

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

L'ESPACE SOCIAL ET FAMILIAL DU CULINAIRE CUISINÉ PAR LE GENRE :  
IDENTIFICATIONS, PARCOURS ET CRÉATIVITÉS CHEZ LES QUÉBÉCOIS À  
L'AVANT-GARDE DE L'ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES

MÉMOIRE

PRÉSENTÉ

COMME EXIGENCE PARTIELLE  
DE LA MAÎTRISE EN SOCIOLOGIE

PAR

LUNA BÉGIN

MAI 2017

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de ce mémoire se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.03-2015). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS ET AVANT-PROPOS

Au fil des entretiens formant le substrat de ce mémoire, j'ai eu l'immense privilège de rencontrer des personnes remarquables. En narrant leur cuisine, ces femmes et ces hommes ont eu la générosité de se prêter pleinement au jeu, et, au détour d'une question et de quelques relances, plusieurs se sont surpris à dévoiler des dimensions de leur être qu'ils ne s'attendaient probablement pas, de prime abord, à me révéler au cours d'une simple discussion sur la, et souvent, de cuisine. Ces personnes m'ont communiqué une part de leur intimité, et c'est leur franchise, leur ouverture et leur introspection qui font la richesse et la pertinence des données analysées dans ce mémoire. C'est donc en guise de sincère appréciation, de merci du fond du cœur à ces personnes auxquelles j'ai attribué les pseudonymes d'Anne, Antoine, Béatrice, Bernard, Corine, Carl, Denise, Élise, Étienne, Francis, Gilles, Irène, Jean, Lucie et Luc que je choisis, quitte à me dévoiler à mon tour, de me prêter à une formulation inhabituellement intime et introspective de mes remerciements envers ceux qui ont participé à la formation de mon regard tant personnel que sociologique sur la cuisine.

Mes souvenirs d'enfance, tout comme ceux de mes participants, sont parsemés de références culinaires. Le spaghetti au fromage un peu mou avec une croute de biscuits soda parsemée de noix de beurre, cuisiné parce que j'aimais ça, la maîtrise du BBQ, les grands soupers de famille des samedis soirs suivis de parties de cartes et de « cinq cent » emboucanées entre monocles et matantes, s'étendant jusque tard dans la nuit, de pair avec la patience et le labeur que la cuisine d'un traditionnel cipaille nécessite, sont tous, pour moi, synonymes de ma grand-mère, Greta. Elle a entretenu chez nous l'image de sa propre mère, une figure presque mythique de cuisinière des camps de bucherons du Nord québécois, où elle aurait rencontré mon arrière-grand-père, son assistant surnommé « cookie », cette arrière-grand-mère cuisinant un pain de ménage si bon que le boulanger du village lui en achetait. Je me rappelle aussi de moments où,

avec mon grand-père, André, optométriste et à ses heures créateur de ce qu'il nommait des « *gaspachos* à déjeuner » qui me laissaient un tantinet perplexe, ils arrivaient les bras pleins de sacs d'épicerie et nous gardaient, mon frère moi, aidant ma mère, monoparentale, à poursuivre ses études et ensuite, à entamer une carrière. Avec une maman souvent à bout de souffle, les repas micro-onde et la pizza des vendredis, mais aussi les crudités, les sautés, la sauce à spaghetti et la soupe minestrone ont parsemé mon enfance et mon adolescence, cette dernière étant marquée par une curiosité et une autonomisation culinaires fortement valorisées. D'ailleurs, j'ai encore caché quelque part dans le fond de mon nez l'odeur rebutante d'un après-midi passé à observer mon petit frère, Hugo, debout sur une chaise au-dessus d'une grosse marmite sur le four à créer par un mélange étrange d'épices et d'eau ce qu'il nommait, en *aficionado* d'Obélix, sa « potion magique »; ma mère me rappelant à l'ordre en me disant de le « laisser faire ». Étant depuis toujours mon « goûteur officiel », Hugo m'appelle encore de temps à autre pour recevoir des conseils culinaires. Jeune adulte, j'ai pris un grand plaisir à vivre des moments de complicité mère-fille à planifier, organiser et cuisiner des soupers festifs et gourmands pour la famille élargie – le tout non pas dans une quiétude absolue, mais bien grâce à une volonté des deux parties de collaborer dans ce qui aurait pu facilement, dans la foulée parfois stressante inhérente (du moins dans ma famille) au travail de recevoir des invités, se transformer en désastre culinaire et surtout, relationnel. Greta, André, Rachel et Hugo, je vous remercie d'avoir marqué, chacun à votre manière, les débuts de mon parcours culinaire.

Des années plus tard, inscrite au certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie en guise d'un retour aux études, j'ai fait la rencontre d'une personne qui marquera significativement mon parcours universitaire, mais qui deviendra surtout une de mes plus grandes amies. C'est grâce aux conseils bienveillants de Nathalie, reconnaissant en moi un certain potentiel, que j'ai poursuivi mon intérêt

pour l'étude socio-anthropologique de l'alimentation en étudiant en sociologie. Devant son écoute attentive et ses scones moelleux autour d'une bonne tasse de thé, je ne pouvais faire autrement que de me laisser guider par sa charmante et délicieuse passion pour le fait alimentaire. Nathalie, je te remercie, tasse en main et petit doigt en l'air, sans toi, je n'en serais pas là!

Au cours de ces études, j'ai aussi eu le privilège de travailler dans un organisme communautaire en (in)sécurité alimentaire. Expérience formatrice tant sur les expériences d'inégalités sociales vécues au quotidien que sur la force de la cuisine dans la formation de liens sociaux, mes moments passés (à titre d'animatrice et d'intervenante) et présents (à titre de bénévole) à la Maison d'entraide St-Paul & Émard m'ont été et me sont des plus nourrissants. À toute l'équipe, aux bénévoles et aux membres, je vous remercie.

C'est notamment Nathalie qui m'a donné l'excellent conseil de travailler sous la direction de Jean-François Côté. Monsieur Côté, grâce à vous, j'ai eu le privilège de bénéficier d'un encadrement me laissant l'espace nécessaire au développement d'une autonomie de pensée dans l'exploration d'un objet dont peu de chercheurs détiennent une expertise sociologique au Québec, le tout parsemé d'interventions bien dosées là et surtout quand j'en avais véritablement besoin. Plus que des conseils sur mon travail de recherche, vos commentaires, qui soi dit en passant ont été et demeurent en toutes circonstances constructifs, ont grandement contribué à susciter chez moi une prise de confiance en mes capacités d'analyse, en la valeur de mes idées, comme vous le nommez, mon « épanouissement sociologique », et surtout à mon envie d'entamer des études doctorales. Merci!

Bien entendu, ces remerciements seraient incomplets sans la mention de mon amoureux, Benoît. En me laissant m'approprier la tâche que je préfère et en t'occupant

de presque tout le reste; en m'écoutant patiemment sur mes analyses en formation sans porter de jugement et surtout en t'abstenant de me dire quoi en faire; en me refilant ici et là des textes, juste parce qu'ils pourraient m'intéresser; mais aussi en me soutenant moralement par le partage de ta passion pour la sociologie, tu as contribué au développement de ma pensée sociologique et à mon bien-être quotidien, un ingrédient des plus essentiels à la recherche. Merci!

Enfin, j'aimerais remercier le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada pour son appui financier durant une année d'élaboration de ce mémoire. J'aimerais aussi remercier le Fonds de recherche du Québec – Société et culture, de m'octroyer un financement de trois ans pour entamer mes études doctorales.

Sur ce, il est temps de mettre de côté le « je » pour passer au « nous », tout en remerciant le lecteur de ce mémoire, qui au fil des pages saura se laisser inspirer, je l'espère, par les univers culinaires généreusement narrés par nos participants, véritables nourritures de cette recherche soigneusement cuisinée.

## TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS ET AVANT-PROPOS .....	II
TABLE DES MATIÈRES .....	VI
LISTE DES FIGURES .....	IX
LISTE DES TABLEAUX.....	IX
LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES .....	X
RÉSUMÉ .....	XI
INTRODUCTION .....	1
CHAPITRE I	
REVUE DE LA LITTÉRATURE .....	4
1.1 Introduction.....	4
1.2 Quelques données sur la division sexuelle des pratiques culinaires au Canada.....	5
1.3 Pour une sociologie de l'alimentation .....	10
1.4 Quelques travaux français.....	14
1.5 Le courant des « <i>Feminist Food Studies</i> ».....	18
1.5 Quelques travaux canadiens et québécois.....	27
1.6 Conclusion .....	34
CHAPITRE II	
DE LA PROBLÉMATIQUE AUX CONSIDÉRATIONS MÉTHODOLOGIQUES.....	35
2.1 Introduction.....	35
2.2 Problématique et questions de recherche.....	36
2.3 Cadre d'interprétation conceptuel .....	40
2.4 Hypothèses exploratoires.....	54
2.5.1 Univers du discours extralangagier et sélection des participants.....	57
2.6.1 Constitution du corpus, matériau et échantillonnage.....	60
2.7 Le respect des normes éthiques.....	63

2.8	Défis et surprises lors du recrutement des participants.....	63
2.9	Conclusion .....	66
<b>CHAPITRE III</b>		
<b>DÉFINIR LA CUISINE DANS LE CONTEXTE CONTEMPORAIN AU QUÉBEC : UNE CUISINE QUÉBÉCOISE « OUVERTE SUR LE MONDE » ET « OUVERTE SUR ELLE-MÊME ».....</b>		
3.1	Introduction.....	67
3.2	S'identifier et québécoiser .....	68
3.3	Rencontres culinaires .....	75
3.4	Migrations et traditions .....	81
3.5	Se représenter la cuisine « traditionnelle » aujourd'hui.....	88
3.6	Cuisiner des plats associés à des personnes précises : une question d'investissement de soi et de genre? .....	95
3.7	Le rôle de l'ingrédient dans l'identification de la cuisine québécoise, un détour par l'éthique.....	105
3.8	Conclusion .....	117
<b>CHAPITRE IV</b>		
<b>FAIRE FAMILLE : DES DÉBUTS CULINAIRES AUX HABITUDES FAMILIALES.....</b>		
4.1	Introduction.....	121
4.2	Débuts culinaires : du domicile familial à l'appartement.....	122
4.3	Prise de confiance et développement des habiletés culinaires.....	133
4.4	Une division des tâches et des responsabilités plus ou moins implicite, équitable et satisfaisante .....	136
4.5	Exigences nutritionnelles et féminité « c'est l'histoire de ma vie » .....	157
4.6	Enfants : responsabilités, contraintes et plaisirs .....	161
4.7	La reconnaissance comme nourriture du cuisinier.....	174
4.8	Conclusion .....	179
<b>CHAPITRE V</b>		
<b>D'UNE CRÉATIVITÉ CULINAIRE À UNE CRÉATIVITÉ IDENTITAIRE ? ....</b>		
5.1	Introduction.....	182

5.2	Considérer sa cuisine comme créative : une question d'expérience et de confiance en ses habiletés culinaires.....	185
5.3	La créativité culinaire comme expression de soi.....	187
5.4	La créativité culinaire comme <i>care</i> .....	189
5.5	La créativité culinaire comme source de plaisir « personnel ».....	192
5.6	Créativité identitaire et masculinité en cuisine.....	197
5.7	Conclusion.....	211
CONCLUSION.....		213
	Retour sur nos hypothèses exploratoires.....	214
	Limites.....	218
	Quelques pistes de recherches.....	219
ANNEXE A		
DESCRIPTION DES RÉPONDANTS.....		221
ANNEXE B		
GUIDE D'ENTRETIEN SEMI-DIRIGÉ.....		223
BIBLIOGRAPHIE.....		226

## LISTE DES FIGURES

Figure 1.1 Schéma conceptuel de notre objet.....	40
--	----

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1.1 Description socioéconomique des répondants .....	220
--	-----

## **LISTE DES ABRÉVIATIONS, SIGLES ET ACRONYMES**

**FNPR** Femme déclarant ne pas être la principale responsable de la cuisine dans sa maisonnée.

**FPR** Femme déclarant être la principale responsable de la cuisine dans sa maisonnée.

**FRE** Femme déclarant partager la responsabilité de la cuisine dans sa maisonnée de manière égale avec son conjoint.

**HNPR** Homme déclarant ne pas être le principal responsable de la cuisine dans sa maisonnée.

**HPR** Homme déclarant être le principal responsable de la cuisine dans sa maisonnée.

**HRE** Homme déclarant partager la responsabilité de la cuisine dans sa maisonnée de manière égale avec sa conjointe.

## RÉSUMÉ

Ce mémoire, issu d'une démarche exploratoire et qualitative composée de l'analyse thématique de 15 entretiens semi-dirigés, vise à montrer comment les Québécoises et les Québécois pouvant être considérés comme à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes se représentent la cuisine en contexte domestique et familial, puis comment ces représentations informent leurs pratiques culinaires quotidiennes. Pour ce faire, nous débutons en montrant comment nos participants qualifient leur cuisine et les cuisines contemporaines et traditionnelles en relation au qualificatif « québécois ». La cuisine dite québécoise serait « ouverte sur le monde » et nous ajoutons qu'elle est aussi « ouverte sur elle-même » par le vaste espace interprétatif qu'elle offre aux individus. Ensuite, nous montrons comment nos participants forment leurs habitudes culinaires, et ce, par leurs parcours particuliers et leurs expériences de vie en famille. Nous y identifions trois motivations à cuisiner et à en prendre la responsabilité, soit (1) l'accomplissement de valeurs et de normes; (2) l'obtention de reconnaissance; et (3) l'expression de sa créativité – qui peuvent être analysées comme relevant de niveaux structurels distincts, mais, bien évidemment, interreliées. Dans notre dernier chapitre, nous bâtissons sur les précédentes analyses pour étudier la créativité culinaire, et ce, articulée avec ce que nous nommons une créativité identitaire. Ces trois chapitres de résultats et d'analyses sont traversés, lorsque cela est pertinent pour la compréhension du phénomène étudié, par nos axes de comparaison, soit le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée.

**MOTS-CLÉS :** sociologie de l'alimentation; espace social du culinaire; sociologie de la famille; habitudes alimentaires des Québécois; culture culinaire québécoise; égalité entre les sexes; cuisine; éthique du care; travail de care; division sexuelle du travail domestique.

## INTRODUCTION

L'engouement médiatique pour la cuisine des dernières années pourrait laisser croire que femmes et hommes s'en donnent à cœur joie dans leurs vies quotidiennes, mais dans les faits, les Québécoises et les Québécois cuisinent de moins en moins (Statistique Canada, 2011, p. 7). En plus, la cuisine en contexte domestique et familial est encore aujourd'hui, au Québec et au Canada, majoritairement faite par les femmes (*Ibid.*, p. 10). Ce faisant, elle serait aussi fortement liée à la féminité, c'est-à-dire à des manières de se présenter de façon adéquate selon sa catégorie de sexe dans un contexte donné (Cairns et Johnston, 2015). Ceci dit, le nombre croissant d'hommes s'appropriant la cuisine domestique à même notre propre réseau social nous a mené dans le présent mémoire à considérer que la cuisine pouvait être un espace pertinent pour l'étude de transformations sociales, et ce, d'autant plus qu'elle est définie par Poulain (2013[2002]) comme un processus de transformations matérielles et symboliques des aliments en nourritures socialement consommables. Ce faisant, nous nous interrogeons ici sur les transformations possibles du sens donné à la cuisine du quotidien au Québec, lorsque celle-ci est appropriée par une personne s'identifiant comme homme. Face à ces constats et devant le peu de recherches ayant été complétées au Québec précisément sur la cuisine, couplé à un intérêt pour les pratiques quotidiennes et les transformations sociales, nous avons opté, dans cette recherche, pour approfondir nos connaissances sur la cuisine en contexte domestique, tout en y intégrant la question du genre, et en nous questionnant sur comment le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée en influencent les représentations et les pratiques. Pour améliorer nos chances d'observer des transformations sociales, nous avons recruté des participants disant viser l'égalité entre les sexes et ayant des profils socioéconomiques associés à une « avant-garde » de cette égalité. Cette recherche vise donc à explorer, dans un premier temps,

comment les Québécois à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes se représentent la cuisine en contexte domestique et familial, et dans un deuxième temps, comment ces représentations informent leurs pratiques culinaires selon leur genre et leur degré de responsabilité culinaire dans leur maisonnée. Pour ce faire, nous avons administré 15 entretiens individuels semi-dirigés d'une durée de 75 à 120 minutes auprès de 3 femmes et 4 hommes principaux responsables de la cuisine du quotidien dans leurs maisonnées, 3 femmes et 3 hommes non principaux responsables de cette cuisine, et finalement 1 homme et 1 femme disant se partager la cuisine également. Les entretiens ont été enregistrés audio, transcrits et anonymisés, puis soumis à une analyse de type thématique assistée par le logiciel MAXQDA.

Au premier chapitre, nous présentons notre revue de la littérature scientifique. Au deuxième, nous exposons notre problématique, nos questions de recherche, notre cadre d'interprétation conceptuel, nos hypothèses exploratoires, puis, finalement notre méthodologie de recherche, de pair avec les défis rencontrés et des limites que cette celle-ci engendre. Les chapitres III, IV et V visent à faire part à la fois de nos résultats et de leurs analyses. Au chapitre III, nous posons les bases nécessaires aux chapitres subséquents en montrant comment nos participants définissent, et donc se représentent, leur cuisine du quotidien en relation au qualificatif « québécois ». Ceux-ci soutiennent généralement que leur cuisine est québécoise dans la mesure où elle est « ouverte sur le monde », et nous concluons qu'elle est aussi « ouverte sur elle-même » par le vaste espace interprétatif qu'elle offre aux individus. Au chapitre IV, nous articulons la cuisine avec son contexte : la famille. C'est ainsi que nous débutons en retraçant les parcours culinaires de nos participants ayant mené à la mise en place de leurs habitudes au sein de leurs familles. Bien que nos participants disent viser l'égalité entre les sexes, seulement une part de ceux-ci investissent leurs pratiques d'une réflexivité pour l'atteindre. Nous concluons ce chapitre en observant chez nos participants trois motivations à cuisiner – soit l'accomplissement de valeurs et de

normes, l'obtention de reconnaissance, et l'expression de sa créativité – qui peuvent être analysées comme relevant de niveaux structurels distincts, mais, bien évidemment, interreliées. Au chapitre V, nous bâtissons sur les précédentes analyses pour étudier la créativité culinaire, et ce, en lien avec ce que nous nommons une créativité identitaire. Ces trois chapitres de résultats et d'analyses sont traversés, lorsque cela est pertinent pour la compréhension du phénomène étudié, par nos axes de comparaison, soit le genre et le degré de responsabilité culinaire. À cet égard, un des éléments saillants du dernier chapitre vise à comprendre le fait que trois de nos quatre répondants HPR ne masculinisent pas discursivement, ce que nous nommons l'espace familial du culinaire à l'instar de Poulain (2013[2002]), s'appropriant plutôt des représentations culinaires traditionnellement associées à la féminité et habituellement observées empiriquement chez les femmes.

