais plutôt à une division du travail marquée (apparemment) par des contraintes et des penchants individuels et qui se révèle, **en définitive, hiérarchique**.

En semaine, c'est madame G. qui prépare un repas chaud pour ses enfants et son mari, et ce tous les midis¹⁰, sauf en période de vacances scolaires. Monsieur G. prend le relais le week-end, lorsqu'ils ont des invités, ou de temps à autre le soir en vue de préparer quelque chose "d'exquis" à l'attention de sa femme.

Ainsi **Madame G.** cuisine-t-elle **chaque jour** des repas chauds, rapides et faciles à préparer (son mari étant dans l'impossibilité de le faire, étant donné qu'il ne rentre à la maison que vers 14 heures). L'heure du déjeuner varie en fonction de l'heure à laquelle elle va chercher ses plus jeunes enfants à la maternelle. Elle prépare de préférence des soufflés qu'il lui suffit de mettre au four, sans que cela nécessite une présence de sa part. Si elle indique vaguement que les cuisines "à l'italienne ou un peu à la française" sont celles qu'elle préfère (f 91), les repas quotidiens sont souvent composés de soupes, de frites, de saucisses ou de riz au lait "parce que les enfants aiment ça" (f 91). Elle ne commence jamais à faire la cuisine avant d'avoir été chercher ses enfants à l'école, tout simplement parce qu'elle "ne veut pas gaspiller ce temps pour la cuisine" (f 92): elle préfère le consacrer à des activités qu'elle considère comme vraiment créatives et dans lesquelles elle trouve une affirmation de soi, telles que la sculpture (elle fait des sculptures en bois

⁹ Selon l'étude intitulée "L'homme" conduite par le magazine "Brigitte", le repassage constitue le travail domestique, auquel les hommes vaquent le moins.

¹⁰ Il s'agit du reliquat d'une habitude typiquement allemande, qui implique des contraintes très spécifiques, presque exclusivement pour les femmes (98% des hommes étant employés à plein-temps, ils ne sont pas chez eux à midi, à l'exception d'une partie des travailleurs postés). Le dîner pourrait tout aussi bien faire l'objet d'un repas chaud, dans lequel cas les hommes auraient, au moins théoriquement, une chance de participer à la préparation.

abstraites, dont certaines ornent la salle à manger). Son mari et son fils aîné, qui rentrent tous deux plus tard, réchauffent leur repas dans le four à micro-ondes.

Madame G. n'aime pas faire la cuisine et les près de 3h30 hebdomadaires qu'elle passe dans sa nouvelle cuisine équipée (pour laquelle ils ont payé un prix élevé), dans laquelle des appareils (tels que machine à laver, four à micro-ondes et congélateur) lui facilitent la tâche et qui se prolonge, grâce à la suppression d'une cloison, en une spacieuse salle de séjour et salle à manger, meublée d'une table particulièrement grande, représentent à vrai dire à ses yeux un temps trop important (en semaine, le petit déjeuner est en général préparé par Monsieur G. qui, en préparant les repas des samedi et dimanche midis et de temps à autre aussi le dîner, passe 2h30 par semaine dans la cuisine).

Cette appréciation fait partie de son irritation générale, qui resurgit sans cesse, au sujet du fait que le modèle de répartition traditionnelle du travail entre les sexes se soit immiscé entre elle et son mari. Ainsi, leur plan initial, qui supposait que son mari prenne aussi une partie du congé parental d'éducation, n'avait-il pas pu se réaliser pour des raisons bureaucratiques et financière. Et bien que Monsieur G. consacre chaque semaine 12 heures aux travaux ménagers et 13 heures à ses enfants, ce qui représente une participation de sa part largement supérieure à la moyenne¹¹ (par exemple, il remplit et vide le lave-vaisselle, lave les plats, prépare le petit-déjeuner, et fait la cuisine le week-end), Madame G. se fâche, prétendant qu'il revient quand même toujours à des tâches typiquement masculines, telles que l'entretien des deux voitures, qu'il passe beaucoup de temps à des travaux d'agrandissement et de transformation de la maison et qu'il lui arrive d'oublier ses devoirs domestiques hebdomadaires: ainsi, il oublie de nettoyer la salle de bains. Elle lui reproche également de ne pas agir de son propre fait, lorsqu'il manque quelque chose dans le frigidaire. Il fait tout, lorsqu'elle le lui demande, mais c'est précisément le fait de tout devoir lui dire qui la met en colère.

La cuisine et la vaisselle sont en fait les seules activités domestiques qu'il n'oublie pas et qu'il entreprend de sa propre initiative. Le père de

Monsieur G., qui non seulement essayait régulièrement la vaisselle, à une époque où la mère de Monsieur G. était gravement malade, mais faisait également la cuisine et la vaisselle est, d'une certaine manière, un bon **exemple** pour Monsieur G. Inversement, Madame G. ne peut pas en dire autant de sa mère en matière de cuisine. En effet, en semaine c'était une femme de ménage qui faisait la cuisine, parce que sa mère travaillait dans le cabinet médical de son père. Quant aux week-end, ils donnaient un **exemple à fuir**; celui d'un père qui se laissait servir de façon traditionnellement patriarcale par sa femme. Madame G. s'opposa très tôt à cette situation, qui lui servit de modèle dans la mesure où elle correspondait exactement à l'opposé de sa conception du partage des rôles entre hommes et femmes. On peut donc dire, qu'à la maison, Madame G. a reçu de la cuisine, l'image d'une activité doublement subordonnée: une activité réservée aux domestiques, faisant ainsi partie d'un rôle de servitude sociale, et/ou faisant partie d'un rôle de servitude pour la femme. Ce qui pourrait contribuer à expliquer la raison pour laquelle elle attache si peu d'importance à cette activité, qui, il faut le reconnaître, la place aussi d'une certaine manière dans une position de servitude à l'égard de ses enfants et de son mari.

Son **mari**, par contre, n'est pas du tout influencé par ces images négatives et peut se consacrer à sa propre forme de cuisine le week-end, ou de temps en temps même le soir. Contrairement à sa femme, qui, d'après lui, aime faire des choses à mettre vite au four, Monsieur G adore faire la cuisine en utilisant plein de petites casseroles, en préparant des sauces etc. Sa relation avec la cuisine est presque celle d'un **bricoleur**, un peu la même attitude qu'il a par rapport à son bricolage dans leur maison.