## CHAPITRE I

### REVUE DE LA LITTÉRATURE

#### 1.1 Introduction

Dans nos balbutiement vers l'élaboration de cette recherche, notre curiosité pour les pratiques quotidiennes qui apparaissent, de prime abord, comme anodines, mais qui sont intrinsèquement révélatrices d'une panoplie de phénomènes sociaux, nous a mené à nous intéresser à la cuisine en contexte domestique et familial. N'étant pas de prime à bord en études féministes, c'est en nous laissant guider par la place qu'occupe cet objet dans la littérature scientifique actuelle que nous avons ressenti la nécessité d'aborder les liens entre l'espace social, domestique et familial du culinaire, la féminité et la masculinité. Ce faisant, les qualités mouvantes et stagnantes du genre nous semblaient d'autant plus pertinentes à traiter en relation à la cuisine, et ce, d'autant plus que celle-ci est elle-même un processus de transformation matériel et symbolique des objets du monde et, par l'incorporation inhérente à l'acte de manger qui s'ensuit, des humains. Soyons dès maintenant clairs : il ne s'agit pas ici de revêtir une perspective théorique purement féministe, mais plutôt de prendre acte du fait que l'espace familial du culinaire est un objet d'étude, selon la littérature scientifique actuelle, fortement genré, ou, pour reprendre une perspective féministe matérialiste, traversé, marqué et structuré par des rapports sociaux de sexe. C'est ainsi que nous abondons dans le sens de Mennell, Murcott et Otterloo (1992) :

*« One danger of a purely 'feminist perspective' is that such a viewpoint can too readily eclipse suitably subtle and detailed enquiry into the fine and complex grain of the social organisation of domestic interiors. Interpretations of data*

*which show that women bear a greater share of food work at home than do men, have also to attend to questions about the albeit typically smaller share that men do bear.* » (Mennell, Murcott et Otterloo, 1992, p. 100).

Dans ce chapitre, nous présentons une revue non exhaustive de la littérature scientifique à partir de laquelle nous avons construit notre objet de recherche. C'est ainsi que nous commençons par l'observation de données quantitatives sur la cuisine et la division sexuelle du travail ménager au Québec et au Canada, pour ensuite exposer certaines bases d'une sociologie de l'alimentation. S'en suivent quelques travaux français en sociologie et en anthropologie de l'alimentation, qui nous mènent, par la suite, à des travaux pouvant être rattachés au courant anglophone des *feminist food studies*. Nous terminons ce chapitre par un bref tour d'horizon de travaux principalement empiriques élaborés sur les territoires canadien et québécois.

## 1.2 Quelques données sur la division sexuelle des pratiques culinaires au Canada

Des statistiques montrent qu'aux échelles mondiale et canadienne, le travail domestique non rémunéré est toujours effectué en majeure partie par les femmes, et ce, même si les écarts entre le travail rémunéré et non rémunéré entre les hommes et les femmes tendent à diminuer (L'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE), 2011). Cela dit, une analyse sur l'évolution générationnelle du travail rémunéré et non rémunéré au Canada par Katherine Marshall en 2011 pour Statistique Canada affine et nuance notre compréhension du phénomène. En se basant sur les données de l'Enquête sociale générale de 1986, 1998 et 2010, elle montre l'existence d'un mouvement progressif de convergence de la participation à ces deux formes de travail chez jeunes hommes et femmes de 20 à 29 ans des générations X (personnes nées entre 1967 et 1979) et Y (nés entre 1980 et 1995) (Marshall, 2011). Elle nous informe d'une augmentation chez les hommes et d'une diminution chez les

femmes de la moyenne d'heures par jour accordées aux tâches domestiques entre la génération des derniers *baby-boomers*, la génération X et la génération Y. Ce faisant, elle explique qu'étant donné que « le taux quotidien de participation aux tâches domestiques a augmenté et que la durée de cette participation a diminué, la durée moyenne des tâches domestiques à l'échelle de la population n'a que légèrement varié de génération en génération (on est passé de 1,3 heure en 1986 à 1,2 heure en 2010) », même si la répartition de ce travail entre les sexes a changé.

[...] la durée des tâches domestiques chez les femmes a diminué par rapport à la durée totale de cette activité dans les couples. Les femmes de la génération Y vivant en couple à deux soutiens faisaient 53% de toutes les tâches domestiques des couples : c'est moins que les 59% des femmes de la génération X dans la même situation. Là encore, les proportions sont inférieures à celles des femmes de 25 à 54 ans vivant en couple à deux soutiens qui, en 2006, se chargeaient de 62% de toutes les tâches domestiques en couple. (Marshall, 2011, p. 24)

Il y aurait donc une différence entre les générations au Canada quant à la division sexuelle du travail domestique. Les résultats de cette analyse statistique appuient l'idée que des transformations sociales importantes quant aux rapports, ou du moins quant aux interactions, entre les sexes sont à l'oeuvre chez les jeunes générations. Cependant, comme bien d'autres études, celle de Marshall ne nous donne pas accès à des données spécifiques sur la préparation des repas de manière isolée des autres activités de l'espace domestique. D'autre part, comme dans plusieurs études quantitatives, elle ne tient pas compte du travail mental et émotionnel lié à l'organisation, à la gestion et à la planification, un type de travail invisible, peu reconnu, difficilement quantifiable et fait majoritairement par les femmes (Couturier et Posca, 2014; DeVault, 1999; Eichler et Albanese, 2007; Galerand et Kergoat, 2014).

Un autre élément intéressant relevé par l'étude de Marshall (2011) est la différence entre le travail domestique accompli par les jeunes femmes et leur niveau de scolarité. Les femmes en couple à deux soutiens ayant fait des études postsecondaires étaient portées à accomplir une moindre quantité de tâches domestiques que celles dans la même situation, mais ayant un diplôme d'études secondaires ou moins. La division sexuelle du travail domestique pourrait être liée à des phénomènes de classes sociales et de scolarisation. Soulignons au passage qu'une autre étude, cette fois sur le genre et la cuisine chez les *foodies* aux États-Unis, lie certaines manières de penser la cuisine, dont comme moyen d'explorer et de voyager, avec une performance de classe et de race ou d'ethnie blanche dominante, « *whiteness* » (Cairns, Johnston et Baumann, 2010).

L'Enquête sociale générale de 2010 (Statistique Canada, 2011) dresse un tableau plus précis sur l'emploi du temps des Canadiens âgés de quinze ans et plus. Ceci nous révèle que si la proportion des Canadiens âgés de quinze ans et plus ayant participé aux activités liées au travail non rémunéré est demeurée stable entre 1998 et 2010, la préparation des repas a fait exception, de pair avec le ménage et la lessive.

Le pourcentage de personnes qui se sont adonnées à la préparation des repas a décliné, passant de 74 % en 1998 à 65 % en 2010, alors que la proportion de ceux qui ont participé au ménage et à la lessive est passée de 41 % à 36 % entre les deux années d'enquête [...]. (Statistique Canada, 2011, p. 7)

En moyenne, moins de Canadiens cuisinent. Précisons qu'en 2010, les hommes avaient un taux de participation à la « préparation des repas et nettoyage après les repas » de 54% pour une durée moyenne de 50 minutes par participation (par journée de 24 heures), comparé à 63% et 42 minutes en 1998, alors que celui des femmes était de 75% et 1h14 en 2010, comparé à 85% et 1h17 en 1998 (Statistique Canada, 2011). Nous sommes étonné de constater une baisse du taux de participation des

hommes de 9% entre 1998 et 2010, alors que l'écart entre les hommes et les femmes dans la division sexuelle du travail domestique, selon l'étude de Marshall, s'estomperait.

Ce changement serait-il dû au recours d'autres stratégies de consommation alimentaire, telles que l'utilisation d'aliments préparés ou davantage de sorties au restaurant? Pourtant, les données entre 1998 et 2010 de ce même rapport sur la fréquentation des restaurants nous indiquent qu'elle est stable, et ce, tant pour les hommes que les femmes. De plus, si nous regardons le temps moyen par participant consacré par jour à la préparation des repas et à la vaisselle, celui-ci a légèrement augmenté chez les hommes (8 minutes) et diminué chez les femmes (3 minutes), ce qui nous mène à écarter l'hypothèse du recours aux aliments préparés, à moins que les répondants ne considèrent pas l'action de réchauffer un aliment préparé comme faisant partie de l'action de préparation de repas, ce qui pourrait expliquer la baisse de participants. À ce sujet, Rachel Engler-Stringer (2010) fait une contribution intéressante : dans une étude qualitative participative sur les jeunes mères montréalaises à faible revenu, elle montre comment à la fois des contraintes d'ordre économique et des limites quant aux connaissances culinaires de ce groupe influencent non seulement les pratiques culinaires individuelles, mais induit chez elles des sentiments de stigmatisation et de culpabilité. Des transformations dans l'offre alimentaire quant à la quantité et au prix des aliments fortement transformés induiraient une transformation des types d'habiletés nécessaires pour nourrir la famille (Engler-Stringer, 2010). Elle signale aussi la difficulté à définir ce qu'est un aliment préparé, industriel ou fortement transformé et choisit de s'appuyer principalement sur le critère de la quantité des ingrédients. Elle explique que la norme culturelle actuelle est de consommer au moins une nourriture fortement transformée par jour et que la qualité nutritionnelle de ces aliments varie en fonction de leur prix.

D'autre part, nous avons aussi l'intuition que des facteurs tels que la perte d'autonomie d'une partie importante de la population, due au vieillissement, pourraient expliquer partiellement la diminution tant chez les hommes que chez les femmes du taux de participation à la préparation des repas. Mais ce ne sont que quelques pistes de réflexion.

Une des limites des approches quantitatives en matière de temps alloué aux pratiques alimentaires relève d'un présupposé quant à la notion même de temps, celle d'un temps universel pour tous..

L'idée abstraite du temps universel, identique et égal pour tous, sur laquelle reposent les enquêtes budget-temps, est en elle-même standardisante. Il faudrait multiplier les croisements et les recoupements qui permettent de restituer la spécificité des activités auxquelles le temps est employé et de situer les tâches domestiques par rapport à la hiérarchie professionnelle des tâches (intellectuelles ou manuelles, qualifiées ou non, de conception, de commandement ou d'exécution). (Aymard *et al.*, 1993, p. 27)

C'est notamment la raison pour laquelle, si ces données statistiques sur le temps de préparation des repas nous donnent des indications préliminaires pour la construction de notre objet, nous les considérons comme insuffisantes, car elles ne nous mènent pas à comprendre en profondeur les spécificités des pratiques, notamment en ce qui a trait à leur hiérarchisation et à leur valorisation, qui, nous le verrons plus loin, ont été liées dans la littérature scientifique aux concepts de féminité et de masculinité.

À cet égard, notons que la question de la réalisation de l'égalité des sexes est très complexe, et ce, même si elle est articulée dans le contexte plus précis qu'est la cuisine domestique. Nous considérons que viser l'égalité des sexes dans ses pratiques quotidiennes au sein du couple peut influencer comment la cuisine est perçue. Nous avons vu que les classes économiques et les transformations dans l'offre alimentaire

peuvent influencer les représentations que les acteurs se font de la cuisine et même leurs évaluations quant à leurs habiletés à accomplir leur rôle de mère. Dans le cadre de notre mémoire, nous ne visons pas à répondre directement à ces questions, mais plutôt à en sélectionner des éléments, tels que l'égalité des sexes comme valeur morale au sein d'une éthique, et l'occupation d'un emploi à temps plein, comme faisant partie d'un contexte pouvant influencer les processus décisionnels menant vers l'action. Ces éléments seront donc déterminants pour la constitution de notre échantillon.

### 1.3 Pour une sociologie de l'alimentation

Si l'alimentation est un objet pouvant sembler inusité à étudier en sociologie, elle a gagné en légitimité en sciences sociales dans les 30 dernières années. Malgré cela, elle est encore actuellement souvent étudiée pour illustrer d'autres phénomènes sociaux comme la famille, la santé, la culture et même la mondialisation (Aarseth et Olsen, 2008; Kaufmann, 2005; Meah et Jackson, 2013; Poulain, 1999). Le sociologue français Jean-Pierre Poulain découpe en deux grandes périodes l'histoire de la pensée sociale sur l'alimentation : dans la première, soit de la naissance de la sociologie jusqu'au milieu des années 1960, l'alimentation serait le lieu d'observation d'autres phénomènes sociaux. Dans la deuxième, Poulain identifie une « volonté de fonder un territoire ayant l'alimentation pour objet » (Poulain, 2013[2002], p. 131). Parmi ces travaux, ceux du sociologue Claude Fischler (1979, 1990, 1993) nous semblent incontournables dans la mesure où, avec les concepts « d'incorporation », de « paradoxe de l'omnivore » et de « cacophonie alimentaire », il clarifie les liens

fondamentaux, en partie déjà abordés dans la littérature scientifique<sup>1</sup>, entre l'acte intime de manger et l'identité des mangeurs contemporains. Commençons par le concept d'incorporation : en mangeant, l'individu absorbe une substance tant matérielle que symbolique qui est transformée en l'individu même et, par ce faire, l'individu devient dans une certaine mesure ce qu'il mange. C'est l'interprétation sociologique du vieil adage « dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es ». Également, lorsqu'un groupe mange d'une même substance, d'un même plat, il se soude davantage, il solidifie les liens entre ses membres et se différencie des autres, de ceux qui ne sont pas faits de la même matière. Or, l'humain est un omnivore et doit, pour survivre, manger une variété d'aliments. Cette nécessité de manger du nouveau est accompagnée d'une crainte de la mort, car manger peut aussi nous tuer : « Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre ces deux pôles, celui de la néophobie [...] et celui de la néophilie » (Fischler, 1990, p. 63). Ce paradoxe se traduit en une anxiété chez le mangeur et une des fonctions de la cuisine, de ce « corps de pratiques, de représentations, de règles et de normes reposant sur des classifications »<sup>2</sup> (Fischler, 1990, p. 65) serait justement de résoudre le paradoxe de l'omnivore. Fischler précise « c'est ce qui la [la cuisine] situe au coeur de l'identité sociale et individuelle : elle fournit une "grille" pour considérer le monde et s'y situer, pour s'y incorporer et se l'incorporer. » (1990, 87). À titre d'exemple, lorsque je mange en famille un traditionnel cipaille cuisiné avec amour par ma tante la veille de Noël, je reproduis mon lien familial, et ce, tant dans ses dimensions symbolique que

---

<sup>1</sup> Par exemple, Sigmund Freud (1856-1939), dans les années 1915-1920, aurait introduit la notion d'incorporation (Durif-Bruckert, 2007, p. 18).

<sup>2</sup> Claude Fischler (1990), dans sa conceptualisation de la cuisine, fait référence aux études de l'anthropologue Claude Lévi-Strauss (1908-2009). Étant donné que l'objet de notre mémoire n'est pas d'identifier les règles et la structure de la cuisine québécoise, nous n'aborderons pas ici en profondeur l'approche de Lévi-Strauss, même si dans un travail de plus longue envergure cela pourrait être fort intéressant.

biologique. Étant donné que je sais que c'est ma tante qui l'a cuisiné à partir d'une recette de mon arrière-grand-mère, je peux manger en toute quiétude et le goût de cette nourriture m'est d'autant plus savoureux, et ce, bien qu'il me paraisse aussi un peu fade comparé à ma cuisine habituelle. Le même vaut pour la construction des identités collectives, pensons par exemple aux plats nationaux, au pâté chinois si cher aux Québécois malgré ses origines insondables (Lemasson, 2009). Ajoutons que d'autres chercheurs ont souligné et illustré en détail le caractère profondément intime et sensuel du sens du goût dans l'acte de manger qui nous lie au monde et nous construit, pensons notamment à la phénoménologie des sens de David Le Breton (2006) ou plus récemment aux propositions philosophiques de Corine Pelluchon (2015) d'une ontologie à partir d'une phénoménologie des nourritures pour penser le « vivre de » comme base de notre place et rapport au monde et à tout ce qui s'y trouve.

Les choses dont je vis ne se donnent pas comme des objets ni comme des ustensiles, même quand je m'en sers, mais dessinent un horizon où l'utilité et la production ne sont pas premières. C'est pourquoi elles sont appelées des « nourritures ». (Pelluchon, 2015, p. 13)

Si dans ce mémoire il n'est pas à proprement parler question d'une phénoménologie des sens ou des nourritures, nous verrons comment la cuisine cuisine est bien plus qu'une simple façon de fournir au corps les nutriments nécessaires à son maintien quotidien.

Vers la fin des années 1990, Poulain (1999) propose le concept d'espace social alimentaire, inspiré des concepts d'espace social de Condominas et de fait social total de Marcel Mauss, l'expression ayant été empruntée à Émile Durkheim, pour l'étude de

l'alimentation en sociologie comme un objet légitime en soi. Il pose que l'alimentation peut être étudiée en tant qu'espace où s'articulent de multiples dimensions du social<sup>3</sup>.

La sociologie de l'alimentation a pour objet les formes d'investissement par le social de l'espace de liberté laissé aux hommes par les contraintes biologiques et écologiques qui s'imposent à eux. [...] Les sociologues cherchent à repérer les déterminants sociaux de l'alimentation et les dimensions socialement construites des pratiques. (Poulain, 1999, p. 279)

Plus spécifiquement, nous nous intéresserons aux dimensions socialement construites d'une pratique : la cuisine. Nous choisissons donc de nous pencher sur l'étude de ce que Poulain nomme l'espace du culinaire, une dimension de l'espace social alimentaire (Poulain, 2013[2002]).

La cuisine est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. L'espace du culinaire, troisième dimension de l'espace social alimentaire, est à la fois un espace au sens géographique du terme, de distribution dans des lieux, ce sera par exemple la position de la cuisine, lieu où se réalisent les opérations culinaires dans ou hors de la maison, un espace au sens social qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine, mais aussi un espace au sens logique du terme, espace de relations structurelles, le "triangle culinaire" de Lévi-Strauss en étant l'exemple le plus connu. (Poulain, 2013[2002], p. 233)

---

<sup>3</sup> Plusieurs autres chercheurs conceptualisent l'alimentation comme un fait social total. Pensons par exemple en psychosociologie à Saadi Lalhoul (1998) et à Christine Durif-Bruckert (2007), puis en histoire à Massimo Montanari qui aurait en 1979 exposé cette idée dans un livre issu de sa thèse sur l'alimentation des paysans italiens au haut Moyen Age (préface de Jean-Pierre Devroey dans Montanari, 2010, p. 9).