Ces dernières années, la cuisine est devenue progressivement l'un de ses hobbies. Il suit toujours strictement la recette et prépare des plats français et italiens classiques, dont l'image l'attire et qui ne lui semblent pas trop difficiles. L'année dernière à Noël, on lui a offert un cours de haute cuisine à Strasbourg. Il utilise ses qualités de fin cuisinier, qui entre-temps, ont quand même atteint un niveau élevé (sa femme dit que quand ils vont au restaurant, il y compare la cuisine avec la sienne et que souvent la balance penche de son côté à lui), quand, à la grande joie de tous, il cuisine tous les week-end pour sa famille, le soir de temps en temps pour sa femme (quand "il prépare quelque chose de bon pour (sa) Hanne"), et, à intervalle régulier, pour un cercle d'amis ou de connaissances faites grâce aux enfants. Un

¹¹ En moyenne, les hommes consacrent 7,3 heures par semaine aux travaux ménagers, les hommes ayant fait des études par contre y consacrent 8,7 heures.

échange réciproque d'invitations à dîner se fait avec ces "amis", et c'est Madame G. qui semble y attacher le plus d'importance et aussi montrer le plus d'initiative (elle se plaint parfois de son manque d'initiative à cet égard). Lui, par contre, montre bien qu'il trouve cela plutôt agaçant, mais inévitable. Il réalise donc de temps en temps de beaux menus pour ces couples "d'amis". La cuisine revêt ici le caractère xi un **médium** nécessaire à l'entretien de contacts sociaux utiles (surtout à cause des enfants). Elle est alors ce que Pierre Bourdieu appelle le "**capital social**". En même temps, cette forme de cuisine entraîne des effets secondaires très agréables, à savoir les félicitations et la reconnaissance.

La cuisine semble donc finalement représenter pour Monsieur G. une occupation entourée de plaisir et créative, qu'il accomplit hebdomadairement, mais pas quotidiennement. Tout à fait le contraire, donc, de ce qu'elle signifie pour Madame G.: une occupation de routine plutôt ennuyeuse, qu'elle est obligée d'accomplir quotidiennement. On retrouve ainsi dans la répartition de la cuisine et du travail entre Monsieur et Madame G., l'un des schémas classiques de la répartition traditionnelle et hiérarchique du travail entre les hommes et les femmes: **le quotidien pour les femmes, le non quotidien pour les hommes**; la continuité pour les femmes, l'exceptionnel pour les hommes; l'invisible et la routine pour les femmes, le visible et le spectaculaire pour les hommes (Bourdieu, dans ce tome; version 14; comp. à Bourdieu, 1987; p.380). Une répartition du travail qu'ils réalisent contre leur volonté et surtout contre la volonté de Madame G., mais à laquelle ils ont conféré, grâce aux pulsions subjectives demeurant dans l'inconscient de chacun sous forme d'habitus différents selon le sexe (le rôle, femme se situe dans la maison, à l'intérieur, celui de l'homme, dehors, à ce qui est public), un cadre objectif permettant sa réalisation: Madame G. ne travaille pas et Monsieur G. continue à exercer une profession.

Chez les G., **on boit** du thé, du café et du lait biologique, mais surtout de l'eau. Ils boivent du vin uniquement quand ils ont des invités (c'est Madame G. qui s'occupe d'acheter le vin), mais Madame G. s'offre de temps en temps le soir un petit verre de vin rouge, pour "se détendre" (f 113). Monsieur G., en revanche, n'apprécie pas trop l'alcool. Une fois par semaine, après le sauna, qu'ils ont fait installer chez eux, Monsieur et Madame G. boivent une bouteille de bière sans alcool. Ils ne donnent à leurs enfants que de l'eau ou, s'ils veulent du sucré, du cacao. Pendant tout

un temps, ils ont bu beaucoup de jus de pomme, mais les parents ont décidé d'éliminer cette boisson, car ils voulaient que ce soit du jus de pomme biologique, qui revient très cher, quand on le boit en grande quantité. D'autre jus de fruit ou des limonades, par exemple, n'entrent même pas en ligne de compte.

En conclusion, on peut dire que **l'orientation alimentaire** et le **comportement acheteur** qui s'y associe, constituent pour les G. un mélange de considérations écologiques et économiques. Madame G., surtout, veille à ce qu'ils achètent peu de viande et majoritairement des produits complets, ce à quoi son mari et ses enfants ont dû d'abord s'habituer; comme le dit Monsieur G., sur un ton un peu moqueur: "même le riz, c'est de la céréale complète". Il ne font plus leurs courses, cependant, au magasin de produits biologiques, parce que c'est trop cher. Pour les menus besoins quotidiens, elle fait ses courses dans une petite épicerie proche (entre autres aussi pour que celle-ci survive) et au supermarché local. Lui, au contraire, achète les aliments de base en grande quantité chez Aldi et deux fois par semaine, il achète des fruits chez un Turc, situé tout près de son école, parce qu'"il a de bons fruits et surtout des fruits qu'on trouve pas dans les magasins ordinaires. Des pommes qui sont toutes petites, euh, un peu rabougries...- et à des prix vraiment avantageux" (m 115). Monsieur G. se charge en outre de ramener en voiture les lourdes caisses de bouteilles d'eau et de bière (pour le vin, c'est Madame G. qui le ramène en partie avec le reste de ses achats, l'autre partie leur est livrée à domicile, sur commande). En principe, les G. s'efforcent d'utiliser la voiture le moins possible et de faire les petites courses à vélo. Tous les 15 jours environ, ils se rendent ensemble dans un hypermarché un peu plus éloigné, pour acheter par exemple des Corn Flakes, qui sont consommées en grande quantité chez eux, mais aussi les produits congelés.

Ils sont obligés de faire des économies pour ce qui est de leur train de vie, puisque Monsieur G., en tant que seul salarié de la maison, ne leur procure qu'un revenu limité (environ 5.350 DM net pour deux adultes et trois enfants en bas âge, composé de 4.600 DM de salaire net et 750 DM en titres financiers; le paiement de la maison toutefois n'est plus que de 700 DM par mois). Cela a également des répercussions sur leurs **sorties au restaurant**. Il est très rare que les G. aillent seulement au restaurant, car cela leur revient très cher, puisqu'à l'addition du restaurant s'ajoute le paiement de la baby-sitter. De plus, ils préfèrent avoir recours à la baby-sitter les soirs où

ils sont invités par l'un des couples de leur cercle d'échanges culinaires.