Dans l'espace du culinaire, notre attention sera principalement axée sur le sens social de cet espace qui rend compte de la répartition sexuelle et sociale des activités de cuisine dans la maisonnée, ce que nous nommons l'espace domestique et familial du culinaire. On l'aura déjà compris, pour qu'un produit soit socialement mangeable, bon à goûter, à avaler et à incorporer, il doit la plupart du temps avoir été cuisiné (Fischler, 1990). En analysant les modes de représentation des participants à propos du processus symbolique et matériel de transformation de produits naturels en aliments socialement consommables qu'est leur propre participation à la cuisine, nous l'envisagerons entre autres comme une pratique (re)productrice de significations.

#### 1.4 Quelques travaux français

##### 1.4.1 Rapports sociaux de sexe

Peu d'études françaises ou québécoises se penchent de manière précise sur les articulations entre la cuisine et le sexe ou le genre. Si nous nous fions au *Dictionnaire des pratiques alimentaires* dirigé par Poulain, une bonne partie des études sur l'alimentation et les femmes, du moins en France, se concentrent plutôt sur des formes pathologiques ou déviantes de consommation alimentaire et les liens entre le corps, les normes et la santé (Poulain, 2012).

Les études issues du féminisme matérialiste dans le milieu intellectuel francophone posent généralement l'analyse de la cuisine en tant que travail domestique en matière de rapports sociaux de production, de domination, d'oppression, d'appropriation et d'exploitation (Mathieu, 1991), et plus récemment de transversalité et de consubstantialité des rapports sociaux, par exemple de rapports sociaux de sexe

imbriqués dans des rapports sociaux de classe qui se nourrissent mutuellement (Galerand et Kergoat, 2014).

C'est bien la problématisation de la transversalité des rapports sociaux de sexe, et de leur imbrication aux autres rapports sociaux, en particulier ceux de classe, qui permettaient de répondre à ces questions et de dépasser le raisonnement selon lequel les femmes étaient exploitées suivant le mode d'exploitation domestique dans le cadre de la famille, puis simplement surexploitées sur le mode capitaliste une fois franchie la porte de l'usine. En contrepoint, la conceptualisation de la « division sexuelle du travail », permet de penser l'intrication dynamique des rapports sociaux de sexe et de classe, leur consubstantialité, le fait qu'ils se modulent et se configurent mutuellement et réciproquement. (Galerand et Kergoat, 2014, para. 21)

Bien que ces analyses soient pertinentes pour penser et analyser les dynamiques macrosociales à la source des inégalités entre les hommes et les femmes dans nos sociétés contemporaines, ceci n'est pas, de prime abord, notre objet de recherche. Ces analyses nous servent plutôt à mettre en contexte et à qualifier la cuisine comme un travail au sens large, soit : « toutes les activités humaines de production de vivre en société » (Godelier, 1984 cité dans Galerand et Kergoat, 2014, para. 22).

#### 1.4.2 Kaufmann, le genre et les types d'hommes au fourneau

Jean-Claude Kaufmann est parmi les sociologues et anthropologues français faisant exception. Il se positionne dans l'interactionnisme symbolique structurel et aborde dans son ouvrage *Casseroles, amour et crises* (2005), les interactions au sein de couple et de la cuisine. Pour Kaufmann, le genre est un rôle, un type de norme sociale qui est historiquement particulièrement persistant et pèse toujours lourdement sur les femmes dans leur processus de construction identitaire (2004, p. 105). Un des objectifs de notre mémoire est d'affiner notre compréhension de comment s'opèrent

les transformations du sens donné à la cuisine domestique à même cette pratique, et ce, en relation au genre. Pour Kaufmann, les transformations sociales s'opèrent dans les petits gestes et les interactions entre individus au quotidien. Quant à ses travaux touchant aux transformations de la répartition des tâches liées à la cuisine domestique, ils comportent pour nous des limites importantes. La première est son aire géographique, limitée à la France, alors que dans notre cas, nous nous intéresserons au Québec. Nous posons l'hypothèse que les Français mangent différemment des Québécois, ne serait-ce par exemple avec un espace-temps différent de la journée et avec un autre rapport aux traditions culinaires. Une autre limite est d'ordre temporel : l'étude de Kaufmann date de 2005, elle est davantage axée sur une population appartenant à la génération des *baby-boomers* et quelques entrevues avec des individus de la génération X. De plus, sur 22 entrevues, seulement deux ont été faites auprès d'hommes, et ce, de la génération X. C'est pourquoi nous interprétons sa typologie de l'homme au fourneau comme située et non généralisable aux jeunes hommes québécois.

[...] l'égalité n'est ni une petite affaire, ni une question technique. Elle ne se réduit pas non plus à un affrontement politique entre le groupe des hommes et le groupe des femmes. Elle met en jeu les profondeurs anthropologiques des individus engagés dans la reformulation de leurs identités. Un panorama d'ensemble peut être très schématiquement dressé en séparant trois types d'hommes. Aux deux extrêmes, les « pieds sous la table » et les héros modernes devenus chefs. Au centre, le marais immense des seconds couteaux. Les héros modernes seront vus au final, car telle est la place qui convient aux stars (Kaufmann, 2005, p. 262).

Ici, les hommes qui ne cuisinent pas, les « pieds sous la table », et ceux qui donnent un petit coup de main une fois de temps en temps à la cuisinière, les « seconds couteaux » seraient moins visibles, mais bien plus nombreux que les hommes qui cuisinent, les « héros modernes devenus chefs ». Le héros moderne serait donc un homme érigé en chef cuisinier du quotidien, véritable vedette du domestique, rendant

visible ce qui demeure, lorsqu'accompli par les femmes, invisible. Lorsque ce héros cuisine, c'est toute une mise en scène qui est activée, on ne cuisine pas qu'un petit plat sobre et ordinaire, on cuisine un festin! Dans le sens commun, on aurait tendance à surévaluer la présence de ces héros, tant leur image a imprégné nos représentations de l'homme contemporain (Kaufmann, 2005).

#### 1.4.3 Cazes-Valette et la viande

Une autre approche intéressante est l'analyse des liens symboliques entre la viande et les genres par l'anthropologue française Geneviève Cazes-Valette (2005). Elle montre notamment comment les attitudes et les comportements quant à la consommation de viandes rouges en France continentale font de celle-ci un indicateur de masculinité. Par une analyse quantitative auprès de 1000 répondants français, elle se penche sur la possibilité d'existence d'un troisième genre, pour réfuter cette hypothèse et affirmer plutôt l'existence d'un continuum des genres : « hommes durs, homme doux, femmes dures et femmes douces », où les « femmes dures » ont notamment un niveau de scolarité élevé (Cazes-Valette, 2005). En plus, Cazes-Valette a dirigé en 2006 la publication des actes du colloque « Faire la cuisine », dans lequel toutes les communications tenaient compte de la question du genre ou du moins de la division sexuelle de l'espace social du culinaire. Cela dit, aucun article n'y est consacré aux contextes canadien ou québécois.

#### 1.4.4 L'ordre alimentaire genré

Récemment, un numéro du *Journal des anthropologues* (2015) dirigé par Tristan Fournier, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille a été entièrement

consacré à la question de l'articulation entre le genre et l'alimentation à même une variété de travaux empiriques sur une pluralité de territoires.

Ce dossier fait apparaître l'alimentation comme un moyen – une arme – très efficace de reproduction de l'ordre du genre. Il invite à prendre la mesure de ce que nous appelons ici l'ordre alimentaire genré, de sa capacité à se reconfigurer de société en société en autant d'avatars de l'inégalité sociale. (Fournier, Jarty, Lapeyre et Touraille, 2015, p. 42)

Suite à une synthèse de divers apports et perspectives féministes et anthropologiques à l'étude de l'alimentation, ces auteurs réitèrent l'importance d'articuler les recherches sur l'alimentation avec celles sur les rapports sociaux de sexes ou le genre, invitant les chercheurs à se pencher sur les « fissures » dans ce qu'ils nomment « l'ordre alimentaire genré » et les résistances qu'elles suscitent chez les individus comme les mouvements sociaux (Fournier, Jarty, Lapeyre et Touraille, 2015, p. 44). Sans nous engager vers une théorisation approfondie du genre (que nous définirons plus loin) ou des rapports sociaux de sexe, nous pourrions voir comment ils influencent les représentations et les pratiques culinaires de nos participants, puis si nous observons des fissures dans cet « ordre alimentaire genré ».

### 1.5 Le courant des « *Feminist Food Studies* »

Il existe actuellement dans la littérature scientifique féministe anglophone un certain nombre d'études où s'articulent la cuisine et le genre (Aarseth et Olsen, 2008 ; Avakian et Haber, 2005 ; Fürst, 1997 ; Meah et Jackson, 2013 ). Il s'agit dans la majorité de ces cas d'aborder la cuisine pour, en dernière analyse, étudier le genre, les interactions ou les rapports sociaux de sexes. Cela dit, ces travaux apportent des contributions intéressantes quant à la variabilité des approches méthodologiques et théoriques

possibles, et à l'identification d'indicateurs de masculinité et de féminité. Nous en présenterons quelques-uns des plus pertinents pour notre mémoire.

### 1.5.1 Une rationalité du don

La sociologue nord-européenne, Elisabeth L'Orange Fürst étudie les liens entre la cuisine, l'identité et la féminité (1991). Elle argue qu'il existerait deux formes de rationalité associées aux identités de genre socialement construites, soit une rationalité de la marchandise, « *rationality of the commodity* », associée à la masculinité, à la sphère publique du travail rémunéré motivé par le gain et l'échange, et une rationalité du don ou du cadeau, « *rationality of the gift* » associée à la féminité, à la sphère privée et au don désintéressé, c'est-à-dire sans attente d'un contre-don (Fürst, 1997). Les hommes cuisineraient dans une logique de rémunération, par exemple en travaillant comme chef cuisinier dans un restaurant. Les femmes cuisineraient par amour et dévouement pour leur famille, sans attente de rémunération, dans l'espace privé de leur maison. Ceci dit, il ne s'agit pas pour Fürst de nier l'existence d'une domination patriarcale enfermant les femmes dans le rôle de la ménagère qui prend soin des autres et qui reproduit la force de travail, mais plutôt d'affirmer que cuisiner peut aussi être autre chose. À la question à savoir si quand les hommes cuisinent à la maison, ils adoptent aussi une rationalité du don, Fürst émet l'hypothèse que ceci implique de mettre au jour que les conceptions traditionnelles de la masculinité et de la féminité pourraient être plus fragiles que ce qu'on a l'habitude de penser.

*« One might ask : if men were to perform what up until now has been women's work, would they, on entering the Realm of the Gift, develop another form of rationality than the one they have developed in the Realm of the Proper? And what about the vice versa situation for women? What is implied in this concept*

*of rationality is that femininity and masculinity may be more brittle than we used to believe.* » (Fürst, 1997, p. 446)

Elle ajoute qu'une prise de conscience d'une fragilité des conceptions de féminité et de masculinité pourrait être accueillie tant de manière positive que négative, et ce, même par les femmes, car ce processus de transformation implique une remise en question des identités. Certaines femmes pourraient donc résister à l'implication grandissante des hommes dans la cuisine du quotidien, car cuisiner est pour elles une activité fondamentalement liée à la manière dont elles se pensent comme individus et comme femmes. Fürst qualifie ce phénomène de barrière culturelle. De plus, les classes sociales pourraient être un facteur déterminant dans les relations au genre. Rappelons que nous avons vu avec l'étude quantitative de Marshall (2011) que la situation au Canada change et que la division sexuelle du travail domestique est actuellement liée aux générations, aux classes sociales et à la scolarisation.

### 1.5.2 Expertise, plaisir et équité

Un des premiers travaux du milieu anglophone ayant eu un impact considérable sur les études subséquentes est, dans la continuité des travaux de Marjorie L. DeVault (1994[1991], 1999) et d'Élisabeth L'Orange Fürst (1991; 1997), l'étude qualitative de Deborah Lupton (2000) sur la répartition des pratiques culinaires au sein des couples hétérosexuels en région rurale en Australie dans les années 1997-1998. Lupton montre que si, de manière cohérente avec la littérature scientifique existante, les femmes continuent d'être le plus souvent les principales responsables de la cuisine, les associations traditionnelles genrées et essentialistes quant à la cuisine et la féminité se transforment, et ce, surtout chez les jeunes hommes et femmes au niveau de scolarité universitaire et chez les couples hétérosexuels dans lesquels la femme occupe une profession et l'homme est sans emploi. Dans l'ensemble de l'étude, les

participants mobilisent trois types d'arguments pour justifier la répartition inégale des activités culinaires : l'expertise « *expertise* », le plaisir « *enjoyment* », et l'équité « *fairness* ». Dans le sens commun, la personne responsable de la cuisine le serait parce qu'elle cuisine mieux, et ce, grâce à une socialisation genrée en cuisine, un apprentissage et l'acquisition d'une expérience culinaire. Elle pourrait aussi préférer cuisiner, car elle prendrait plaisir à créer des plats, à exercer un contrôle dans « sa cuisine » et à montrer son amour à ses proches par le don. Enfin, certains participants mobiliseraient le concept d'une répartition équitable du travail, valorisant la forme rémunérée davantage que celle qui est non rémunérée pour justifier qu'une personne dans le couple soit responsable de faire la cuisine, et ce, même si elle n'y prend pas plaisir. Notons que ces trois types de justifications furent exprimées par les participants du genre féminin et masculin, à l'exception de celui d'équité qui fut plutôt mobilisé par les femmes au foyer ou aux études. Lupton propose plusieurs pistes explicatives issues entre autres des études féministes et des études sur la famille. Parmi celles-ci, soulignons l'explication du recours des participantes à la justification par le plaisir, par l'observation que la « pensée maternelle » est une vision du monde dans laquelle prendre soin de ses enfants n'est pas perçu comme un travail en matière d'obligation et de contrainte, mais plutôt comme une expérience d'accomplissement de soi mesurée et obtenue par l'intermédiaire des réponses ou des réactions d'autrui (Lupton, 2000, p. 184). Cela dit, Lupton remarque qu'une limite (quant à nous importante) de son étude pourrait être liée au fait que les participants souhaitant maintenir une harmonie au sein du couple pourraient ne pas admettre leur insatisfaction de la répartition inégale du travail domestique, et ce, même si les entrevues étaient administrées individuellement. Finalement, Lupton souligne qu'étant donné que la littérature scientifique montre que les Australiens ruraux sont plus traditionnels dans leurs pratiques et attitudes que les urbains, qu'il est probable que des transformations plus marquées quant à une « dé-féminisation » de la cuisine soient en cours (2000, p. 185). Terminons en soulignant brièvement qu'un des éléments que nous considérons comme particulièrement intéressant de cette approche

est le lien, bien que partiel, que fait l'auteure entre une forme de justification et une vision du monde, comme dans l'ouvrage classique, *De la justification. Les économies de la grandeur*, de Boltanski et Thévenot (1991). À cet égard, nous verrons plus loin comment les études sur le travail et l'éthique du *care* font le lien entre l'accomplissement d'une pratique et l'adoption d'une vision du monde en termes d'éthique et de morale.

### 1.5.3 La cuisine, un espace de contrôle

Les sociologues Anglea Meah et Peter Jackson (2013), dans une étude qualitative au Royaume-Uni auprès de personnes de la classe moyenne, affirment que les cuisines, en tant qu'espaces domestiques au sens géographique où se déploient des dynamiques de pouvoir, ne se sont pas démocratisées vers une égalité entre les sexes, mais qu'elles sont plutôt encombrées ou surpeuplées, « *crowded* », les hommes envahissant un espace traditionnellement sous le contrôle des femmes : « *as men have begun to engage more frequently in cooking and other domestic practices, we argue, kitchens have become 'crowded' spaces for women* » (Meah et Jackson, 2013, p. 579). Ici, tout comme chez les autres approches féministes citées dans ce mémoire, la masculinité est définie en terme de formes de pouvoir et non en continuité avec le sexe biologique. En analysant les pratiques culinaires et les perceptions des participants, Meah et Jackson illustrent que les rôles de genre stéréotypés ne sont pas fixes et peuvent changer au cours d'une même vie ou entre générations, tout en mentionnant que si le partage du travail domestique est plus égal qu'avant, l'égalité entre les sexes n'est pas atteinte. Ils soulèvent que le fait que les hommes cuisinent davantage pourrait même avoir l'effet paradoxal de créer davantage de travail pour la personne qui occupe le rôle de mère, peu importe son sexe :

*« There were many other examples where tensions arose between couples over the design and use of the kitchen. One area which consistently evoked comment was the additional mess that men's culinary activities produced, leading us to question whether, as with the advent of technologies intended to reduce women's domestic labour (Murcott, 1983), the irony of men's involvement in cooking is that it may simply create 'more work for mother' (Cowan, 1983) even when the person occupying the role of mother/wife is not female. » (Meah et Jackson, 2013, p. 591)*

Faisant écho aux travaux de Tabet (1979), Meah et Jackson réaffirment une caractéristique des hommes qui cuisinent : la valorisation des outils. En effet, comme le montre aussi l'analyse des discours médiatiques culinaires de Swenson (2009), pour les hommes au fourneau, une cuisine spéciale requiert des outils spécialisés.

Alice Julier et Laura Lindenfeld (2005) se penchent sur comment les inégalités du genre opèrent par l'intermédiaire de la nourriture comme ressource symbolique et matérielle. En présentant une série de travaux sur la masculinité et la nourriture, elles expliquent que les actes de cuisiner et de manger faits par les hommes sont liés à des constructions discursives de la masculinité qui renforcent et compliquent le contrôle hégémonique. Elles identifient des éléments du privilège masculin qui sont illustrés à même les actes de manger et de cuisiner :

*« [...] components of masculine privilege include the ability to create gender difference, to exclude women, to use privileged information, and to circumscribe the meanings attached to various domains of social life. » (Julier et Lindenfeld, 2005, p. 9)*

Au fait, le pouvoir symbolique des hommes sur la nourriture et la cuisine serait lié à leur pouvoir dans la sphère publique. Les femmes, quant à elles, seraient culturellement et physiquement tirées vers le travail domestique, renforçant l'idéologie de la féminité liée à la cuisine du quotidien. Pour Julier et Lindenfeld, plusieurs études font l'erreur de se baser sur un seul modèle de la masculinité, fixe et

abstrait des contextes d'action. Elles arguent qu'il importe de se pencher sur les multiples mécanismes et les contextes sociohistoriques où l'hégémonie est (re)produite : « *The singular masculinity model misses the active, contextual, and historical nature of hegemony* » (2005, p. 8). Si, pour notre analyse, nous optons de traiter du genre composé de la masculinité et de la féminité, considérées dans la perspective de Julier et Lindenfeld (mais aussi d'autres auteurs que nous aborderons plus loin) comme hégémoniques, comparé à des masculinités et féminités plurielles qui ne le seraient pas nécessairement au même degré ou de la même manière dans tous les contextes, nous considérons que notre approche est tout de même cohérente avec celle-ci dans la mesure où nous considérons que la masculinité et la féminité dites hégémoniques peuvent revêtir une variété de formes selon les contextes sociohistoriques particuliers.

#### 1.5.4 Cuisiner « *con amor* »

En Norvège et au Danemark, les sociologues Helene Aarseth et Bente Marianne Olsen, dans un article publié en 2008, montrent par une typologie comment les hommes créent leurs propres rapports à la cuisine. Une fois de plus, c'est une étude qualitative limitée par un corpus composé de peu d'entrevues. L'échantillon était composé d'hommes en couple où les deux partenaires ont un niveau de scolarité collégial ou universitaire, occupent un travail rémunéré à temps complet, ont des enfants et où l'homme avait pris un long congé de paternité. Tous ces éléments sont considérés par les chercheuses comme des indicateurs d'une plus grande probabilité d'égalité entre les sexes. De plus, les couples étudiés avaient comme idéal l'égalité entre les sexes, ils étaient donc considérés comme à l'avant-garde de sa réalisation. Ce sont notamment des critères que nous mobiliserons pour la sélection de notre propre échantillon. Étant donné que la cuisine est traditionnellement associée à la féminité,

ces chercheuses considèrent que l'appropriation de la cuisine domestique par les hommes pour arriver à une égalité entre les sexes requiert dans son processus une transformation de cette identification. Autrement dit, les hommes qui cuisinent dans la sphère domestique le font en tant qu'hommes, et sont donc appelés à user de créativité pour donner un nouveau sens à cette pratique traditionnellement pensée comme féminine. Ici, les perceptions des acteurs sur leur propre situation sont prises au sérieux et l'attention des chercheuses n'est pas axée sur les actions précises de chacun, mais plutôt sur la manière dont ils mettent leurs pratiques en discours. Les chercheuses ont trouvé trois modèles de rapports des hommes à la cuisine, se rapprochant progressivement de l'idéal de l'égalité entre les sexes. Le premier se résume à lorsque la cuisine est la responsabilité de la femme, peu importe que la quantité de temps consacrée à la cuisine soit répartie également ou non dans le couple. Dans cette situation, les hommes et les femmes vivent des frustrations quant à leur incapacité à réaliser l'égalité entre les sexes dans la pratique. C'est le début d'un travail de déconstruction des liens forts entre cuisine et féminité. Ici, nous pouvons faire un parallèle avec « les seconds couteaux » de Kaufmann. Dans le deuxième modèle, les hommes font la cuisine « à leur façon », ce qui se décline en deux rapports, soit orienté sur la réalité « *reality-oriented* » ou hédonique « *pleasure-seeking* ». Le rapport axé sur la réalité se constitue en une recherche de solutions simples, pratiques et rapides à la cuisine qui ne relève pas d'une planification élaborée. Ici, on se débrouille pour nourrir les enfants avec ce que l'on a sous la main, sans se préoccuper de facteurs comme celui de la qualité nutritionnelle. Le rapport que nous qualifions d'hédonique est axé sur la recherche du plaisir par la cuisine. On peut l'associer au type « héros moderne » de Kaufmann (2005). Ici, les hommes, en contraste aux femmes, parlent de l'alimentation comme étant flexible et plaisante au quotidien.

*« Here we emphasize that men's finding cooking pleasurable does not mean that women do not enjoy cooking. Many women make food preparation into a*

*lifestyle project when they focus on the need for the food to be both healthy and organic. Our point is that the women are simultaneously tied to the traditional connection between food, care and femininity, including a relationship of obligation and responsibility around food. Therefore, the context for the women's identity with the food becomes different from men's. In contrast to the women, the men talk about food preparation as something pleasant and flexible in daily life. » (Aarseth et Olsen, 2008, p. 282)*

Dans ces deux formes de rapport à la cuisine, la responsabilité ultime de nourrir la famille au quotidien, de planifier et de remplir le réfrigérateur demeure celle des femmes. Il ne s'agit pas pour autant de dire que les femmes ne prennent pas plaisir à cuisiner, mais de montrer que si les hommes peuvent considérer la cuisine aisément comme un espace de liberté, c'est qu'elle demeure une responsabilité féminine. Elle ne constitue pas un nouveau modèle dans les pays du nord de l'Europe. Le dernier modèle est par contre nouveau, « *con amor* », identifié par Aarseth et Olsen où la cuisine est un projet commun qui a comme objectif de réunir la famille. Elle fait partie d'un style de vie pour l'homme et la femme du couple qui font cette activité ensemble, avec leurs enfants et même des amis lors des fins de semaine. Les discours stéréotypés du partage des tâches ont même disparu. La cuisine est mobilisée pour créer une expérience commune, un moment agréable qui réunit la famille au quotidien. Poursuivant cette piste par une étude de cas longitudinale de quatre hommes entre 1990 et 2005, Aarseth (2009) montre comment les narrations de ces pères à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes se transforment dans la durée, et comment un discours médiatique consumériste, de pair avec les discours moraux du féminisme, ont participé à l'avènement d'une « dé-génératisation » de la cuisine familiale chez ces participants.

*« The consumerist appeal seems to have offered a vehicle to turn a moral demand into a motivational force in these men's own life projects : consequently, it has facilitated the creation of a degendered commitment toward domestic participation. » (Aarseth, 2009, p. 424)*

Aarseth et Olsen réussissent donc à montrer que dans le contexte actuel, certains hommes font acte de créativité et transforment non seulement leur pratique de la cuisine du quotidien, le sens de cette action et de cet espace social, mais arrivent même par des processus discursifs, identitaire et interactionnel à « défaire » le genre en tant que socle d'une division sexuelle du travail domestique. Dans notre mémoire, nous nous intéressons justement à analyser comment les femmes et les hommes se représentent leurs pratiques culinaires, notamment en relation au genre, et ce, dans le contexte d'une visée de l'égalité entre les sexes.

## 1.5 Quelques travaux canadiens et québécois

### 1.5.1 Des études empiriques canadiennes

Au Canada, les sociologues Andrea D'Sylva et Brenda L. Beagan (2011) montrent l'importance de la cuisine dans la (re)construction des identités lorsque les acteurs sont en situation d'immigration. Plus précisément, les deux chercheuses ont étudié une population Goan à Toronto, soit des immigrants provenant d'une région de l'Inde ayant été colonisée par les Portugais. N'ayant que peu de marqueurs identitaires visibles les différenciant des autres populations de l'Inde, leur cuisine est dans ce cas un marqueur d'autant plus important. Un autre élément intéressant relevé ici est le mode de transmission traditionnel du savoir-faire culinaire. En effet, même en contexte d'immigration, ce sont toujours les femmes qui continuent d'être chargées du rôle de transmission culturelle très valorisé dans la communauté. Les femmes de cette étude n'avaient pas appris à cuisiner dans les livres, mais plutôt en observant leurs mères et grand-mères cuisiner dans leur pays d'origine. La cuisine était transmise par imitation. La valorisation de ce rôle dans leur communauté à Toronto menait même les acteurs à considérer la cuisine comme une forme de pouvoir, et les chercheuses à le considérer comme vecteur de mobilité sociale : une forme de « capital culturel »,

un « capital culinaire » au sens bourdieusien (Bourdieu, 2002; D'Sylva et Beagan, 2011).

La sociologue Michelle Szabo est l'une des seules au Canada à étudier l'articulation entre le genre et la cuisine dans une perspective interactionniste symbolique structurelle. Pour Szabo, qui se base notamment sur les travaux de Risman (2004), le genre est une structure sociale qui s'articule à trois niveaux : individuel identitaire, interactionnel et institutionnel (Szabo, 2013, p. 20). Comme nous le verrons plus en détail dans les sections hypothèse et du cadre conceptuel, notre approche est grandement influencée par la sienne.

Une étude qualitative d'envergure en sociologie sur l'alimentation des Canadiens a récemment été publiée, mais elle se limite au Canada anglophone (2015). Véritable travail d'équipe sur un échantillon de 254 participants (105 femmes, 18 hommes, 77 filles, 54 garçons), les collaboratrices Brenda Beagan, Gwen Chapman, Deborah McPhail, Elaine Power, Helen Vallianatos et Josée Johnston ont opté pour une approche en grande partie bourdieusienne. Les inégalités de sexe et de genre, d'ethnie, de « place » et de classe traversent les analyses. Sont abordés les thèmes de l'alimentation saine, éthique, cosmopolite, puis végétarienne; de l'image corporelle, des trajectoires sociales, des mouvements dans et vers le Canada, et finalement celui de l'incorporation, « *embodiement* ». Un élément d'analyse traversant tous ces thèmes est celui de l'identité sociale des individus et les processus d'identification associés aux choix et aux pratiques alimentaires. C'est ainsi que cette étude clarifie des liens et des mécanismes importants, par exemple entre une situation économique précaire menant à un manque d'écart à la nécessité et une moindre possibilité de penser la cuisine comme une activité plaisante, créative et libre, ce qui aboutit à une prise en charge des responsabilités alimentaires presque exclusivement par les femmes et un désengagement de la part des hommes et des adolescents. Ce mode d'explication est à

notre avis fort pertinent, et lors de notre mémoire il sera intéressant de comparer certains de nos résultats avec ceux de cette étude. De manière générale, cette étude montre que le genre est la variable ayant le plus d'influence sur les rapports entre l'alimentation et les individus; que malgré leurs efforts, les chercheuses ont eu de la difficulté à obtenir des entretiens avec les hommes des familles sélectionnées et que les femmes demeurent en grande majorité responsables de l'ensemble du travail de nourrir leur famille et de veiller à leur bien-être physique par l'application des principes associés à une saine alimentation (Beagan *et al.*, 2015, p. 229). De plus, cet ouvrage accorde une grande place aux mécanismes de distinction et aux liens entre la morale, une vision du monde, une construction de soi et l'alimentation, et ce, pour toutes les classes sociales : « [...] *our study has shown that occupants of all social locations employ food practices to construct their own moral worth against that of other social groups* » ( Beagan *et al.*, 2015, p. 245). Ceci met en question les études, souvent quantitatives, qui associent des « mauvais » choix nutritionnels aux personnes à faibles revenus sans prendre compte les processus réflexifs de ces mêmes personnes quant à ces choix en relation à leurs situations spécifiques. Pour terminer, soulignons que ces chercheuses affirment que si des transformations dans les pratiques alimentaires sont possibles chez les individus, elles sont accompagnées d'obstacles identitaires importants qu'elles expliquent en mobilisant le concept bourdieusien d'habitus : « *change is not impossible, but it is accompanied by often invisible losses: of identity, of moral and symbolic boundaries, of virtue structures and therefore moral worth, of distinction from an Other* » (Beagan *et al.*, 2015, p. 246).

Dans le même courant, mais de façon plus pointue, Cairns et Johnston ont publié un ouvrage sur l'alimentation et la féminité (2015). En articulant des analyses de divers discours médiatiques avec les résultats d'entretiens auprès de femmes canadiennes, elles montrent comment l'alimentation est encore aujourd'hui fortement genrée. Un

des points saillants de leur étude est de montrer comment certains discours contemporains sur l'alimentation santé représentent cette dernière comme synonyme de minceur, le tout en ciblant particulièrement les femmes qui y « calibrent » leur adhésion.

### 1.5.2 Quelques travaux québécois

Au Québec, la majeure partie des études sur l'alimentation se font en santé et en nutrition, par exemple avec les travaux de Marie Marquis (Aubé et Marquis, 2011; Dulude et Marquis, 2013; Marquis et Manceau, 2007). En histoire, soulignons les travaux d'Yvon Desloges (2011) sur les habitudes alimentaires des Canadiens français en Nouvelle-France et de Denyse Baillargeon (1993) sur l'histoire des femmes. En études littéraires, Geneviève Sicotte et Marie-Noëlle Aubertin sur le patrimoine immatériel et la gastronomie (Sicotte et Aubertin, 2013). Quelques mémoires et thèses ont aussi porté en entier ou partiellement sur l'alimentation et la cuisine (Baril et Paquette, 2012; Latreille et Ouellette, 2008). Pensons notamment au mémoire d'Olivier Riopel (2005a; 2005b) sur l'identité alimentaire des clients du Marché Jean-Talon à Montréal, à celui d'Émilie Lacaille (Lacaille, 2009) en communications sur les blogueuses culinaires en contexte de cacophonie alimentaire; à celui de Martine Croteau (2011) composé de deux études de cas sur repas familial. Soulignons aussi le mémoire d'Annabelle Seery (2012) en science politique sur le travail domestique et la nouvelle génération de féministes; celui de Mélissa Vincent (2008) sur l'identité des jeunes Québécois et le patrimoine immatériel; celui de Roxanne Arsenault (2011) sur les restaurants kitsch à Montréal comme patrimoine; la thèse de Pauline Curien (2006) sur l'Expo67 comme catharsis identitaire et la thèse de Caroline Durand (2011) sur l'histoire de la nutrition au Québec de 1860 à 1945. Si l'espace nous

manque ici pour les résumer, tous ces travaux marquent, à leur manière, l'approche et les analyses de ce mémoire.

À notre connaissance, une seule thèse en sociologie au Québec a porté principalement sur le repas et la cuisine en contexte domestique, soit celle d'Alain Girard (2013), dans laquelle la cuisine est étudiée en contexte d'immigration à Montréal. Dans un chapitre intitulé « *Food is Love* », Girard montre comment la cuisine domestique, au-delà d'un véhicule de transmission culturel, peut être une manière, surtout pour les femmes, de communiquer des sentiments d'amour aux êtres chers et même pour certaines de mettre littéralement de l'amour dans leurs plats. En effet, le lien entre la cuisine et le langage a été établi, notamment par Claude Lévi-Strauss (Lévi-Strauss dans Fischler, 1990) et Roland Barthes (1961). Nous y reviendrons. Girard montre que la cuisine, surtout en contexte familial, est une activité collective. Suivant notamment Fürst (1997), il aborde une dimension de la division sexuelle de la perception de la cuisine en lien avec le concept de don<sup>4</sup>. À cet égard, il pose l'importance de différencier le « don de soi » ou la vocation, du don comme cadeau. Tout comme chez Szabo (2013), il explique la division sexuelle des tâches culinaires par une perspective interactionniste en puisant entre autres dans les théories de l'éthique du *care* :

[...] il est devenu évident que les nourritures et la cuisine domestiques étaient des architectes dans la construction sociale des genres. Une des puissantes raisons expliquant le fait que les femmes s'investissent autant dans le travail culinaire, pas seulement le travail physique, mais aussi toute « l'organisation mentale », la planification, et au-delà d'une pratique soumise à des impératifs idéologiques, concerne la nature même de ce qu'elles construisent tout en

---

<sup>4</sup> Qui est à retracer jusqu'à l' « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives » de Marcel Mauss (1923).

cuisinant. Le travail de la cuisine (compris aussi comme « soins et sollicitude ») fabrique du lien social et contribue au développement d'un souci pour autrui qui passe par « l'enveloppement » dans des relations affectives, émotionnelles et sensuelles qui non seulement fabriquent (à mains nues) l'unité et l'identité familiale, le bien-être d'une communauté, mais également du « bonheur » et, ce faisant et en retour, de l'identité de genre (féminine) (Girard, 2013, p. 444).

Dans cet extrait, Girard montre comment la cuisine en tant que *care* est performative : en cuisinant pour d'autres, les individus reproduisent des identités de genre. Nous approfondirons plus loin les concepts d'éthique et de travail du *care*. Contentons-nous de souligner pour le moment que l'éthique du *care* est un outil théorique intéressant pour expliquer les liens entre les processus de réflexivité et de construction identitaire individuel et interactionnel, les émotions, le genre, la cuisine et l'alimentation. Une limite relevée par Girard sur sa thèse est celle de s'être restreint à l'étude de la sphère domestique (2013, p. 447). Or, un des intérêts de l'éthique du *care* réside justement dans sa capacité de remettre en cause la distinction entre privé et public (Garrau, 2014), c'est-à-dire qu'en partant des pratiques de soin intimes, pensées comme privées, et des visions du monde qui leur sont associées, une éthique politique peut émerger, et ce, avec le potentiel de remettre en question l'idée dominante d'un bien abstrait et universel tant sur la scène politique internationale que dans le milieu académique (Tronto, 1995). Si la cuisine domestique est habituellement assimilée à l'espace privé, nous considérons que les frontières entre le privé et le public sont souvent floues et que la cuisine domestique, selon les contextes sociohistoriques, peut, à des degrés variables, appartenir aux deux. À titre d'exemple, Jean-Michel Léger (2005) a montré que la cuisine en tant qu'espace géographique en Norvège est passée d'une forme publique au Moyen-Âge (un coin de l'unique pièce où la famille habitait), à une forme fermée suivant un modèle de « laboratoire rationnel » (une pièce fermée dans les appartements urbains du début XXe siècle) opposée à la cuisine ouverte du milieu rural. Ces dernières années, le modèle ouvert serait revenu en force, notamment avec

la popularisation du « modèle américain » par lequel la cuisine est ouverte au regard des invités.

L'évolution historique de la cuisine, d'espace ouvert à espace fermé, témoigne du passage de la sphère publique à la sphère privée, et depuis quelques années le retour à une ouverture de l'espace cuisine selon le modèle américain (Léger, 2005, p. 20).

Léger lie ces transformations architecturales avec les conceptions sociales de la cuisine comme pratique privée ou publique, et ce, entre autres avec la notion de distinction par la consommation associée à la modernité, prenant la forme d'une recherche de l'authenticité.