Les seules fois, où ils vont au restaurant, toutefois, il faut que la cuisine soit "fine", "supérieure" et "triée sur le volet" (f 90) (puisqu'entre-temps Monsieur G. évalue la cuisine du restaurant en la comparant à ses propres capacités culinaires). Ce doit donc être un grand restaurant qui prépare des mets issus de la cuisine classique française, allemande ou italienne. Les G. vont cependant très souvent manger un petit quelque chose après le cinéma ou après un concert, comme par exemple une salade dans un petit resto à la mode. Ce ne doit pas obligatoirement être "extraordinaire, mais disons quand même bien choisi, avec "le petit plus", mais surtout pas de "saucisse" ou d'"escalope" (f 90,89) (ce qui pour Madame G. semble être le comble de l'ordinaire)

On peut donc comparer le style de vie des G. à ce que Bourdieu appelle "**l'aristocratie ascétique**" et qu'il décrit comme le plus riche en capital culturel et temps libre, mais le plus pauvre en capital économique au sein de la classe dominante des professeurs, artistes et enseignants. Ils disposent de beaucoup de temps **libre** (Monsieur G. par exemple a réussi à réduire ses heures de travail hebdomadaires à moins de 30 heures et ceci en faisant de la préparation de son cours une routine) et d'un grand **capital culturel** (Monsieur et Madame G. ont tous les deux des diplômes d'études supérieures, des penchants et des compétences artistiques. Monsieur G. qui, à l'origine, voulait étudier l'histoire de l'art, comme sa femme, peint à l'occasion; Madame G. a ramené de chez ses parents un capital culturel (objectivé) en forme de véritables tapis, vieux meubles (antiquités) et d'un piano; elle fait de la sculpture. Mais en même temps ils n'ont pas la possibilité, par manque de capital économique (leur ménage ne connaît que des revenus modestes), de réaliser leurs aspirations culturelles (sous des formes financièrement coûteuses). Ils ont alors recours à des **variantes bon marché** qui remplacent ce qu'ils considèrent comme des acquisitions importantes en matière de culture: les murs sont ornés de lithographies abordables, plutôt que de tableaux hors de prix. Les enfants boivent de l'eau minérale et non du jus de pomme biologique. La viande a cédé sa place au précieux riz complet. Les G. vont à la piscine une fois par semaine; et renoncent depuis au bain hebdomadaire des enfants. Ils passent leurs vacances, soit en France dans des petites maisons (à la côte atlantique) qu'ils louent ensemble avec

des "amis" (parents des amis des enfants), soit dans une auberge de jeunesse en Allemagne ("l'hébergement est bien un peu **Spartiate**..., mais, euh, on profite vraiment plus de ses vacances, quand on a... euh plus de temps... pour sa famille.... On n'a pas besoin de faire la cuisine...euh, ni de s'occuper de rien") (m 125)

(le pays où Madame G. rêve cependant d'aller est "l'Amérique" (f 106);il y a déjà quelques années de cela, et cela la reprend maintenant, elle comptait aller y faire un tour.)

Au lieu d'aller au restaurant, on s'invite mutuellement à dîner à la maison (à la longue les dépenses se compensent). Et comme la cuisine de M G. est digne d'une étoile, ils peuvent faire l'économie du restaurant à plusieurs étoiles, généralement très cher.

Cependant, ils ne considèrent pas nécessairement cette stratégie de survie comme une obligation, au contraire: chacun a apporté en dot les dispositions **ascétiques** correspondantes. Monsieur G. souligne d'ailleurs, que l'affinité qui existe entre eux, en ce qui concerne l'habitus est justement une raison importante, qui les a fait apprendre à se comprendre et à s'aimer. En effet, ils partagent tous les deux l'avis, selon lequel " il ne faut pas, si on a l'argent pour, acheter tout ce que l'on peut acheter avec cet argent", avis qui aurait agi chez eux comme "une sorte de mécanisme de déclic" (m 37) Ainsi la consommation d'alcool se cantonne-t-elle chez les G. à un petit verre de vin rouge pour elle et une bouteille de bière sans alcool pour eux deux, une fois par semaine, après le sauna. Les enfants, pour lesquels ils investissent quand même sur le plan culturel (cours de piano, cours de flûte, cours de danse) sont également, en ce qui concerne les choses matérielles, et surtout la nourriture et la boisson, les objets de l'action d'économie des parents (de l'eau seulement et pas de jus, des plats faciles à faire et bon marché qui nécessitent peu de temps de préparation). Cette situation est tout à fait contraire à celle du fils de Monsieur et Madame F., le couple d'ouvrier, qui mettent toujours le plus d'argent possible pour qu'il ait une bonne alimentation. Il en va de même pour les habits surtout pour ceux des enfants, que Madame G. préfère acheter sur les marchés aux puces, elle "n'aime pas" (f 116) faire ses achats sur place dans les magasins chers.

Grâce à leur style de vie, les G. ont - tout comme le renard dans les Fables de La Fontaine, qui, comme les raisins sont hors de sa portée, les considère donc comme trop amers- fait de

nécessité vertu: ils ont échangé leurs limites sur le plan économique en un comportement critique et écologique en matière de consommation¹². Leur noblesse "aristocratique", grâce à laquelle les G. ne prêtent aucune importance à toutes les futilités mondaines, amena Monsieur G. à prononcer les paroles suivantes: " En fait, il y a beaucoup de situations, où je me dis, euh, ben les gens chez qui nous sommes invités là, ils ont une plus grande maison, une plus grosse voiture, plus d'argent, quoi... et puis d'une certaine façon j'arrive toujours à me persuader que notre maison est assez grande pour nous. Chacun a sa chambre et j'ai même un bureau pour travailler, on n'a pas besoin de plus, en fait.

Je n'ai pas besoin d'une nouvelle voiture, d'une voiture plus grosse. La nôtre consomme tellement peu d'essence, qu'en fait, euh, dans le fond, elle a déjà tellement de bosses, qu'une de plus ou une de moins, ça m'est égal. Si j'avais une nouvelle voiture, je m'énerverais à chaque nouvelle bosse. Finalement c'est beaucoup mieux comme ça. J'ai pas besoin d'autre chose. Et puis, ben, les souhaits qu'on a, on peut aussi les banaliser. Je ne pourrais même pas dire maintenant: ça, c'est vraiment quelque chose dont je rêve." (m 130) Ces propos révèlent quand même une certaine rationalisation des obligations fixées.

3.4 Un couple de Managers (Madame et Monsieur S.-G.): la cuisine en tant que moyen compensatoire pour rester en bonne santé, contre la cuisine en tant que jeu d'homme.

Madame S.-G. est directrice (de l'administration) d'une école supérieure privée. Elle est mariée avec Monsieur S.-G., directeur commercial d'une entreprise informatique moyenne. Ils ne

souhaitent pas avoir d'enfants. Le week-end, ils habitent ensemble dans un appartement de 180 m² dans leur propre maison; pendant la semaine, lui y habite tout seul, alors qu'elle a un appartement à proximité de son lieu de travail, situé à 100 km de là.

Ainsi, en raison de leur style de vie, les S.-G. ne font la cuisine que **rarement**. Pendant la semaine, aucun des deux ne se prépare de repas. Tous deux ont de longues journées de travail (lui rentre en général chez lui entre 20.00 et 22.00 heures, elle doit souvent assister à des manifestations le soir à l'école) et elle se contente, le soir, d'un repas froid. Lui, mange tout aussi fréquemment des boulettes de viande, par exemple dans un restoroute situé sur son chemin de retour. Madame S.-G. se plaint de vivre d'une façon "tellement mauvaise pour la santé" (f 131) pendant la semaine et Monsieur S.-G. affirme qu'il mange de façon "irrégulière, mais sans contrôle" (m 90) (il ne prend jamais de petit déjeuner, mais mange éventuellement le soir de grandes quantités de fromage, d'où ses problèmes de poids constants). S'ils font la cuisine le week-end, c'est elle qui s'en charge, environ une fois par week-end. Sinon, ils se préparent "un petit déjeuner assez conséquent le samedi et le dimanche" (m 90) et vont au restaurant le soir, soit en couple, soit avec des amis. Madame S.-G. s'efforce de préparer des plats aussi **sains, frais, équilibrés** que possible (" un peu d'aliments complets, pour qu'il y ait tout ce qu'il faut, quoi" (f 132)) comme par exemple des légumes à la vapeur, des soufflés, des soupes, mais de moins en moins de viande, pour équilibrer en quelque sorte le fait qu'ils mènent une vie mauvaise pour la santé pendant la semaine. Elle achète les aliments frais, dont elle a besoin pour préparer ces plats au marché du coin, ce qu'elle fait avec plaisir. Son mari, par contre, n'aime pas faire les courses et comme il aime faire la grasse matinée - elle, cependant, est plutôt matinale - il n'y est jamais obligé. Madame S.-G. utilise ensuite les aliments frais qu'elle a achetés pour préparer quelque chose de sain, mais sans y consacrer beaucoup de temps, ou comme elle dit " sans faire de chichis" (f 131). Elle semble donc entretenir avec la cuisine une relation très pragmatique et fonctionnelle, déterminée surtout par son souci de préserver la santé de chacun d'eux.

L'attitude de Monsieur S.-G. envers la cuisine, au contraire, est tout à fait différente. Lors de leurs week-end communs, il ne cuisine pour ainsi dire jamais. En revanche, il prépare tous les deux mois un vrai menu comportant 4 à 5 plats

¹² On peut supposer que la généralisation de certains comportements écologiques bien précis remplit la fonction, tout particulièrement dans un milieu social comme celui des G, de conférer un caractère de légitimité et de sûreté aux dispositions ascétiques acquises. On peut ainsi merveilleusement se distinguer de l'inconscience des classes inférieures, qui continuent à utiliser la voiture, à manger de la viande, à boire de la bière et à fumer (Les G. ne fument pas, alors que le couple d'ouvriers et le couple d'employés fument). Ils peuvent aussi se distinguer du gaspillage irresponsable, propre à la fraction économiquement puissante de la classe dominante, qui possède des voitures de luxe, des habits très chers, vont constamment au restaurant, passent leurs vacances dans un hôtel etc., choses qu'ils ne pourront jamais se permettre de toute façon.

différents pour un grand cercle d'amis (8-10 personnes). Comme dirait sa femme, il s'agit alors d'un "acte social pour beaucoup d'invités et avec beaucoup de chichis". Elle admet qu'il cuisine "très bien" (f 131) et reconnaît sans jalousie ses penchants et capacités dans ce domaine: "C'est quelque chose qu'il sait bien faire. Il est bien organisé, même quand il fait la cuisine. Il fait ça en deux temps trois mouvements et tout est parfait" (ebd.). Pendant qu'il prépare comme par magie ces menus exquis (haute cuisine traditionnelle française et italienne), elle lui donne un coup de main pour les achats et les préparations, parce que, comme il l'admet, "elle est plus douée pour organiser ces choses-là" (m 67). Elle joue le rôle de la "femme-décombres" (c'est ainsi qu'elle désigne son rôle et son mari utilise également ce terme). La femme de ménage se charge de tout nettoyer après.

De cette façon, Monsieur S.-G. n'est pas accablé par les travaux répétitifs et monotones se déroulant avant et après la préparation des plats et peut se consacrer totalement à l'occupation créative qu'est la cuisine en elle-même: il compose et réalise de façon méticuleuse toutes les étapes nécessaires à l'élaboration des plats. Sa devise est: "ce n'est pas difficile de bien faire la cuisine, il faut seulement bien étudier les livres appropriés et suivre les instructions à la lettre, sans essayer de rajouter soi-même une pincée en plus." (m 67) Il maîtrise avec engagement et précision toutes les tâches nécessaires en cuisine, un peu de la même façon qu'il résout par sa concentration et sa méticulosité tous les problèmes qui se posent à lui dans son travail d'informaticien. Pour lui, la cuisine constitue un domaine **d'honneur masculin**, dans lequel il peut se prouver à lui-même, mais aussi aux autres (le caractère public partiel qu'entraînent les nombreux invités), qu'il peut maîtriser des difficultés complexes¹³, qui lui vaudront félicitations et reconnaissance publiques.

Alors que Madame S.-G. ne cuisine que de façon pragmatique et fonctionnelle pour préserver leur santé et sans jamais entrevoir le caractère public de la cuisine, Monsieur S.-G. ne s'occupe de la cuisine que si les félicitations et la reconnaissance publique sont possibles. Certes, il doit travailler dur pour en arriver là (un tel marathon de la cuisine nécessite "toujours une journée entière de préparation" (m 67)), mais si cette possibilité ne

lui est pas offerte, c'est à dire si il doit cuisiner seulement pour sa femme, il ne s'y met même pas, en général. La cuisine revêt ainsi pour Monsieur S.-G. la fonction d'un moyen de représentation, voire de **représentation de soi**. Il la désigne d'ailleurs lui-même comme "une cuisine très pompeuse." (ebd.). Ici encore, la répartition des tâches en cuisine est orientée par la répartition traditionnelle du travail basée sur le sexe. La femme se consacre à tout ce qui est quotidien, monotone et produit pour le privé, alors que l'homme réalise ce qui n'appartient pas au quotidien, ce qui est spectaculaire, à l'intention d'un public. Monsieur S.-G. exprime cet état de choses de façon tout à fait cru et autodérisoire: "ma femme s'occupe des tâches grossières et moi je me charge de ce qui est plus fin" (m 65).