En général, nous constatons que souvent, à l'exception de certains travaux cités ici, les études sociologiques françaises et québécoises sur la cuisine (et non le travail ménager en général) portent soit uniquement sur les femmes ou les hommes, et celles qui portent sur les deux ont des échantillons composés majoritairement de femmes et n'abordent qu'en surface les dimensions liées au genre, réduit à une simple variable parmi d'autres. De plus, elles conceptualisent trop souvent le genre comme s'il était en continuité directe avec le sexe des participants, dichotomique (Cazes-Valette, 2005; Kraus, 2000). Étant donné qu'il est actuellement généralement reconnu dans la littérature scientifique que la cuisine domestique en Occident est traditionnellement faite par les femmes et associée à la féminité (Fürst, 1997; Girard, 2013; Szabo, 2013) et que cette situation au Canada semble, malgré l'analyse de Marshall, bien vivace (Beagan *et al.*, 2015), inclure la variable du genre dans notre étude est pour nous d'une importance fondamentale.

## 1.6 Conclusion

Dans ce premier chapitre, nous avons présenté une mise en contexte quantitative et une revue non exhaustive de la littérature scientifique. Ce parcours théorique se veut un point de départ, un ancrage qui pourra être revisité et même bonifié au fil des allers-retours entre nos données empiriques et leur analyse théorique tout au long cette recherche. Ce faisant, il met la table pour notre prochain chapitre dans lequel nous exposerons notre problématique, nos questions de recherche, notre cadre d'interprétation conceptuel, nos hypothèses exploratoires et finalement les considérations méthodologiques inhérentes à notre démarche.

## CHAPITRE II

### DE LA PROBLEMATIQUE AUX CONSIDERATIONS METHODOLOGIQUES

#### 2.1 Introduction

Par une revue de la littérature scientifique non exhaustive, nous avons initialement présenté les divers points de départ théoriques et empiriques de cette recherche, et ce, tout en mettant cette dernière en contexte. Dans ce deuxième chapitre, nous posons les bases de notre approche analytique et méthodologique. Pour ce faire, nous débutons en exposant notre problématique et nos questions de recherche. Ceci nous mène à notre cadre d'interprétation conceptuel, puis à nos hypothèses exploratoires. S'en suivent les considérations méthodologiques : l'univers du discours extralangagier et la sélection des participants; la constitution du corpus, du matériau et de l'échantillonnage; le respect des normes éthiques; et finalement les défis et les surprises rencontrés lors du recrutement de nos participants, de pair avec certaines limites induites justement par nos choix méthodologiques. Notre analyse finale est principalement construite de manière inductive à partir des données qualitatives collectées. Une mise en relation de la littérature scientifique existante avec nos données a été faite dans un mouvement d'aller-retour tout au long de la recherche. Une part des données pertinentes à notre analyse est de nature socioéconomique, par exemple, l'âge, l'origine culturelle, le type d'emploi, la situation de famille, le niveau de scolarité, le genre et le degré de responsabilité culinaire des participants (voir Annexe A). Cela dit, nos données empiriques sont principalement de nature discursive, et par ce faire, narratives.

## 2.2 Problématique et questions de recherche

### 2.2.1 Problématique : Entre représentations médiatiques et pratiques quotidiennes

Traditionnellement, la cuisine domestique est une activité associée à la féminité, au don et au soin des autres (Fürst, 1997; Kaufmann, 2005) auxquels se superposent souvent les notions d'art et de science. Par exemple, en analysant les discours textuels des préfaces d'un des livres de cuisine ayant été les plus populaires au Québec du XXe siècle, *La cuisine raisonnée*, nous avons constaté que la cuisine y est définie à la fois comme un art et comme une science, comme un espace d'expression de « la créativité féminine » tout en insistant sur la responsabilité des femmes de nourrir leur famille à partir de connaissances considérées comme rationnelles et légitimes sur la base qu'elles sont issues de la science de la nutrition (Bégin, 2014). En effet, si comme l'a montré Caroline Coulombe, les livres de cuisine du XXe siècle n'ont pas fait exception à la tendance générale d'une rationalisation du monde occidental (Coulombe, 2005), ils expriment aussi parfois une conception de la cuisine associée à l'expression de la subjectivité individuelle élevée au statut d'art esthétique, tout en étant exercée au service d'autrui.

Qu'en est-il aujourd'hui? Au Québec, l'édition 2003 de *La cuisine raisonnée* s'affiche comme un album souvenir tant pour « les jeunes à la recherche de leurs racines culturelles que [...] les moins jeunes à qui elle rappellera maints souvenirs [...] », et non plus comme un guide pour la ménagère québécoise modèle. Pourtant, alors que les émissions télévisuelles de cuisine se multiplient, plusieurs contenus médiatiques,

par exemple ceux dérivés de l'émission de Ricardo Larrivée<sup>1</sup>, consacrent une part de leur contenu, et ce, dans une mise en scène représentant un contexte domestique, à une cuisine dite « de gars ». Cette représentation sexuée de la cuisine domestique dans les médias n'est pas le propre du Québec. Des études sur ces représentations, par exemple celle de Swenson (2009) sur la chaîne étatsunienne « *The Food Network* », et celle de Hollows (2003b) sur la vedette culinaire Jamie Oliver, montrent que lorsque les hommes sont représentés comme s'appropriant la cuisine domestique, ils le font de manière à protéger leur masculinité. Ce faisant, ils entrent en cuisine domestique d'abord comme des chefs professionnels, des artistes, des sportifs ou des scientifiques accordant une grande importance aux techniques et aux outils. L'opposition entre féminité et masculinité dans les représentations médiatiques de la cuisine domestique nous semble donc manifeste : les hommes d'aujourd'hui entrent en cuisine domestique par choix, d'abord comme des professionnels, des artistes ou des scientifiques, et ce, pour exercer volontairement leur créativité et leur liberté; les femmes d'avant n'entraient pas en cuisine; elles y étaient tout simplement et le sont encore aujourd'hui, et ce, sans qualification professionnelle particulière. Même dans la pratique, il leur incombe toujours d'apprendre les rudiments de la science de la nutrition pour bien accomplir leurs responsabilités culinaires envers les autres, et ce, notamment en régulant leur propre corps, leur propre poids corporel en fonction de l'idéal d'une silhouette féminine et d'un raffinement de classe, au détriment de leurs propres appétits et goûts au sens gustatif (Beagan *et al.*, 2015, p. 221). C'est ensuite par le cumul d'expériences, ou par le sentiment de devoir chez certains groupes sociaux de procurer une variété de plats et de goûts à leurs familles et convives, qu'elles sont appelées à y exercer leur créativité esthétique.

---

<sup>1</sup> Site Internet de Ricardo, consulté en septembre 2015 : <http://ici.radio-canada.ca/tele/ricardo/2014-2015/>

Que se passe-t-il quand les hommes cuisinent à la maison, quand ils deviennent les principaux responsables de la cuisine en contexte domestique? Nous avons vu que les études qualitatives actuelles sur la pratique de la cuisine domestique, tant en Amérique du Nord qu'en Europe, montrent que si elle est pour les hommes associée à un espace de créativité et de liberté, pour les femmes elle est plutôt associée à des ambivalences entre un sentiment de devoir, de contrainte, et un sentiment de plaisir, de don, et finalement comme manière de montrer son amour et de prendre soin de ses proches.

À cet égard, la sociologue Michelle Szabo nous donne une piste intéressante. Elle relève que dans la majorité des études empiriques abordant cette question, les hommes étudiés n'étaient pas responsables de la cuisine du quotidien, mais étaient plutôt des cuisiniers occasionnels (Szabo, 2013). Dans son étude récente portant sur les hommes à Toronto qui sont responsables d'au moins la moitié des préparations de repas au quotidien, elle arrive à la conclusion que plus les hommes ont la responsabilité de cuisiner, plus ils adoptent des sentiments ayant été dans la littérature scientifique associés aux femmes, tels que l'obligation, le don et le soin de la famille, qui passe parfois par la minimisation de ses propres préférences pour plaire aux autres, et ce, sans pour autant perdre la conception de la cuisine comme espace de créativité et de liberté. Prenant une perspective liée à l'interactionnisme symbolique, Szabo précise que la prise d'une plus grande responsabilité culinaire chez ses participants a engendré de nouvelles relations sociales qui ont engendré chez ces hommes une nouvelle vision de la cuisine. Toutefois, elle nous met en garde : ces nouvelles perceptions, valorisations et même parfois appropriations du rôle de la mère nourricière ne se traduisent pas nécessairement en une plus grande égalité des sexes et pourraient même paradoxalement, reproduire des formes de masculinités hégémoniques (Szabo, 2014). Ceci nous mène à nous intéresser aux différences et

similitudes des représentations genrées des Québécois quant à leurs pratiques culinaires quotidiennes.

## 2.2.2 Questions de recherche

### 2.2.2.1 Question générale

Comment les individus se représentent-ils le processus culinaire, qui est à la fois symbolique et matériel, de transformation d'un produit naturel, biologiquement comestible, en une nourriture socialement consommable, et même bonne, voire savoureuse à manger?

### 2.2.2.2 Question spécifique

Comment les représentations sociales de la cuisine informent-elles sa pratique en contexte domestique et familial chez les adultes québécois pouvant être considérés comme à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes, et ce, selon leur genre et leur degré de responsabilité culinaire dans leur maisonnée?

## 2.3 Cadre d'interprétation conceptuel

### 2.3.1 Schéma conceptuel

Avant de présenter nos principaux concepts, voici un schéma de synthèse sur la manière dont nous envisageons aborder notre objet :

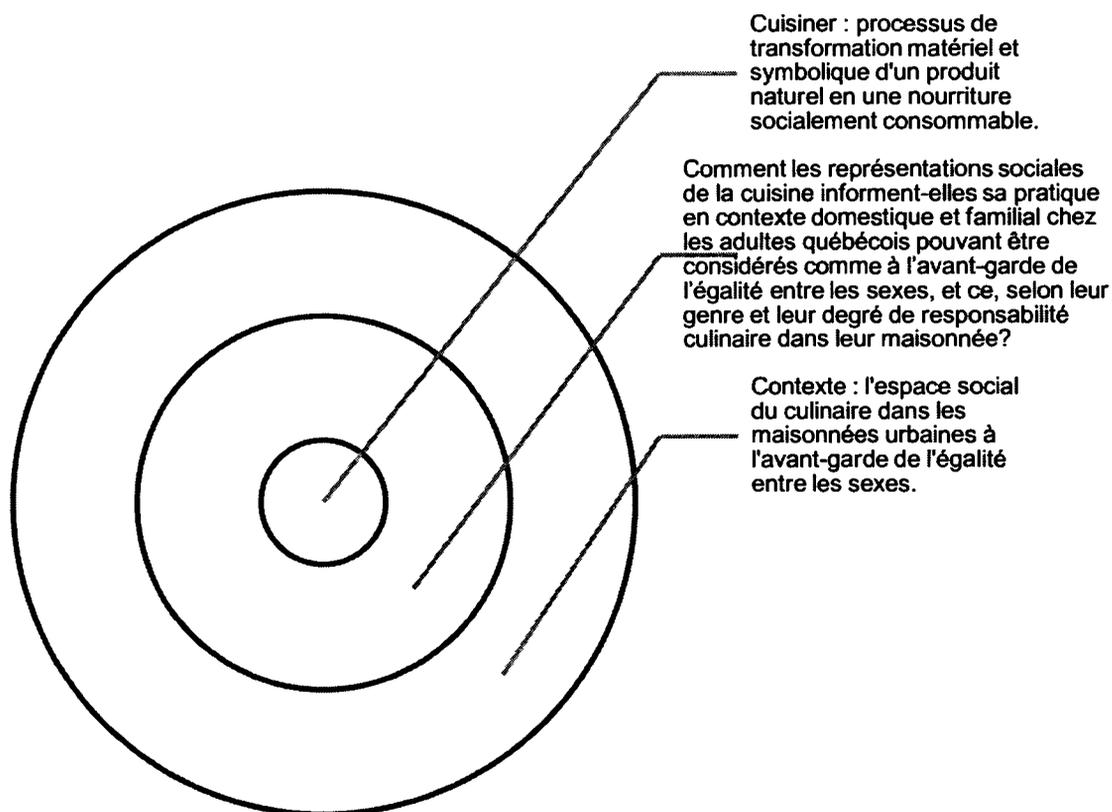


Figure 1.1 Schéma conceptuel de notre objet

### 2.3.2 Perceptions, narrations et représentations

Suivant l'approche interactionniste symbolique structurelle du sociologue Jean-Claude Kaufmann, nous envisageons les perceptions des participants comme faisant partie intégrante de la réalité sociale (Kaufmann, 2013). Lors des entrevues, ceux-ci seront appelés à mettre ces perceptions sous forme de narration, c'est-à-dire sous forme d'un discours plus ou moins cohérent entre ses parties. Nous sommes conscient que cette narration ne reflète pas entièrement la réalité vécue par les participants, moment par moment dans leurs vies quotidiennes, mais qu'elle est plutôt une reconstruction et une sélection de ceux-ci en une forme à visée cohérente, participant au processus de construction identitaire formant, de pair avec le processus réflexif, une part de la subjectivité des individus contemporains (Kaufmann, 2004). C'est donc par le langage que nous aurons accès aux données textuelles à analyser. À cette approche, nous considérons qu'il est pertinent d'ajouter celle des représentations sociales, et ce, malgré la multiplicité des définitions qui en existent<sup>2</sup>. Les perceptions telles que comprises par Kaufmann peuvent être incluses à même une théorie des représentations sociales. Nous justifions ce choix par le fait que les représentations individuelles (au sens psychique) et surtout sociales (au sens de partagées par un groupe) sont des ressources importantes dans les processus de (re)construction et de transformation des significations données à des pratiques – et ce faisant aux manières dont les individus orientent ces mêmes pratiques (Seca, 2010). Par ce faire, le concept de représentations sociales nous permet d'articuler les manières dont les individus

---

<sup>2</sup> Une des critiques du concept de représentation sociale est justement la multiplicité de ses définitions, et ce, même lorsque mobilisé par un même auteur. À cet égard, Seca (2010), Lahlou (1998) et Jodelet (2006) expliquent que la complexité du concept exige des chercheurs d'adapter sa définition à leur objet spécifique. Seca ajoute que les multiples définitions avancées par Moscovici sont à comprendre comme complémentaires. Lahlou utilise la métaphore d'une pomme, qui, demeurant la même, pourrait être définie de différentes manières selon l'angle d'approche du chercheur.

sont à la fois déterminés par leur société ou leur groupe d'appartenance tout en ayant une capacité d'action et de transformations sur celle-ci.

### 2.3.3 Genre, éthos et structure sociale

Afin d'opérationnaliser le concept de genre à une études axée sur les interactions, nous envisageons, à l'instar de Cairns, Johnston (2015) et Szabo (2013), de le conceptualiser en continuité des travaux empiriques et théoriques de Candace West, Sarah Fenstermaker et Don H. Zimmerman (Fenstermaker et West, 1995, 2002; Revillard et de Verdalle, 2006; West et Zimmerman, 2009) qui proposent une approche ethnométhologique aux études du genre et plus largement des inégalités sociales. Pour ces auteurs, il faut étudier comment le genre se réalise ou se subvertit, se transforme, dans les interactions quotidiennes entre individus; souligner ses dimensions processuelles et interactionnelles; et tenir compte de son inscription dans une structure sociale et des rapports de pouvoirs (Revillard et de Verdalle, 2006). Plus précisément, nous adoptons la définition du genre dans sa dimension interactionnelle comme une présentation de soi, tel un éthos, proposée par West et Zimmerman : « *Gender [...] is the activity of managing situated conduct in light of normative conceptions of attitudes and activities appropriate for one's sex category* » (1987, p. 127). West et Zimmerman différencient le genre du sexe et de la catégorie de sexe :

*« Sex is a determination made through the application of socially agreed upon biological criteria for classifying persons as females or males. The criteria for classification can be genitalia at birth or chromosomal typing before birth, and they do not necessarily agree with one another. Placement in a sex category is achieved through application of the sex criteria, but in everyday life, categorization is established and sustained by the socially required identificatory displays that proclaim one's membership in one or the other category. In this sense, one's sex category presume's one's sex and stands as proxy for it in many situations, but sex and sex category can vary independently; that is, it is possible to claim membership in a sex category even when the sex criteria are lacking. »* (West et Zimmerman, 1987, p. 127)

Le sexe (mâle ou femelle) des individus est déterminé par l'application de catégories de sexe légitimées par les critères acceptés socialement (Kraus (2000) a notamment montré que même les sciences « dures » construisent le sexe à partir de jugements moraux), tels que les types d'organes génitaux, les types de chromosomes, etc. Au quotidien, c'est la démonstration de son appartenance à une catégorie de sexe qui agit dans l'identification d'une personne à un sexe. Le genre est donc quelque chose qui se « fait » dans les gestes du quotidien : les individus agissent consciemment ou inconsciemment selon leurs connaissances des normes, des attentes des autres et des manières appropriées d'être et de se présenter en fonction de leur catégorie de sexe. À cet égard, nous considérons que l'accès des individus à ces connaissances est médié par des représentations sociales dans les interactions sociales (Seca, 2010).

Précisons que pour West et Zimmerman, même lorsqu'un individu agit de manière incohérente à sa catégorie de sexe, il est toujours soumis au risque de l'évaluation (concept d'« *accountability* ») de sa personne et de ses actes par les autres selon la catégorie de sexe à laquelle il est associé. Le genre est donc un processus interactionnel. Le genre n'est ainsi pas une propriété individuelle « naturelle », mais bien une production interactionnelle et institutionnelle<sup>3</sup>. C'est une approche qui, bien qu'ethnométhodologique, est à notre avis cohérente avec l'interactionnisme symbolique structurel de Jean-Claude Kaufmann pour qui les transformations sociales s'opèrent dans les petits gestes et les interactions au quotidien. En plus, nous

---

<sup>3</sup> Nous tenons aussi à souligner un article de Stevi Jackson (2009), dans lequel elle argue de la pertinence de l'approche interactionniste symbolique, dans la lignée de travaux de George Herbert Mead, pour les études féministes et explique son faible niveau de diffusion par des conditions sociohistoriques. Comme Risman, elle partage l'utopie des féministes matérialistes de l'absence de rapports hiérarchiques entre les hommes et les femmes qui créent le genre tout en considérant nécessaire l'étude des pratiques dans le cadre de la vie quotidienne en articulation avec les structures sociales pour comprendre comment le genre et l'hétérosexualité sont continuellement construits et reconstruits (Jackson, 2009, p. 30).

considérons qu'elle est compatible avec le concept de représentation sociale dans la mesure où, pour le psychosociologue Saadi Lahlou (1998, p. 17-18), la représentation sociale est « l'extension naturelle » du désir humain de vivre et de survivre, car pour ce faire, il doit « savoir quoi faire » en fonction de sa perception de ses environnements physiques et sociaux. Les représentations sociales formeraient ainsi un « manuel de l'utilisateur » informant l'individu des actions appropriées à prendre selon un contexte. L'accès à cette forme de connaissance se ferait par le langage. Permettant le « diagnostic », la « prescription » et le « raisonnement », les représentations sociales seraient donc inhérentes à la capacité réflexive des humains. C'est ainsi que nous considérons que ce concept pourrait compléter la perspective de West et Zimmerman en prenant en compte la dimension psychique du genre de pair avec ses dimensions interactionnelles et institutionnelles. Cela dit, dans le cadre de notre mémoire nous nous limiterons principalement à la dimension interactionnelle. En ce sens, il sera intéressant de voir comment, à travers leurs relations et interactions sociales, les participants se représentent individuellement et collectivement les liens entre la féminité, la masculinité et la cuisine domestique et familiale.