Cette forme de division **hiérarchique du travail** est absolument contraire aux pensées de Madame S.-G.¹⁴, mais aussi, "en fait" aux exigences égalitaires de Monsieur S.-G. et au contrat initial de leur relation. On la retrouve pourtant dans tous les domaines des tâches ménagères et elle est souvent à l'origine de conflits, quand elle sent vraiment "la moutarde lui monter au nez" et qu'elle lui fait toujours "la même scène" (f 123), parce qu'il ne fait rien du tout dans la maison et qu'il oublie même de laisser l'argent pour la femme de ménage. Même si Madame S.-G. est soulagée par le fait qu'elle a une femme de ménage pour chacun des deux appartements, elle doit quand même se charger de petites choses comme ranger l'appartement, arroser les fleurs, penser à payer les factures etc. Malgré sa profession qu'elle exerce de façon responsable, engagée et en y consacrant beaucoup de temps (environ 50 heures par semaine), elle pense quand même à des détails domestiques, qui ne concernent pas le travail, comme les achats qu'il faut faire, les vêtements qu'il faut laver, le coup de téléphone que sa mère attend. Son mari, par contre, est absorbé à un tel point par sa profession (60 heures par semaine)- même chez lui il pense aux choses qui en dérivent (les dernières techniques informatiques, les revues informatiques, les jeux d'ordinateurs)- qu'il en

13 Comparer à l'analyse de Bourdieu sur les jeux d'hommes à l'aide de l'exemple de Mr. Ramsey dans ce tome)

14 Cette forme de répartition ne correspondait pas non plus aux idées de sa mère, qui lui a servi d'exemple: son père aidait toujours sa mère à faire la cuisine (il épluchait les pommes de terre, faisait la vaisselle, etc. Chez les parents de Monsieur G., en revanche, la division du travail était on ne peut plus rigide: elle s'occupait de la cuisine et des enfants, lui des réparations et du jardin.

oublie simplement tout le reste; sa femme affirme: "il arrive vraiment à se déconnecter, il y arrive beaucoup mieux que moi" (f 123). "Grâce à cette fixation totale sur son travail" tout le reste se retrouve pour lui plongé "dans le brouillard" (f 126).

Il se consacre donc entièrement aux jeux masculins appartenant à son domaine, alors que toutes les occupations quotidiennes et profanes, qui ne sont pas des constituantes de tels jeux, n'apparaissent même pas dans son horizon de perception. La cuisine, elle, y apparaît seulement dans la mesure où elle adopte une forme adaptée à ces jeux d'hommes.

Cependant, la cuisine ne provoque pas de conflits entre Monsieur et Madame S.-G., probablement parce qu'ils la font trop rarement. En effet, les S.-G. vont souvent au **restaurant**. Le fait d'aller au restaurant représente pour eux quelque chose de normal, qu'il peuvent aisément se permettre, grâce à leur revenu net d'environ 22.500 DM (elle 7.500 et lui 15.000) par mois. Pour Monsieur S.-G., le restaurant devient parfois même une obligation, qu'il doit remplir jusqu'à 3 fois par semaine, lors de dîners d'affaires avec des clients, partenaires ou collaborateurs (aux frais de l'entreprise) et souvent dans "un bar quelconque" (m 68), c'est-à-dire dans des restaurants qui ne l'interpellent pas vraiment en ce qui concerne le contenu et le niveau.

En revanche, quand il va au restaurant "de son plein gré"- chose qui arrive au moins une fois par week-end, seul avec sa femme ou avec des amis et pour laquelle ils "s'inventent des occasions" (f 132)- il doit s'agir de quelque chose d'exceptionnel: "il me faut une étoile ou quelque chose d'intéressant" (m 68) où l'on "célèbre" (ebd) le dîner et où le service est "parfait" (m 69). En ce qui concerne la nourriture elle-même, les S.-G. n'ont pas de préférence marquée et comme le dit Madame S.-G.: "Nous aimons tous deux manger, et bien manger, à savoir tout... donc en fait nous aimons bien manger et toutes sortes de choses nous plaisent" (f 132). Il peut s'agir de haute cuisine traditionnelle française, italienne ou allemande, mais aussi de haute cuisine turque ou d'un bon restaurant à salades (Monsieur S.-G. lutte constamment avec son poids). Il est important que tout ce qu'il y a autour du dîner soit parfait (il s'agit là des manières "conservatrices", que le couple d'ouvrier observe d'un oeil presque ethnologique, quand ils vont une fois par an dans un "très bon" restaurant) Un tel restaurant peut coûter jusqu'à 300 DM par personne (ce qui

correspond à peu près à ce que dépense le couple d'ouvriers en une semaine et pour 3 personnes)

A ce sujet apparaît aussi la grande signification de **la forme plutôt que de la substance**, pour le comportement alimentaire de la classe supérieure (voir Bourdieu, 1982, p.288 et les suivantes). La position inférieure qu'occupe la substance, c'est-à-dire une bonne et vigoureuse nourriture qui régénère le corps quotidiennement, apparaît aussi dans le comportement de Monsieur S.-G., par le fait, par exemple, qu'il ne mange rien ou tout au plus une salade à midi, quand il n'a pas de déjeuner d'affaires, ce qui n'est pour lui que "la continuité d'un processus professionnel, mais avec d'autres moyens" (m 70). L'allusion à l'affirmation de Clausewitz " La guerre est la continuité de la politique, mais avec d'autres moyens" n'est sûrement pas due au hasard et exprime que, pour Monsieur S.-G., les dîners d'affaires aussi, n'ont que le statut d'un moyen nécessaire au jeu d'hommes, auquel il participe pleinement, à savoir son travail informatique (la politique et la guerre ne sont que d'autres formes de jeux d'hommes). Tout, même son propre corps, passe pour Monsieur S.-G. après sa profession (Madame S.-G. parle d'une "obsession totale" (f 124)). Il ne profite pas de la pause de midi pour se reposer "je n'ai pas vraiment de pause à midi" (m 189), et pour aller manger à la cantine comme le font la plupart de ses collaborateurs. En effet: " ce temps m'est tout simplement trop précieux; au moment où la tension est la plus grande" (m 90), je ne peux pas gaspiller mon temps à cause de banals besoins corporels (c'est ainsi qu'on pourrait finir la phrase). Le temps, c'est de l'argent, il faut donc maîtriser son corps.

Le comportement professionnel de Madame S.-G. semble être semblable à celui de son mari (c'est sûrement ce dont elle veut parler quand elle dit qu'elle ne vit pas sainement pendant la semaine), quoique moins radical quand même: contrairement à lui, elle prend calmement son petit déjeuner tous les matins.

Le corps semble représenter pour chacun d'eux une sorte d'instrument de travail qui doit être gardé en bonne santé, pour qu'il puisse alimenter correctement la tête, centre de la réflexion nécessaire au travail (Monsieur S.-G. essaye toujours de maigrir pour des raisons de santé; Madame S.-G. s'efforce de faire la cuisine " en réduisant des choses comme la graisse et le cholestérol" (f 132). Mais sinon, le corps et ses besoins indispensables semblent plutôt être ressentis comme une chose inévitable, qu'il faut

réduire à un minimum, au lieu d'être, comme par exemple pour le couple d'ouvriers, l'objet de soucis et de soins quotidiens. La cuisine en tant que lieu a également un statut tout à fait contraire pour le couple de manager, à celui qu'elle a pour le couple d'ouvriers: elle est parfaitement équipée: un bloc cuisine coûteux avec tous les gadgets nécessaires et une belle présentation (plaque de marbre etc), mais qu'on ne peut utiliser que de façon fonctionnelle, car elle est trop petite pour jouer le rôle de lieu de communication (outre la rareté avec laquelle elle est vraiment utilisée).

Cette façon d'aller naturellement dans de grands restaurants coûteux fait partie d'un **style de vie**, caractérisé par un "**sens du luxe**", qui comprend tout aussi naturellement une voiture de luxe pour lui (sa passion), ainsi qu'une voiture de classe moyenne ou encore un tailleur de 1.200 DM pour elle. Ils font également de petits voyages en Europe et en Amérique, ou au bord du lac de Genève, où Monsieur S.-G. rêve de passer sa retraite. Bourdieu (a.a.O., p.299) décrit ce style de vie luxueux, qui s'oppose entièrement à celui des enseignants et professeurs, comme celui des professions libérales (dentistes p.ex) et des cadres supérieurs, qui disposent de capitaux culturels et économiques équivalents. En général, et à la différence des chefs d'entreprise traditionnels, ceux-ci n'investissent pas leur capital économique, mais peuvent l'utiliser en grande partie pour l'achat de produits de luxe. Cela signifie qu'ils sont dépendants, sur le plan professionnel, de la confiance et du crédit que leur accordent leurs clients et leurs partenaires commerciaux. Mais cela signifie pour eux aussi un investissement social et symbolique, qui leur rapporte des bénéfices.

Conformément à ce style de vie luxueux, l'éventail de boissons disponibles chez les S.-G. est très large: eau minérale pétillante et plate, différents jus de fruits, Coca-Cola, Coca-Cola light, trois sortes de bières (Pils, bière light, bière sans alcool), des liqueurs et plusieurs grands crus de vin blanc et rouge. Monsieur S.-G., qui n'aime pas trop l'alcool, boit surtout de l'eau, alors que Madame S.-G. apprécie "naturellement aussi un très bon vin rouge français", mais surtout le vin blanc, dont elle préfère le Riesling (très léger). Elle aime bien aussi boire une bière, de temps en temps. Pendant le repas, en revanche, tous deux boivent généralement du vin. De plus, les menus pour les invités sont bien évidemment accompagnés des vins assortis.

4) LA CUISINE EN TANT QUE COMPOSANTE DU STYLE DE VIE PROPRE AUX DIFFÉRENTES CLASSES SOCIALES.

Si on compare les habitudes culinaires des quatre couples, on remarque de grandes différences dans ce qu'ils préparent à manger, mais aussi dans la façon de faire la cuisine, respectivement dans l'importance que chacun confère à celle-ci. **Le couple d'ouvriers** fait souvent la cuisine (4 à 5 fois par semaine). Cela représente tout simplement une nécessité pour eux, car leur revenu est assez bas et ils n'ont pas la possibilité d'aller souvent au restaurant. Ils font la cuisine de façon tout à fait régulière, toujours à la même heure, pour préserver la santé des hommes et surtout du fils. Cette régularité représente aussi, probablement, une protection contre le danger, présent dans le voisinage social et local, de la déchéance engendrée par le chômage, l'alcool, etc, et qui s'accompagne généralement d'une perte de la structuration du temps. **Le couple d'employés**, qui cuisine de façon irrégulière **selon ses envies**, s'oppose objectivement à cette forme de régularité, par la façon dont il se détache dans sa manière de cuisiner, de tout ce qui est "bourgeois", mais aussi de tout ce qui est connaissance imposée (ne surtout pas se servir d'une recette). Ainsi, la cuisine représente pour ces deux couples tout au plus une fonction de distinction défensive contre ce qui est en-dessous de leur niveau, et non une fonction de distinction offensive, qui les conduirait à se réclamer membres ou à être véritablement membres d'une classe exclusive de connaisseurs et de gens sachant y faire.

C'est exactement cette fonction-là que l'on retrouve maintenant pour les deux couples provenant des différentes fractions de la classe **supérieure** (la classe ascétique des enseignants et professeurs, et la classe luxueuse des professions libérales et cadres supérieurs), toutefois seulement pour les hommes. Les femmes entretiennent par rapport à la cuisine une relation très **pragmatique**: l'enseignante cuisine par obligation (les enfants doivent manger quelque chose de chaud à midi), la directrice fait la cuisine pour des raisons de santé (afin d'équilibrer une manière de vivre mauvaise pour la santé, complètement dominée par la profession) et leur cuisine reste destinée au domaine privé, alors que les deux **hommes** font la cuisine de façon publique, pour des invités qui ne font pas partie des proches parents. Leur cuisine a ainsi comme fonction d'entretenir des relations utiles, d'accumuler du capital social, tout comme de faire

preuve de connaissances spéciales et d'un savoir-faire particulier, c'est-à-dire de se distinguer socialement, conformément à l'esprit même des jeux d'hommes.

Il existe cependant une différence entre les deux hommes. En effet, pour le professeur, l'aspect du savoir-faire manuel est plus important (c'est plutôt pour sa femme que les contacts sociaux entretenus, notamment grâce à sa cuisine, ont de la valeur). Pour le manager, en revanche, c'est plutôt l'aspect de la célébration, de la représentation, de la festivité qui prévaut. Malgré cette différence, ils ont toutefois également en commun, le fait que tous les deux ont appris à faire la cuisine de façon très scolaire, en s'aidant de livres ou en participant à des cours (de façon contraire à l'apprentissage de leurs femmes, dont les connaissances en matière de cuisine sont basées sur l'expérience, et de façon analogue à leurs études (qu'ils ont réussies) en mathématiques et informatique). En outre, ils considèrent tous les deux, qu'un plat ne peut réussir qu'à la seule condition que l'on suive à la lettre les instructions d'une recette (= règles). Pour l'employé, qui n'a pas achevé ses études en sciences sociales, mais qui a quand même acquis, de façon autodidactique, de très bonnes connaissances en informatique, seule la négation de cette condition peut mener au résultat escompté.

On peut donc dire que, plus on **grimpe** dans la hiérarchie sociale, plus la **cuisine** acquiert les caractéristiques d'un **moyen de distinction**, et ceci surtout pour les hommes. La classe ouvrière ne dispose pas du capital social nécessaire (connaissance d'une cuisine exclusive), ni des moyens économiques, pour faire la cuisine de cette manière. De même, ils n'éprouvent pas non plus la nécessité d'accumuler de la sorte un capital social: ils ne ressentent donc pas cette obligation du respect des formes qui, en haut de l'échelle sociale, est associée à la cuisine et au manger (menus à plusieurs plats différents, se suivant selon un ordre bien déterminé et que l'on mange avec les couverts assortis; manger proprement sans faire de bruits; entretenir la conversation...) Pour eux, la cuisine représente à la fois une nécessité pragmatique et un moyen de prendre quotidiennement soin de son bien-être physique (surtout de celui des hommes). On peut profiter quotidiennement de ses résultats, sans se soucier des utilités, qui ne concernent aucune de ces raisons. Contrairement à cette attitude, les nouveaux petits bourgeois (parmi lesquels nous pouvons compter notre couple d'employés) et leur idéologie de spontanéité et de créativité, se

trouvent presque face à l'obligation de rejeter toute forme de cérémonie (les heures, les recettes, le comportement) relative à la cuisine (comme à tous les autres aspects de la vie quotidienne). Pour le couple d'employés, la cuisine ne remplit pas la fonction physiologique de nourrir le corps pour le garder en pleine forme, comme elle le fait pour le couple d'ouvriers, mais elle remplit plutôt une fonction psychologique: elle permet de s'amuser, d'être créatif, de faire des échanges.