Un des avantages de ces perspectives est de comprendre le genre comme étant performatif, et par ce faire de rendre opérationnalisable, bien que manière modifiée, le concept issu de la philosophie de Judith Butler (2006) à des études empiriques tout en rejoignant les théories féministes matérialistes par sa visée d'une utopie où le genre et les rapports hiérarchiques qui le soutiennent, n'existeraient plus. En effet, Christine Delphy affirme que : « peut-être ne pourrions-nous vraiment penser le genre que le jour où nous pourrions imaginer le non-genre » (2001, p. 260). De plus, la proposition de Risman, construite à partir de la perspective de West et Zimmerman, nous offre la possibilité de nous centrer principalement sur les niveaux individuels et interactionnels du genre, comme présentation de soi à soi et de soi aux autres au sens meadien (Côté, 2015; Mead, 2015[1934]), sans pour autant nier l'importance des

mécanismes institutionnels et de l'inclusion des trois niveaux dans une structure (conceptualisée chez Risman à partir de Giddens, comme à la fois contraignant les comportements et étant créée à partir de ceux-ci). « *Structuration refers to the notion that social structure both constrains behavior and is created by it. Individuals are the products of their social worlds yet are not determined by them* » (Risman, 2009, p. 83). Ce découpage, bien que schématique, permet d'éclairer des mécanismes qui peuvent expliquer comment, si des transformations ont eu lieu au niveau institutionnel, par exemple avec l'obtention du droit de vote des femmes, elles ne transforment pas toujours les pratiques quotidiennes des individus. En effet, les attentes des uns au niveau interactionnel influencent les pratiques et les identifications au niveau individuel. C'est alors que Risman définit les niveaux de la structure sociale du genre :

*« The gender structure differentiates opportunities and constraints based on sex category and thus has consequences on three dimensions: (1) At the individual level, for the development on gendered selves; (2) during interaction as men and women face different cultural expectations even when they fill the identical structural positions; and (3) in institutional domains where explicit regulations regarding resource distribution and material goods are gender specific. »* (Risman, 2004, p. 433)

Selon Risman, cette approche intègre le concept d'intersectionnalité et toutes les formes d'inégalités sociales devraient être conceptualisées, au même titre que l'économie et la politique, comme des structures sociales :

*« [...] race, gender, and sexuality are as equally fundamental to human societies as the economy and the polity. Those inequalities that are fundamentally embedded throughout social life, at the level of individual identities, cultural expectations embedded into interaction, and institutional opportunities and constraints are best conceptualized as structures: The gender structure, the race structure, the class structure, and the sexuality structure »* (Risman, 2004, p. 444)

Risman reconnaît que si l'expérience subjective humaine des inégalités vécues l'est de manière intersectionnelle et simultanée, la construction historique et la reproduction actuelle des inégalités peuvent reposer sur des mécanismes communs ou distincts. Risman (2009) critique les travaux actuels sur les transformations du genre : plutôt que d'analyser ces transformations en matière de nouvelles formes de masculinités et de féminités, il serait plus juste reconnaître que les normes traditionnelles du genre perdent en pouvoir ou du moins s'estompent. « *Why categorize innovative behavior as new kinds of gender, new feminities and masculinities, rather than notice that the old gender norms are losing their currency?* » (Risman, 2009, p. 84). Ici, un des éléments permettant d'identifier les moments où l'on « défait » le genre est la contestation de l'essentialisme ou des distinctions binaires basées sur le sexe (Risman, 2009). Le genre est directement lié au privilège masculin, manifeste dans les pratiques et les discours à même les interactions et les relations interindividuelles. Ce sont les moments où le privilège inhérent aux formes de masculinités traditionnelles, notamment par ses formulations discursives connues d'avance (les « *scripts* » ou, pourrions-nous dire, les ensembles de représentations sociales de la masculinité hégémonique comme légitime), est entièrement ou en partie absent des pratiques et des discours, qu'il s'agit d'identifier comme défaisant le genre. Face à ces positions, lors de l'analyse de notre matériau, nous ferons particulièrement attention aux éléments qui pourraient indiquer une mouvance vers soit une disparition, une convergence ou une stabilité des genres à même les représentations des participants de la cuisine. Il ne s'agira pas, comme chez Risman, d'analyser les transformations des genres dans la société en général, mais plutôt de comprendre si et comment la représentation traditionnelle de la cuisine en contexte domestique comme étant féminine persiste ou se transforme chez nos participants. De manière générale, les études féministes abordées ici nous seront aussi utiles pour une première identification et sélection d'indicateurs et de caractéristiques discursives associés aux formes de féminité et de masculinité.

### 2.3.4 Définir la cuisine

[...] la cuisine est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable (Poulain, 2013[2002], p. 233).

Le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain propose cette définition de la cuisine qui nous semble appropriée pour notre mémoire. Elle a l'avantage de prendre explicitement en compte à la fois les dimensions symboliques et matérielles de l'acte de cuisiner. En plus, elle implique la conception de la cuisine comme une action, que l'on peut lier à sa dimension performative et qui, par ce fait, se prête à une approche interactionniste symbolique. Elle pose aussi l'existence d'un processus de construction d'identités alimentaires de produits naturels en produits consommables. Comme nous l'avons déjà vu, cuisiner contribue à la résolution du « paradoxe de l'omnivore », car elle résout l'anxiété vécue par le mangeur (Fischler, 1990; Lacaille, 2009). Par la cuisine, une chose biologiquement comestible devient une nourriture socialement consommable, voire bonne à manger. La notion de rituels est ici aussi intéressante, car elle peut faire allusion tant aux rituels sacrés que profanes, à cet « ensemble de rites, de règles, de pratiques » qui peut aussi structurer les routines anodines du quotidien. Bien entendu, nous considérons aussi que la cuisine fait partie de l'espace social du culinaire (Poulain, 2013 [2002]), un concept que nous avons abordé à la section 1.3.

### 2.3.5 Cuisine, gastronomie et langage

Si la recherche de règles universelles et d'invariants du structuralisme lévi-straussien, lui-même inspiré de la linguistique, a été longuement critiquée, jusqu'à n'être plus

d'usage courant en sciences sociales (Poulain, 2012, p. 792), il demeure que l'analogie entre le langage et la cuisine est à notre avis toujours d'actualité. À cet égard, nous avons vu qu'Alain Girard a observé empiriquement comment, par la cuisine, les individus peuvent communiquer des sentiments à ceux qu'ils nourrissent. Nous tenterons d'esquisser brièvement comment la cuisine peut dans certains contextes agir comme un langage. Pour ce faire, débutons par une définition des liens entre le langage et la société :

[...] l'inscription du langage dans l'espace social et les fondements de l'activité langagière et ses effets [sont de] : *représenter* et *symboliser* le monde (les vivants, les objets et les processus), *agir* sur le monde et les sujets et *relier* ces derniers (Leimdorfer, 2010).

Si la cuisine et les nourritures qui en sont issues n'agissent peut-être pas en toutes circonstances comme un langage, nous considérons que dans certains contextes d'interaction, elles peuvent « représenter » et « symboliser » le monde, « agir » sur celui-ci et ses sujets et « relier » ces derniers. À titre d'exemple, en cuisinant un plat fait maison, en transformant des choses biologiquement comestibles en une nourriture goûteuse et réconfortante, en y mettant de l'amour et le servant à un être cher, le plat donné et reçu devient un signe qui représente un sentiment bien réel. Dans une perspective saussurienne, le signe, unité de la langue, est composé d'un signifiant et d'un signifié : « le rapport entre les objets du monde et les objets symboliques s'effectue par la médiation du signe » (Leimdorfer, 2010, p. 21). C'est alors que nous pouvons considérer qu'une nourriture peut être un signe : son signifié étant une abstraction intellectuelle, par exemple l'idée de l'amour, puis son signifiant, par exemple une matérialité sonore, dans ce cas-ci l'opération culinaire matérielle ayant mené à la création de ladite nourriture. Dans cette situation, le plat est un lien social et affectif, car il relie des individus entre eux et à des sentiments, mais n'oublions pas que le plat prend son sens grâce à l'activité culinaire qui l'a produit. Le simple geste de cuisiner pour un autre ou pour soi est une interaction sociale. Une émotion, un

sentiment, est transporté à l'extérieur du corps du cuisinier dans les manières de transformer une matière comestible en un plat à forte teneur symbolique. Cuisiner peut être communiquer. Leimdorfer précise que le signe est une unité dans la mesure où il est distinct. Combien de fois avons-nous entendu dire qu'il était impossible de reproduire avec exactitude ce plat, pourtant si simple, cuisiné avec amour par un être cher?

Approfondissant l'analogie entre l'alimentation et le langage, l'historien italien Massimo Montanari explique que l'alimentation, à l'instar d'une langue, peut être considérée comme système ayant sa propre grammaire, une structure composée d'éléments munis d'un sens :

Dans toutes les sociétés, la manière de manger est réglée par des conventions analogues à celles qui donnent sens et stabilité aux langages verbaux. Cet ensemble de conventions que nous appelons grammaire configure le système alimentaire non comme une simple somme de produits et d'aliments assemblés de manière plus ou moins aléatoire, mais comme une structure dans laquelle chaque élément a un sens. (Montanari, 2010, p.118)

C'est alors qu'il explique que par la cuisine, par ses gestes, on transforme, en les mettant en relation, des ingrédients en unités de sens, en mots, en plats ayant des fonctions et se distinguant les uns des autres. Pensons par exemple à la gastronomie française qui se différencie justement par un système de techniques, de produits, mais aussi de manières d'assembler et de comprendre, de nommer et de structurer tant la cuisine que les manières de manger. Cette reconnaissance d'une spécificité gastronomique a même pris une forme institutionnelle sur la scène internationale avec l'inscription en 2010 du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine mondial de l'UNESCO (Csergo, 2011). La reconnaissance de pratiques culinaires et alimentaires comme une forme de patrimoine immatériel montre leur importance sociale et culturelle dans la (re)production de sens et de repères, c'est-à-dire de

représentations sociales, qui, dans le temps présent, lie des communautés en les référant à un passé réel ou même imaginaire. Pour comprendre la charge symbolique de la gastronomie pour les Français, un des éléments-clés est son association à une conscience d'appartenance à un groupe, et ce, même dans le sens commun : « Pour les interrogés, elle [la gastronomie] participe d'une conscience d'appartenance à une culture commune, et à ce titre apparaît comme constitutive d'un patrimoine à préserver et à transmettre aux générations futures. » (Csergo, 2011, p. 16). C'est alors que le mot, « gastronomie », emprunté au grec, reliant « gastro », ventre, avec « nomos », règle, loi ou norme pour signifier l'« art de régler l'estomac », prend tout son sens (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNTRL)). Si le mot gastronomie a été associé à une haute cuisine (Parkhurst-Ferguson dans Poulain, 2012, p. 622), au Québec, Marie-Noëlle Aubertin et Geneviève Sicotte en proposent une définition qui se veut ouverte et non élitiste, en cohérence avec une société caractérisée par un aplatissage des hiérarchies culturelles :

Elle [la gastronomie] va au-delà du répertoire d'aliments ou de recettes, ou des règles de conduite en matière d'alimentation, bien que ces dimensions normatives soient essentielles. Si la nourriture est d'abord un objet concret, la gastronomie, entendue comme le nomos (la loi ou la structure) du domaine alimentaire, se développe dans le domaine plus flou et plus étendu des pratiques, des représentations et des discours. Dans notre perspective, nous la définissons comme *l'ensemble des pratiques et des représentations partagées par un groupe à propos de l'acte alimentaire*, qu'il s'agisse de production, de transformation ou de consommation de nourriture. Il ne s'agit donc pas, pour parler de gastronomie, de se préoccuper simplement des aliments, des recettes ou des plats, mais de comprendre ceux-ci dans le contexte élargi des pratiques et des représentations qui leur donnent sens (Sicotte et Aubertin, 2013, p.4) .

Comme le souligne Jean-Pierre Lemasson, le pâté chinois, plat « national » des Québécois, est aussi remarquablement démocratique : il est mangé dans toutes les classes sociales et, si sa forme traditionnelle demeure fortement appréciée, il se voit réinventé et remanié par les petits chefs de maisonnées comme les plus grands des

restaurants (Lemasson, 2009). Pour continuer à faire sens, les significations du patrimoine, de la gastronomie et de la cuisine, comme pour le langage, sont continuellement actualisées : « [...] la construction d'une représentation n'a de sens que dans son contexte social, culturel et temporel de production » (Dormaels, 2013, p. 67). Dans le contexte québécois, le patrimoine gastronomique, moins institutionnalisé et possiblement moins institutionnalisable que celui des Français, serait davantage axé sur une appropriation et interprétation individuelle où l'authenticité matérielle des produits est moins importante que les valeurs qu'ils représentent (*Ibid.*). Langage, gastronomie et patrimoine agissent donc sur le monde social à des niveaux structurels et symboliques. Dans notre analyse, il sera intéressant de voir quelles représentations symboliques, tant individuelles que collectives, sont associées à la cuisine dans le contexte domestique et familial, et comment cuisiner peut être une manière de communiquer.

### 2.3.6 La cuisine : *care* et éthique du *care*

La grande majorité des études citées dans ce travail associent la féminité avec l'action de prendre soin, surtout lorsqu'il s'agit de mères. Si elles ne rendent pas toutes explicite leur lien avec l'éthique du *care*, il n'en reste pas moins qu'elles partagent, du moins partiellement, cette prémisse. Pensons notamment à Colette Guillaumin qui montre comment le corps des hommes est « une affaire d'espace public », alors que celui des femmes se construit pour les autres dans l'espace privé, et ce, bien entendu, pour prendre soin des autres et de leur corps jusque dans la vieillesse (Guillaumin, 1992, p.139). Le concept de *care* diffusé au début des années 1980 par la psychologue Carol Gilligan (1982), est actuellement utilisé dans la littérature scientifique francophone plutôt que les termes « soin » ou « sollicitude », car il englobe les actions de prendre soin de quelque chose ou d'une personne : « *to care*

*for* »; de se préoccuper d'une chose ou d'une personne et de la considérer importante : « *to care about* »; et de s'occuper d'une chose ou d'une personne : « *to take care of* » (Snauwaert, 2015). Or, si dans l'éthique du *care* il est montré qu'habituellement, ce sont les femmes qui prennent soin des autres, d'autres travaux spécifient que ce sont tous ceux et celles, peu importe le sexe ou le genre, qui font du *care*, qu'il soit rémunéré ou non, qui sont porteurs de cette éthique, de cet ensemble de valeurs morales, de cette manière de résoudre des problèmes moraux, et ce, toujours selon et dans un contexte particulier (Garrau, 2014). Généralement, le *care* est une pratique ou un travail exercé par les personnes des classes dominées qui sont, tout comme le *care*, dévalorisées, inaudibles et invisibles (Paperman et Laugier, 2005). En effet, un des éléments fondamentaux pour comprendre la pertinence de l'éthique du *care* réside dans la rupture qu'elle opère face à la philosophie dominante installée depuis l'oeuvre de John Rawls (Paperman et Molinier, 2011) :

[...] non seulement [...] parce qu'elles mettent en cause (avec les arguments devenus classiques des approches du « genre ») l'universalité de la conception de la justice illustrée par Rawls, mais aussi parce qu'elles transforment la nature même du questionnement moral, et par exemple, le concept de justice (Garrau, 2014, p. 13).

Gilligan a montré comment celles qui prennent soin des autres pensent leurs interactions en termes situationnels, relationnels et intersubjectifs où tous sont dépendants, plutôt qu'en fonction d'abstractions et de notions de bien et de mal universel où les plus forts seraient indépendants (2013). Bien que le travail de Gilligan ait été extrêmement fertile vers l'élaboration d'autres recherches, une des critiques importantes sur le travail de Gilligan ayant été relevé par l'historienne Joan W. Scott (1986, p. 1065) est qu'elle a généralisé ses résultats, à partir de trois enquêtes empiriques, à toutes les femmes. Ce que nous retiendrons principalement des théories de l'éthique du *care* pour notre recherche est comment le fait de réaliser une pratique dans laquelle on prend soin des autres dans un contexte spécifique

d'action influence la manière dont on se représente soi-même, les autres, nos interactions avec ceux-ci, cette pratique et même plus largement son monde (Gilligan, 2013; Klaver, van Elst et Baart, 2014). Dans ce cadre, la variabilité, la pluralité et l'influence du contexte sont ce pourquoi nous avons opté de circonscrire le contexte d'action culinaire des participants à celui de l'espace domestique familial. Sans limiter notre étude uniquement à la dimension de soin et de sollicitude de la cuisine, l'éthique du *care* est une piste explicative importante pour nos hypothèses provisoires : elle nous mène à considérer que la pratique de la cuisine dans le contexte de l'espace domestique familial en milieu urbain au Québec, qui contraint les parents à nourrir leurs enfants pour en prendre soin, peut avoir une influence sur la manière dont les individus se représentent la cuisine, eux-mêmes, leurs relations interpersonnelles et même la société en général.

À cet égard, notons que Michelle Szabo propose des nuances intéressantes en expliquant que dans son étude, les hommes n'adoptaient pas immédiatement un rapport « féminin » à la cuisine dès qu'ils la pratiquaient dans le contexte familial, mais que leurs nouveaux rôles culinaires créaient de nouvelles interactions sociales et de nouveaux concepts de soi, ce qui en retour influençait leurs approches culinaires, montrant comment les structures sociales et institutionnelles interagissent avec les domaines interactionnels et individuels du genre (Szabo, 2013).