En ce qui concerne **la fréquence**, avec laquelle on fait la cuisine, elle dépend tout simplement du **montant du salaire mensuel net par personne**. Si celui-ci est élevé, on peut aller souvent au restaurant, au lieu de faire la cuisine chez soi. Le couple d'ouvriers touche deux salaires peu élevés (montant du salaire mensuel net par personne: 1370 DM) et le couple de fonctionnaires ne dispose que d'un seul salaire pour deux (montant du salaire mensuel net par personne: 1530 DM). Ils ne peuvent se permettre le restaurant qu'une seule fois par mois. Le couple d'employés, par contre, touche un revenu mensuel net de 3000 DM par personne. Le restaurant est donc tout à fait dans leurs moyens. Pour le couple de managers, finalement, la question ne se pose même pas, puisque leur revenu mensuel net est de 11250 DM par personne.

En outre, **le fait d'avoir des enfants ou non** semble être un facteur déterminant, en ce qui concerne la fréquence et surtout **la régularité** avec laquelle on fait la cuisine dans une famille. En effet, on considère que les enfants ont besoin d'un repas chaud par jour pour que leur bien-être physique soit assuré. Cela oblige donc à faire régulièrement la cuisine, indépendamment du fait que celle-ci soit plutôt considérée comme une obligation (enseignante) ou bien encore comme un soin (ouvrière). Ainsi, le fait d'avoir des enfants ou non est un élément qui permet, jusqu'à un certain degré, une structuration de toutes les classes sociales.

Il existe également des différences frappantes entre les classes sociales, non seulement dans la façon de faire la cuisine et dans la signification qu'on lui attribue, mais aussi en ce qui concerne **ce que l'on prépare**. La **viande**, tout d'abord, trace une sorte de frontière entre le couple d'ouvriers et les autres couples. En effet, seule **la famille d'ouvriers** mange de la viande au moins 3 fois par semaine, alors que les autres ont banni (progressivement) la viande, de façon plus ou moins stricte, de leur alimentation (l'enseignante est la plus stricte à cet égard;

l'employée et la directrice le sont moins en principe, mais tout autant en vérité; les hommes semblent apprécier un peu plus la viande, mais se plient apparemment aux souhaits et aux arguments de leur femmes). Pour le couple d'ouvriers, la viande permet donc toujours, de façon très traditionnelle, d'entretenir la force corporelle. Pour le couple **d'employés**, au contraire, c'est le **poisson** qui, en tant que nourriture très légère, plutôt destinée à l'intellect et un peu exotique (en Allemagne), devient l'élément central de l'alimentation. En revanche, les deux couples issus des couches sociales supérieures prônent pour le quotidien, d'une part une alimentation complète pour les enseignants plus ascétiques, d'autre part une alimentation "moyennement complète" pour les deux managers, ce qui veut dire qu'ils consomment surtout beaucoup de **légumes** frais.

Parmi les accompagnements, les pâtes semblent bénéficier d'une véritable **universalité**. Elles font apparemment partie de l'alimentation de tout le monde, sans distinction de classe sociale (les sauces qui les accompagnent sont cependant différentes; il est peu probable que le couple d'enseignants prépare la même sauce à la viande hachée que le couple d'ouvriers). Les pomme de terre et le riz, en revanche, semblent être à l'origine d'une différenciation sociale plus marquée: il n'y a presque jamais de **riz** chez le couple d'ouvriers, alors que le couple d'employés en prépare plus souvent et que le couple d'enseignants en mange assez fréquemment (il s'agit alors de riz complet). Les pommes de **terre**, elles, sont monnaie courante dans **la famille d'ouvriers**. Quant à la famille d'enseignants, elle l'utilise parfois pour préparer des gratins. La famille d'employés, finalement, n'en mange que très rarement, car ils la considèrent comme le symbole de la bonne cuisine bourgeoise (ce qui est très péjoratif pour eux). On retrouve ici une opposition (que l'on pourrait comparer à celle qui oppose la viande au poisson) entre ce qui nourrit, qui rassasie et ce qui est léger, un peu exotique. **Les managers**, eux, ne s'efforcent aucunement de se distinguer de la sorte et se situent au-dessus de ces considérations: ils **mangent "tout"**, à condition que ce soit préparé d'une manière particulière, "excitante" et inhabituelle. Ils peuvent également, comme par exemple M. S.-G. se réjouir des choses les plus simples comme des boulettes de viandes, destinées en quelque sorte à équilibrer le luxe et le raffinement quotidien.

La situation est analogue en ce qui concerne **la boisson**. L'eau minérale et le café (contrairement

au thé que l'enseignante est la seule à consommer) sont représentés partout (avec toutefois la petite différence, que le couple de managers boit deux différentes sortes d'eaux minérales, à savoir de l'eau plate et de l'eau pétillante, ainsi que de l'espresso au lieu du café normal). **la** bière, elle, permet une distinction sociale. Le couple d'ouvriers boit bien évidemment de la bière dans des situations de la vie publique (au bistrot, après le match de foot), alors que cela n'arrive qu'une seule fois par an au couple d'ouvriers (plus exactement à elle) et que le couple d'enseignants, conformément à son style de vie ascétique boit 1 bouteille de bière **sans alcool**, une fois par semaine. Pour eux, la bière représente alors une boisson destinée à éteindre la soif et à compenser la perte de liquide due au sauna.

Ici encore, le couple de managers n'a pas à se préoccuper de cette distinction par rapport au bas de l'échelle sociale, au prolétaire. Lorsque, de temps en temps, ils vont prendre un verre au café, ils prennent aussi parfois une bière (surtout elle, étant donné que son mari n'aime pas beaucoup l'alcool en général.).

A la maison, par contre, toutes les familles boivent du **vin**. Il s'agit de vin rouge pour les ouvriers, les employés et les fonctionnaires. Les managers, eux, et surtout elle, apprécient le vin blanc, plus léger. Le vin rouge, fort et plus rapidement grisant, semble être en quelque sorte l'excès des petites gens (avec toutefois des différences en quantité et en qualité selon la classe sociale: les ouvriers boivent un vin rouge ordinaire à table et un petit verre après le repas; les employés, conformément à leur devise de savourer toute chose, boivent du Rioja en assez grande quantité. Il s'agit là d'un vin rouge espagnol dont le goût se rapproche de celui du Bordeaux, mais dont le prix est plus accessible. Ils consomment ce vin à table et, le cas échéant, pendant tout la nuit; chez les fonctionnaires, c'est elle qui boit parfois le soir un petit verre pour se détendre. La directrice, quant à elle, apprécie aussi les grands crus de vin rouge français, qui sont très chers, mais pour le quotidien (elle boit toujours du vin à table), elle préfère le vin blanc, plus léger et qui permet de garder les idées claires, même si on en boit en assez grande quantité. **Le** lait, en revanche, semble indiquer l'existence d'une véritable vie familiale de tous les jours. On le retrouve chez les ouvriers, les employés et les fonctionnaires, mais il est absent dans le ménage du couple de managers, ménage qui pendant la semaine se divise pour ainsi dire en deux ménages célibataires.

5. FORMES DE LA RÉPARTITION DU TRAVAIL EN CUISINE, SELON LES CLASSES SOCIALES.

Les différences, qui existent entre les classes sociales, en ce qui concerne la répartition du travail en cuisine, nous apparaissent de façon particulièrement claire. Le couple d'ouvriers (surtout) pratique la répartition traditionnelle des tâches, selon laquelle la femme seule se charge de faire la cuisine. Le couple d'employés répartit les tâches de façon tout à fait équitable et chacun dispose d'une responsabilité équivalente. Pour les deux couples de la classe sociale supérieure, la répartition se fait selon les compétences culinaires de l'homme et de la femme, répartition qui se révèle hiérarchique, mais de façon plus subtile.

Chez le **couple d'ouvriers**, conformément à la répartition traditionnelle des tâches entre hommes et femmes, c'est elle qui se charge de la cuisine, alors que son mari se déclare incompetent dans ce domaine. Cependant, en réalité, cette **division du travail** n'est pas hiérarchique, mais **complémentaire**. Pendant qu'elle s'occupe de tout ce qui est compliqué à préparer, lui l'aide de temps en temps pour des choses faciles. Il fait la vaisselle ensuite, de façon tout aussi régulière que sa femme prépare à manger. Il s'agit ici d'un modèle de complémentarité réciproque: elle sait faire la cuisine, alors que lui sait par exemple faire la vaisselle, passer l'aspirateur ou repasser. A l'intérieur de ce modèle, aucune activité n'a beaucoup plus d'importance qu'une autre; il s'agit d'une coopération basée sur des compétences complémentaires, sans évaluation hiérarchique d'après le sexe.

Chez le **couple d'employés**, on retrouve, en revanche, une **répartition strictement égalitaire des tâches**, où chacun sait faire et fait les mêmes choses et ne change de rôle que temporairement: elle sera une fois la cuisinière attitrée et lui l'aide, alors qu'une autre fois ce sera le contraire. La répartition des tâches dépend du fait de savoir, qui a envie de faire la cuisine ou bien qui réussit particulièrement bien un plat. Aucune évaluation hiérarchique de quelque sorte ne peut ici intervenir. En effet, grâce aux compétences comparables et à l'échange régulier des rôles, elles n'ont aucun fondement.

La situation est différente pour le couple de **fonctionnaires et le couple de managers**. Dans les deux cas, l'homme et la femme savent tous les deux faire la cuisine: ils disposent donc des mêmes compétences. Mais il existe quand même une **répartition hiérarchique des**

tâches, en ce qui concerne la cuisine au quotidien. Pendant toute la semaine, respectivement pendant le week-end, les femmes préparent des plats plutôt sains et faciles à réaliser, comme des gratins, des légumes, etc, destinés à être consommés en privé. Elles ont acquis leurs compétences culinaires grâce à l'expérience. Les hommes, eux, ont acquis leur compétences de façon quasi intellectuelle, dans des livres de cuisine. Ils préparent de façon non quotidienne des menus compliqués, destinés de préférence à des invités, c'est-à-dire pour un contexte public, dans lequel, grâce à leurs compétences culinaires, ils participent à une sorte de compétition, où ils doivent apporter la preuve de ce qu'ils savent faire.

Ici, toutes les conditions sont remplies pour éviter une répartition hiérarchique des tâches entre les sexes. En effet, l'homme et la femme ont les mêmes compétences culinaires.

Cependant, cette répartition qui devrait être non-hiérarchique se transforme en une répartition hiérarchique à cause de l'attribution à la femme de la cuisine quotidienne, routinisées, non publique et à l'homme de la cuisine non quotidienne, spectaculaire et publique. Apparemment, c'est la **"libido dominandi"**, décrite par Bourdieu et inculquée aux **hommes** par le contexte social, qui incite nos deux hommes de la **couche sociale supérieure**, à s'aventurer dans le domaine de la cuisine tout en s'affirmant et en démontrant publiquement ses talents. Dans la mesure où la cuisine devient un "jeu d'hommes", il considèrent que cela vaut la peine d'y prendre part. Le jeu n'en vaut pas la chandelle, par contre, s'il représente un effort quotidien, invisible, destiné au domaine privé.

Les deux femmes, en revanche, doivent bien fournir l'effort quotidien de faire la cuisine pour préserver la santé de tous, mais elles entretiennent une relation **tout à fait pragmatique** par rapport à cela. Elles n'éprouvent pas le besoin de faire de la cuisine un idéal (haute cuisine) et de s'épuiser à atteindre cet idéal. Leur sérénité leur épargne sûrement certaines émotions, mais ne leur apporte pas l'honneur. Elles "ne font pas partie du jeu".

L'exemple de la cuisine vérifie l'exactitude de notre hypothèse, plutôt que celle, toutefois probable, selon laquelle les ressemblances entre les femmes de toutes les classes sociales seraient plus grandes qu'entre les hommes et les femmes d'une même classe. Notre hypothèse, que nous avons appelée "hypothèse des classes en rapport

avec le sexe", a été formulée par Bourdieu comme suit:

"On ne saurait isoler les caractéristiques propres à chaque sexe, de celles propres à chaque classe sociale, de la même façon qu'on ne saurait isoler le jaune du citron de son goût amer: Une classe se définit surtout aussi grâce à la position et à la valeur, qu'elle confère aux deux sexes ainsi qu'à leurs idées, créées par la société. Ceci explique, pourquoi il existe autant de sortes de jeux, destinés à la réalisation de la féminité, que de classes et de fractions au sein d'une même classe et pourquoi la répartition du travail entre les sexes, en pratique tout comme en imagination, prend des caractéristiques hautement différentes au sein des différentes classes sociales"