*« [...] my data show how the structural/institutional domain interacts with the interactional and individual domains of gender. Participants did not automatically take on feminine positionings in the kitchen as soon as they became frequent household cooks. [...] their new cooking roles created new interactions with others and new self-concepts, which, in turn, influenced their approaches to cooking. » (Szabo, 2013, p. 29)*

Ceci renforce chez nous l'idée que la cuisine domestique, lorsqu'elle est faite pour d'autres, donc en situation d'interaction intersubjective, dans une optique de *care*, est

performative. Nous considérons qu'en cuisinant, non seulement on reproduit des rôles (au sens de chez Kaufmann, 2004), mais qu'on peut aussi agir sur le monde matériel et symbolique à toutes les échelles, soit micro, meso et même macrosociales. Bien entendu, cette action ne se limite pas au genre (en tant que présentation de soi). Certaines études, que nous n'aborderons pas ici, portent notamment sur l'alimentation et la cuisine comme espace de stratégies et de tactiques politiques (Cooks, 2009; Weiskopf-Ball, 2013).

## 2.4 Hypothèses exploratoires

Étant donnée la méthodologie envisagée qui est qualitative et de nature plutôt inductive, nos hypothèses sont provisoires et exploratoires, avec un degré d'élaboration de recherche nous permettant de poser les bases pour « baliser le terrain à la fois concret et intellectuel sur lequel elle va s'exercer » (Loubet del Bayle, 2000, p. 263).

### 2.4.1 Hypothèse 1

**Les hommes et les femmes qui sont les principaux responsables de la cuisine du quotidien dans la maisonnée se représenteront la cuisine de manière similaire, c'est-à-dire de manière ambivalente, parfois comme un espace de créativité, de plaisir de donner, de prendre soin de ceux qu'ils aiment, de leur communiquer leur amour, mais aussi comme une obligation, un devoir, une contrainte, un travail. Cette hypothèse est cohérente avec les résultats de Szabo (2013) et les études sur l'éthique du *care*.**

Les études sur l'éthique du *care* nous donnent ici une piste d'analyse (Gilligan, 2013). Nous avons vu qu'elles montrent que ce n'est pas le sexe qui détermine la manière de penser les problèmes moraux et les relations interindividuelles, mais bien le fait d'exercer une pratique dans laquelle les individus prennent soin des autres (Tronto dans Paperman et Laugier, 2005). Prendre soin des autres mène à vivre des expériences qui changent notre vision du monde et le sens subjectif donné aux pratiques de soin (Garrau, 2014), telles que la cuisine en contexte familial. Les hommes qui cuisinent au quotidien pour leurs familles, tout comme les femmes, le feront généralement dans une optique de soin (Szabo, 2013). L'idée que le sexe biologique n'est pas un déterminant, mais que ce sont plutôt les pratiques qui déterminent ce que les acteurs identifient comme lié aux masculinités ou féminités, est aussi relevé par les sociologues Alice Julier et Lindenfeld (2005). La cuisine peut alors être pensée comme un espace performatif du genre où la pratique de la cuisine produit et reproduit le genre, entre autres par sa répétition dans la vie quotidienne, et où le sens genré donné à la cuisine dépend des situations et des contextes d'actions culinaires. Remarquons aussi que lorsque les hommes et les femmes relatent comment ils ont appris à cuisiner, ils se réfèrent presque automatiquement, que ce soit de manière positive ou non, à la cuisine de leur mère (Cairns *et al.*, 2010). Nous nous attendons à ce que la mère soit une référence culinaire incontournable face à laquelle les participants se seront positionnés et auront construit leurs propres représentations de la cuisine et leur propre style culinaire.

**Toutefois, nous observerons aussi des différences**, notamment quant aux représentations de ce que constitue une bonne cuisine et quant à l'importance accordée aux outils et techniques culinaires, à la qualité nutritionnelle ou à certains aliments chargés symboliquement. Ces différences seront cohérentes avec ce qui est associé à la féminité et la masculinité dans la littérature scientifique. Par exemple, les hommes auront une plus grande préférence pour les viandes rouges que les femmes

(Cazes-Valette, 2005). De même, il sera intéressant de voir si, tel que relevé par Swenson, les représentations de la cuisine associées au genre sont cohérentes avec les représentations véhiculées par « *The Food Network* » (Swenson, 2009). Ainsi, les hommes, qu'ils aient un degré élevé de responsabilité culinaire ou non, entreront en cuisine domestique comme des scientifiques, des chefs professionnels, des athlètes et des artistes de la scène qui méritent d'être applaudis, alors que les femmes associeront plutôt la cuisine à la famille et à la transmission d'un patrimoine.

#### 2.4.2 Hypothèse 2

**Les hommes et les femmes qui ne sont pas les principaux responsables de la cuisine du quotidien dans la maisonnée se représenteront la cuisine différemment.** Les hommes auront davantage tendance à la considérer comme un espace de créativité et de liberté, comme une performance technique démontrant leurs habiletés, comme une technique de séduction (Szabo, 2014), comme une pratique fortement socialement valorisée, alors que les femmes la percevront de manière similaire à celles qui sont les principales responsables de la cuisine, cohérente avec l'éthique du *care*.

Les femmes étant socialisées à développer un sens moral où le soin des autres, leurs besoins, leur subjectivité sont pris en compte, elles auront une vision de la cuisine cohérente avec l'éthique du *care* sans nécessairement la pratiquer au quotidien par la cuisine.

Les hommes des classes sociales dominantes n'étant pas traditionnellement socialisés à développer un sens moral du *care*, et ne pratiquant la cuisine qu'occasionnellement et avec moins de contraintes liées à une relation de dépendance entre eux et ceux

qu'ils nourrissent, ils envisageront plutôt la cuisine comme un loisir, un espace de créativité et de liberté. Les études sur le *care* montrent que lorsque les hommes pratiquent le *care*, ces pratiques et ces hommes mêmes sont plus socialement valorisés, car la société ne s'attend pas à ce que ces pratiques soient effectuées par des hommes (Garrau, 2014). Nous pourrions aussi faire un lien avec l'analyse de Kaufmann des hommes qui cuisinent comme les « héros modernes », peu nombreux, mais très visibles et socialement valorisés (Kaufmann, 2005).

### 2.5.1 Univers du discours extralangagier et sélection des participants

L'univers du discours extralangagier est balisé par les critères de sélection des participants ayant servi à la constitution de notre échantillon. Nous posons ici ces critères de sélection, de pair avec leur explication et justification.

#### **Les participants résident en milieu urbain au Québec.**

La majorité des humains sur la planète vivent actuellement en milieu urbain (L'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE), 2015), ce qui influence des modes de vie. Au Canada, il y aurait différentes représentations de la cuisine urbaine et rurale (Beagan et *al.*, 2015).

#### **Les participants forment une famille avec des enfants vivant à la maison âgés de 0 à 18 ans.**

Vivre en famille avec des enfants est habituellement considéré comme un obstacle au partage égal des tâches (Aarseth et Olsen, 2008), mais aussi comme une contrainte à cuisiner pour autrui, pour une personne dépendante. Ce critère nous permettra

d'articuler nos hypothèses avec les théories de l'éthique du *care* et de discuter des stratégies de participants pour contourner cet obstacle à l'atteinte d'une égalité des sexes.

**Les participants se disent viser l'égalité des sexes.**

Notre objectif n'est pas d'évaluer si les participants atteignent réellement l'égalité des sexes dans leur vie quotidienne, mais bien de considérer la visée de l'atteinte de cet idéal comme une valeur partagée par nos participants et par ce faire, constituante du contexte de notre analyse. L'incorporation de cet élément contextuel et son étude indirecte sont pertinentes dans la mesure où l'atteinte de l'égalité des sexes est actuellement considérée comme souhaitable au Québec par un bon nombre d'institutions publiques telles que le Conseil du statut de la femme.

**Les participants sont des adultes des générations X ou Y, ils sont en couple où les deux travaillent et ils ont un niveau de scolarité postsecondaire.**

Pour cette population au Québec, des données quantitatives affirment qu'il aurait une tendance de convergence dans la répartition des tâches domestiques (Marshall, 2011). En plus, ces trois critères sont considérés dans la littérature scientifique actuelle comme des indicateurs d'une plus grande égalité des sexes dans la répartition des tâches domestiques (Aarseth, 2009).

**Les participants s'identifient à la culture québécoise.**

Nous justifions ce critère par le fait que la culture est un élément ayant une influence significative sur les manières dont les individus cuisinent au quotidien et se la représentent (Flandrin, 1993; Fischler et Masson, 2008). Pensons par exemple à

l'étude de D'Sylva et Beagan qui montre comment dans le contexte d'immigration, les spécificités culturelles de la population Goan à Toronto (une culture dans laquelle l'alimentation est une manière particulièrement importante de se différencier des autres populations provenant de cette région de l'Inde) font de sorte que la transmission des traditions culinaires est une forme de capital symbolique (D'Sylva et Beagan, 2011). Pensons aussi par exemple aux différences entre les Français et les Québécois dans leurs définitions de la gastronomie (Sicotte et Aubertin, 2013; Csergo, 2011).

### 2.5.2 Limites méthodologiques induites par l'échantillonnage

Par ces critères de sélection, il devient apparent que les participants à notre étude sont issus d'un groupe social privilégié. Le fait que les contraintes économiques liées aux choix alimentaires sont moins importantes chez nos participants que chez les personnes en situation de pauvreté influence probablement la manière dont ils perçoivent la cuisine (Beagan *et al.*, 2015). À cet égard, l'étude d'Engler-Stringer montre que les personnes à faible revenu à Montréal vivent des stress liés à leur approvisionnement alimentaire et des limites contraignantes quant à leurs habiletés culinaires, ce que nous considérons comme un facteur pouvant limiter la mesure dans laquelle ils considèrent la cuisine comme un loisir, un espace de créativité et de liberté (Engler-Stringer, 2010). À l'opposé, une étude étatsunienne sur les « *foodies* » montre comment cette manière de percevoir la cuisine est liée à une classe sociale privilégiée et même à une expression d'être « blanc », « *expression of whiteness* » (Cairns, Johnston et Baumann, 2010). Pour ce mémoire, nous voulions justement que les participants puissent cuisiner sans que les contraintes économiques affectent ou limitent lourdement leur manière de se la représenter. En somme, nous voulions des

participants ayant la possibilité de se représenter la cuisine comme un espace de créativité et de liberté.

### 2.6.1 Constitution du corpus, matériau et échantillonnage

Étant donné que nous visons une analyse profonde d'un phénomène qui est lui-même un fait social total où s'articulent plusieurs dimensions du social (Poulain, 2013[2002]), nous avons sélectionné un échantillon homogène quant aux variables qui n'ont pas été directement comparées dans l'étude, et diversifié en fonction des variables que nous souhaitons observer. Ceci nous a permis de saisir et d'isoler dans la mesure du possible les multiples variations du phénomène spécifiquement étudié. En effet, des études empiriques sur l'alimentation et la cuisine soulignent la difficulté que même avec la sélection d'un échantillon aux caractéristiques sociodémographiques homogènes, les variations du phénomène observé sont grandes (Cooks, 2009; Lacaille, 2009). Les critères de sélection des participants, constitutifs de notre échantillon, ont contribué à la probabilité d'étudier entre autres des participants qui, dans un contexte de visée d'atteinte de l'égalité des sexes, mais surtout dans une prise de responsabilité culinaire, ont développé de nouvelles représentations de la cuisine quant à son lien traditionnel avec la féminité. Bien entendu, nous n'avons pas atteint un degré de représentativité satisfaisant. L'exploration de la question spécifique s'est opérée par une méthodologie qualitative en suivant la méthode de l'entretien compréhensif du sociologue Jean-Claude Kaufmann (2013).

Dans un premier temps, l'échantillonnage s'est effectué par affichage dans les universités, les babillards communautaires, les commerces en alimentation et les réseaux sociaux. Nous avons aussi fait un envoi de cette même affiche par courriel

incitant nos connaissances personnelles à la partager dans leurs réseaux. Nous avons opéré par boule de neige auprès des participants ayant répondu à nos affiches. Aucun participant n'a répondu aux affichages sur les babillards communautaires et universitaires. La majorité des participants ont répondu à partir du réseau social Facebook, notamment par un groupe de parents, ou nous ont été recommandés par des connaissances personnelles et nos premiers participants.

Le matériau analysé a été constitué de données primaires issues d'entrevues semi-dirigées transcrites. Au total, nous avons effectué quinze entretiens individuels semi-dirigés (75-120 minutes) dont 3 avec des femmes et 4 avec des hommes qui sont les principaux responsables de la cuisine dans la maisonnée; 3 avec des femmes et 3 avec des hommes qui ne sont pas les principaux responsables de la cuisine dans la maisonnée; puis finalement, un avec une femme et un avec un homme qui affirment avoir un partage égal des responsabilités culinaires dans leur maisonnée.

#### 2.6.2 Critère d'homogénéité des entretiens

Tous les entretiens étaient d'une durée de 75 à 120 minutes, en mode individuel et semi-dirigé. Certains entretiens se sont tenus au domicile des participants et d'autres dans une salle réservée à cet effet à l'UQAM, selon la convenance des participants. Lorsque deux participants habitaient au même domicile, des précautions ont été prises pour que les entretiens demeurent confidentiels. De plus, nous avons utilisé une grille d'entretien avec les mêmes thèmes à être abordés. La sélection des participants s'est faite sur la base des critères décrits dans la section précédente sur l'univers du discours avec comme objectif d'obtention d'un échantillon relativement homogène pour mieux identifier les modalités découlant de nos axes de comparaison, soit le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée.

### 2.6.3 Critère d'hétérogénéité des entretiens

Nous avons visé l'atteinte du plus grand nombre de variations possibles du phénomène étudié à l'intérieur de ce cadre pour en saisir les multiples manifestations et dimensions. En effet, malgré le nombre élevé de critères de sélection des participants, nous avons constaté des variations importantes à l'intérieur de notre échantillon.

### 2.6.4 Critère de saturation

S'il est certes souhaitable d'arriver à la saturation des données, cela n'est évidemment pas possible avec seulement 15 entretiens. Cela dit, nous pouvons montrer l'articulation des éléments à analyser pour ces 15 entretiens et élaborer des pistes pour l'élaboration d'indicateurs vérifiables sur un plus grand échantillon.

### 2.6.5 Plans de comparaison de départ

Les plans de comparaison pressentis dès les débuts de cette recherche sont le degré de responsabilité culinaire et le genre. C'est pourquoi, si nous avons effectué un total de 15 entretiens, nous avons initialement l'intention d'en recruter un total de 12, soit 3 femmes et 3 hommes principaux responsables de la cuisine dans leurs maisonnées, et inversement 3 femmes et 3 hommes non principaux responsables de la cuisine dans leurs maisonnées. Ces plans de comparaison sont articulés avec les thèmes abordés lors des entretiens semi-dirigés qui sont liés à la grille d'entretien (voir Annexe B).

### 2.6.6 Unités informelles

Les verbatims découpés en unités de sens informelles, constituant soit une réponse entière ou un passage, sont établis principalement selon leur pertinence et cohérence en relation aux thèmes de la grille d'entretien, et ce, sans pour autant s'y limiter. Nous les soumettons à une analyse de type thématique (Paillé et Mucchielli, 2008) assistée par le logiciel MAXQDA.

### 2.7 Le respect des normes éthiques

Notre projet de mémoire a été accepté par le Comité d'éthique de la recherche pour les projets étudiants impliquant des êtres humains (CERPE 4: sciences humaines). Les participants ont signé un formulaire de consentement. Des mesures adéquates ont été mises en place pour respecter l'anonymat des participants. Les données ont été anonymisées en changeant les noms et les lieux lors de la transcription des enregistrements sonores des entretiens. De plus, les données sont protégées par un mot de passe et rangées sous clé dans un classeur.

### 2.8 Défis et surprises lors du recrutement des participants

#### 2.8.1 Les femmes non principales responsables de la cuisine domestique (FNPR)

Notre difficulté à recruter des femmes se considérant comme ne pas être les principales responsables de la cuisine dans leur maisonnée nous mena à intégrer à notre échantillon les deux participants à notre prétest. Les pré-entretiens conduits auprès d'Anne (FNPR) et d'Antoine (HPR) en août 2015 dans le cadre du cours

Analyse du discours avec le professeur Élias Riskallah furent donc ajoutés à notre analyse.

Un élément, quant à nous éloquent pour l'explication de cette situation, s'illustre par la réponse dans un courriel d'un HPR nous communiquant la raison pour laquelle sa conjointe FNPR ne souhaitait pas participer à notre étude :

[...] je lui [à ma conjointe] en ai parlé en arrivant de mon entretien avec toi et malheureusement pour toi cela ne l'intéressait pas. Elle se sentait un peu "cheap" d'être étiquetée non cuisinière hehehe. [...]

Ce sentiment d'inconfort et le fait de définir cette situation comme un marquage, un « étiquetage » comme « non cuisinière » nous semble tout à fait cohérent avec l'analyse de Cairns et Johnston (2015) des liens entre la féminité et l'alimentation. En effet, notre difficulté à recruter des FNPR est possiblement liée aux liens traditionnels qui persistent dans la société contemporaine entre la féminité (l'action de s'identifier comme femme) et le travail de nourrir sa famille. Refuser d'être identifiée comme « non cuisinière » pourrait être une façon de protéger ou d'affirmer sa féminité.

### 2.8.2 Les hommes non principaux responsables de la cuisine domestique (HNPR)

Nos difficultés à recruter des HNPR peut s'expliquer à partir des résultats de l'enquête dirigée par Beagan *et al.*, au Canada anglophone (2015), dans laquelle les chercheuses montrent que le désengagement des hommes des ménages recensés face à l'alimentation est une des causes de leur faible taux de participation à l'enquête, et ce, malgré les efforts des chercheuses d'obtenir la participation de tous les membres des ménages participants. À cet égard, nous avons l'intuition qu'être en situation où

l'on n'est pas le principal responsable de la cuisine dans sa maisonnée est un indicateur d'un faible engagement et intérêt pour la cuisine. Ce faisant, il est probable que ce désintérêt se traduise dans une absence de motivation de parler de cuisine en contexte d'entretien. De même, les entretiens avec les hommes et les femmes NPR ont été, en moyenne, d'une durée moindre que les autres.

### 2.8.3 Quelques surprises : ajout de participants

Lors de l'élaboration de notre projet de mémoire, nous avons planifié mener 12 entretiens. En cours de recrutement, la rencontre d'un couple affirmant se partager les responsabilités culinaires de manière égale et l'intérêt que représentait l'ajout de leur perspective nous mena à les inclure dans notre échantillon. L'ajout de ces 2 participants et des 2 du pré-test fit donc passer notre échantillon de 12 à 15 participants.

### 2.8.4 Les limites d'une approche hétéronormative

Nous n'avons pas limité notre échantillonnage à des personnes vivant en couples hétérosexuels, mais, au moment de la tenue des entretiens, tous nos répondants étaient dans cette situation. Bien qu'il aurait été intéressant d'inclure des personnes d'une diversité d'orientations sexuelles, notre recherche présente la limite d'être hétéronormative. Étant donné que la conception du genre que nous mobilisons n'est pas automatiquement liée spécifiquement à l'orientation sexuelle, mais plutôt à des formes d'identification, nous n'avons pas questionné nos participants sur leur orientation sexuelle. Une deuxième limite réside donc dans la possibilité que certains de ceux-ci aient d'autres formes de sexualités sans que nous en soyons informés.

## 2.9 Conclusion

De notre problématique aux considérations méthodologiques en passant par nos questions de recherche, notre cadre d'interprétation conceptuel et nos hypothèses exploratoires; nous avons posé les éléments ayant servi à la construction de cette recherche. L'univers du discours extralangagier a été balisé par nos critères de sélection des participants dans la visée d'obtenir un échantillon relativement homogène pour mieux observer les modalités liées à nos axes de comparaison, soit le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée. L'échantillonnage s'est fait par affichage et boule de neige, et si au départ nous visions la participation de 12 individus, nous en avons inclus, en fin de compte, 15 : 3 femmes et 4 hommes principaux responsables de la cuisine dans leur maisonnée, 3 femmes et 3 hommes non principaux responsables de la cuisine dans leur maisonnée, et finalement une femme et un homme disant se partager la cuisine également. Après avoir administré, enregistré, anonymisé et transcrit nos entretiens, nous les avons soumis à une analyse de type thématique assistée par le logiciel MAXQDA. C'est de cette base que sont issus les résultats et leurs analyses exposés aux chapitres III, IV et V.

## CHAPITRE III

### DÉFINIR LA CUISINE DANS LE CONTEXTE CONTEMPORAIN AU QUÉBEC : UNE CUISINE QUÉBÉCOISE « OUVERTE SUR LE MONDE » ET « OUVERTE SUR ELLE-MÊME »

#### 3.1 Introduction

En abordant une dimension fondamentale pour définir la cuisine au Québec contemporain, soit celle de l'identification de la cuisine de et par nos participants en relation au qualificatif « québécois », ce premier chapitre de résultats et d'analyses pose les bases nécessaires aux deux suivants. Pour ce faire, nous débuterons en montrant comment l'identification de sa cuisine et liée à une identification de soi, et comment nos participants s'identifiant comme Québécois expliquent québécoiser des recettes provenant d'ailleurs en les cuisinant. En deuxième temps, nous traiterons des rencontres culinaires éphémères comme durables de nos participants lors de séjours à l'étranger, toutes deux significatives, bien qu'à divers degrés, dans les parcours culinaires de nos participants. Dans un troisième temps, nous aborderons les questions des migrations et des traditions culinaires telles que vécues par nos participants nés en France, puis par ceux nés au Québec de parents portugais. Dans un quatrième temps, nous montrerons comment nos participants se représentent la cuisine traditionnelle québécoise d'aujourd'hui, entre autres comme relevant d'un passé mythique marqué par la colonisation. Ensuite, nous approfondirons notre questionnement quant aux participantes qui reproduisent des plats associés à des personnes particulières, une pratique genrée ayant le potentiel de créer de nouvelles traditions culinaires. Finalement, nous nous questionnerons sur le rôle de l'ingrédient, notamment sa provenance, dans l'identification de la cuisine de nos participants

comme québécoise. L'ensemble de ces résultats et leur analyse nous mènera à constater que la cuisine au Québec n'est pas seulement, comme le posent nos participants, « ouverte sur le monde », mais qu'elle est aussi, de par le vaste espace interprétatif qu'elle offre aux individus, « ouverte sur elle-même ». Cette ouverture mettra la table, certes, pour notre quatrième chapitre, mais il le fera peut-être de façon plus éloquente pour notre cinquième, ce dernier étant axé sur la créativité culinaire.

### 3.2 S'identifier et « québécoiser »

#### 3.2.1 Cuisiner québécois implique de se représenter comme Québécois

Lorsque nous avons demandé à nos participants de nous décrire leur style culinaire, la majorité d'entre eux l'ont fait d'abord de manière à la situer dans le contexte international contemporain : leur cuisine serait un mélange de plusieurs influences venant d'ailleurs et pour certains, le qualificatif de « québécois » pour la décrire ne serait approprié que par l'ajout de nuances. En effet, le qualificatif de québécois n'est pas le premier à être mobilisé par nos participants pour définir leur cuisine. Lors des entretiens, nous devions souvent introduire ce sujet et celui-ci était accueilli avec une hésitation à le définir et le sentiment qu'il est porteur d'une grande complexité difficile à saisir et à expliquer. De plus, le qualificatif « québécois » attribué à leur cuisine serait intimement lié à leur identification de soi. La manière dont ils qualifient leur cuisine serait donc en continuité avec la manière dont ils se qualifient eux-mêmes. Bien que nous ayons inclus dans nos critères d'échantillonnage l'identification à la culture québécoise (sans définir celle-ci), certains participants se considèrent à priori autrement. Ceci laisse à penser que malgré l'existence de plats emblématiques du Québec, comme la poutine, le cipaille ou le pâté chinois, la place de processus d'identification à la culture québécoise à même les représentations individuelles et sociales de la cuisine contemporaine du quotidien n'est peut-être pas très importante.

En effet, définir sa cuisine comme étant québécoise ne semble pas relever d'une évidence, ni d'un automatisme : elle semble occuper une place secondaire. Lors des entretiens, cette articulation dut même être provoquée, engendrant des prises de position plus ou moins confortables pour nos participants. Définir sa cuisine comme étant « québécoise » mène nos participants à se définir eux-mêmes comme Québécois, une position ressentie comme ambiguë, problématique ou du moins incommode pour certains, alors qu'elle semble aller de soi, relever de l'évidence pour d'autres. Nous pensons que ces tensions ressenties par nos participants sont révélatrices de celles qui traversent actuellement le Québec. Luc et Jean se situent aux pôles de ce spectre.

Luc, qui est né à Montréal de parents d'origine portugaise, s'identifie principalement comme un urbain. Ce faisant, il souhaite éviter de faire des généralisations, de « stéréotyper » les personnes dont il a le sentiment de ne pas posséder suffisamment de connaissances.

[...] J'ai de la difficulté, j'ai de la difficulté avec le terme Québécois à cause que, comme je te dis, c'est, je suis assez urbain fait que euh.. j'aimerais pas parler pour les gens de la Gaspésie, euh (rire), j'aimerais y aller, euh (rire). Euh... aujourd'hui avec le multiculturalisme, heum, avec euh beaucoup de ghettos à Montréal, [...]. (Luc, HRE)

Luc nous laisse donc à penser qu'il considère le terme québécois comme trop englobant et possiblement conflictuel avec sa vision du multiculturalisme, celle d'une province aux cultures multiples. Se considérant d'abord comme un urbain, un Montréalais, il ne peut témoigner de la cuisine des ruraux ou même des autres villes. Ici, identifier sa cuisine au Québec entre en conflit avec des représentations de soi et de son lieu de vie comme participant à une conception multiculturelle du monde contemporain. Cette prise de position – de s'identifier ou non à une nation québécoise – relève de dynamiques politiques dont les considérations dépassent

largement ce mémoire. Pour le moment, nous souhaitons simplement souligner les liens entre l'action d'identifier sa cuisine au Québec et à soi-même.

Pour Jean, son identification comme Québécois va de soi et c'est pourquoi sa cuisine l'est aussi. Pourtant, il n'a pas spontanément nommé cette dimension lorsque nous lui avons demandé de décrire son style culinaire. En effet, ce thème dut être introduit de manière directe dans l'entretien.

[...] Ben ce serait forcément québécoise, parce que je veux dire par là qu'on intègre des choses avec son propre filtre, ses expériences, puis les produits qu'on a au Québec là. [...] mais on s'entend que c'est pas le menu canadien-français comme dans les restaurants d'autrefois que tu vois encore ici dans le coin, euh t'sais j'veux dire moi je me suis fait beaucoup des pâtés chinois tout ça, mais j'ai quand même levé la pédale là. Pis je trouve ça intéressant de, de mettre des fèves, ou des, pas juste steak blé d'Inde patates là. Pis de rajouter des épices, pis. Fait qu'on est bien entendu ouverts sur le monde, fait que t'sais, les trucs comme le cumin, on utilise ça, moi je l'utilise, j'aime ça le cumin, j'aime ça. [...] c'est une expérience québécoise de la bouffe t'sais, c'est des pratiques qui sont localisées euh même si on est ouvert sur le monde, c'est québécois. Pis le Québécois, ben c'est ça ça a changé là. [...] c'est un Québécois qui est mondialisé. Pis j'y échappe pas là, j'aime faire euh, j'aime mettre des épices qui sont, pas juste la sarriette pis le persil pis les herbes qu'on utilisait ici (rire). (Jean, HNPR, je souligne)

Jean explique qu'il est Québécois, un Québécois contemporain, « mondialisé », mais bel et bien Québécois, et ce, notamment par le fait qu'il exerce des pratiques et d'expériences localisées qui sont constituantes de l'élaboration de son interprétation, d'un point de vue situé. Selon lui, cette mondialisation ferait de sorte qu'une plus grande variété de produits, d'épices sont disponibles sur le marché. Ceux-ci seraient incorporés à sa cuisine, à ses goûts, mais toujours par le biais d'un filtre culturel.

Représentant une position intermédiaire en rapport à celles de Jean et de Luc, Carl qualifie spontanément sa cuisine comme étant en partie nord-américaine. C'est dans

un même mouvement qu'il se définit, lui et les individus appartenant au même groupe, de pair avec sa cuisine. Pour appuyer son propos, il prend l'exemple la place du hambourgeois dans « notre » alimentation.

[...] On est nord-américains, je me considère... on est Canadiens Québécois etc. ben non, on est des Nord-Américains. Fait qu'on mange plus de boeuf que dans d'autres contrées du monde, le *hamburger* a une place de choix dans notre menu au quotidien puis qui part du *hamburger* du mardi soir, [...] puis le *burger* gourmet. Mais je suis pas sûr si un, en Hongrie le monde y pense à des hamburgers comme ça (rire) je le vois moins, fait que ça pour moi c'est très américain. Puis en général, je suis très BBQ, qui est assez associé à la culture américaine aussi, fait que c'est pour ça qu'il y a une partie américaine. Ben elle [ma cuisine] l'est [québécoise] parce que je suis Québécois mais... et puis il y a des classiques québécois, des archétypes québécois que je fais et c'est moi qui fait le ragoût de pattes de cochon à Noël ça fait des années, je fais le ragoût de pattes de cochon, il n'y a pas de plus archétypal que de la... pour moi des *burgers hot dog* c'est peut-être pas inventé au Québec, mais ça fait partie de la culture du Québec parce que ça fait des décennies que c'est dans tous nos rassemblements puis dans nos, fait que limite on s'est appropriés ça puis ça fait partie de notre culture puis de notre cuisine maintenant. Fait que est-ce que je fais une cuisine québécoise, ah, j'interprète en tant que Québécois des choses qui viennent d'ailleurs puis j'en fais un plat, fait au Québec, c'est au Québec que c'est. [...] (Carl, HPR, je souligne)

Carl explique que la conception du hambourgeois comme pouvant être associé à une cuisine ordinaire, de semaine, mais aussi comme une nourriture « gourmet », plus raffinée, le tout cuit au BBQ, est représentative de, et spécifique à la culture nord-américaine. Cela dit, cette identification n'est qu'une « partie » de celle de sa cuisine et de lui-même. Sa cuisine serait aussi « italienne » et « confortable ». Remarquons aussi l'hésitation initiale de Carl entre l'identification de soi et de son groupe d'appartenance comme « Canadiens Québécois etc. » et « nord-américains ». En suivant son propos et en le questionnant directement sur la dimension québécoise de sa cuisine, nous comprenons que Carl a des appartenances multiples et ambiguës. En effet, pour Carl et plusieurs de nos répondants, ces questions ne sont pas taillées au couteau. En suivant un ordre logique d'échelle géographique, il réussit tout de même

à y mettre de l'ordre : lui et sa cuisine sont Québécois (province), Canadiens (pays), et nord-américains (continent). Sa cuisine serait notamment québécoise parce qu'elle est différenciable des cuisines des autres provinces et qu'il reproduit, chaque année, un de ses plats typiques : le ragoût de pattes de cochon. Par contre, ce plat ne fait pas partie de sa cuisine quotidienne, relevant plutôt d'une fête bien précise, Noël. Les « *hot dogs* » et les « *burgers* », par leur présence dans les rassemblements, feraient partie inhérente de cette cuisine, mais ces plats seraient incorporés à la cuisine québécoise par ses liens avec un ensemble de cuisines nord-américaines, par son inscription dans un contexte international. Du même coup, si Carl considère que sa cuisine est québécoise, une des cuisines nord-américaines, il qualifie aussi son style culinaire d'« italo », faisant référence à une dimension italienne, et de « confortable ».

Un des éléments qui émerge de ces trois positions est l'affirmation de l'importance de ce que nous considérons être un point de vue situé dans la construction d'une vision de la cuisine, d'une interprétation de celle-ci. Luc ne souhaite pas s'avancer sur une interprétation de la cuisine des Gaspésiens, car il n'y est jamais allé et ne considère pas en posséder une connaissance légitime. Carl considère spontanément qu'il est, avec sa cuisine, en partie nord-américain, ce qui implique un point de vue situé sur, par exemple, le hambourgeois. Jean explique que les Québécois ont une « expérience québécoise de la bouffe » qui est spécifique parce qu'ils sont situés géographiquement et culturellement au Québec. Ce faisant, les trois se positionnent en relation à un contexte international, à une internationalisation de leur cuisine qui serait inhérente monde contemporain.

Or, nous avons vu comment l'action de définir sa cuisine en relation à une entité politique et géographique est liée, chez nos participants, à l'action de se définir soi-même. Notre Québécois mondialisé, notre urbain multiculturel et notre Nord-américain font respectivement des cuisines qu'ils qualifient en relation au contexte

international. Prenant cumin, mangue et *hamburger* en exemple, ils s'identifient eux-mêmes implicitement comme participant à des liens sociaux internationalisés par le biais de la cuisine.

### 3.2 « Québécoiser » les recettes des autres : interpréter à partir d'un point de vue situé

S'il est vrai que chaque nation aime sa propre cuisine plus que les autres, il ne fait aucun doute que nous, du Québec ne pouvons manger tous les jours de la soupe aux pois, de la tourtière et des fèves au lard, même si ce sont nos mets nationaux. Qui de nous, après une soirée entre amis, n'a commandé des mets chinois légers et faciles à digérer? (Guérard dans Gervais, 1970, p. 10)

Tous nos répondants, et ce, peu importe leur genre ou leur degré de responsabilité culinaire, définissent la cuisine québécoise contemporaine en relation au contexte international. Pour ceux qui considèrent que leur cuisine est bel et bien québécoise, elle le serait parce qu'elle est faite sur le territoire géographique québécois avec les aliments qui y sont disponibles. Pour Gilles, le critère principal dans la considération de sa propre cuisine comme québécoise est celui du territoire géographique.

Ben je dirais oui [ma cuisine est québécoise] parce qu'elle est faite ici, mais... demain je pourrais faire un poulet général tao et il serait québécois... parce que... l'influence est pas québécoise, mais elle est fait au Québec (rire), il est fait au Québec (rire). (Gilles, HPR, je souligne)

Ici, Gilles qualifie le poulet général tao qu'il cuisine comme étant québécois, car il le cuisine sur le territoire québécois. En plus, il indique que ce plat est d'influence

d'ailleurs, sans affirmer la reproduction de ce plat comme authentiquement chinois<sup>1</sup>. En effet, nous avons vu que Jean, tout comme Corine, Étienne et d'autres, explique que son appropriation de recettes venant d'ailleurs passe par son interprétation de celles-ci, et que les plats reproduits en territoire québécois se trouvent modifiés par ce processus d'interprétation. Corine a notamment articulé de manière précise son point de vue situé avec un contexte international. Elle ne pense pas que ses plats goûtent comme ceux qui l'inspirent et affirme les avoir « québécoisés ».

Euh... Si québécoise veut dire qu'il y a des influences de d'autres cultures, oui. [...] ben moi quand je fais mes fajitas, ben je fais de la cuisine québécoise, parce que moi elle est intégrée, parce que ça fait souvent qu'on a, qu'on côtoie des Sud-Américains, qu'on va dans leur cuisine. Ou que j'ai des amis, ben maintenant je me la suis appropriée. Je pense pas que ça goûte ce qu'ils mangent en Argentine ou au Mexique, ça c'est clair, fait que je l'ai québécoisé un petit peu à ma manière avec les produits que j'ai, puis en prenant ce que j'aime pas, donc moi dans mes fajitas il n'y en a pas de guacamole parce que j'aime pas ça, ça fait que je la québécoise de cette manière-là. Le couscous que je fais, les Algériens ils riraient en voyant, mais j'ai mis avec les techniques, puis avec ce que je connais du couscous fait que je le fais à peu près, mais c'est clair qui goûte pas, mais j'ai intégré des produits d'ailleurs, parce qu'on [elle et son conjoint] aime ça [...] moi je suis à Montréal depuis toute ma vie, fait que moi ma vie c'est avec, c'est avec des Haïtiens, je vais souvent chez, chez [restaurant haïtien] où ils font le grillot avec le légume, je mange de la chèvre parce qu'eux autres souvent ils prennent pas du porc, fait que je goûte parce que moi ma vie c'est multiculturel. (Corine, FNPR, je souligne)

---

<sup>1</sup> Selon l'émission de télévision diffusée à Radio Canada, *L'épicerie* (épisode du 21 mars 2007), le plat Général Tao serait une invention d'un chef d'origine chinoise, Peng Chang-Kuei, réfugié au États-Unis lors de la guerre civile chinoise. Celui-ci aurait inventé cette recette pour adapter la cuisine chinoise au goût pour le sucré des Étatsuniens. Aujourd'hui plat emblématique des restaurants « chinois » en Amérique du Nord, il est exemplaire de processus dans lesquels les individus peuvent avoir se sentiment de s'approprier par l'interprétation, une cuisine pensée comme exotique, alors que celle-ci a déjà été adaptée aux goûts et à la culture culinaire locale.  
[http://ici.radio-canada.ca/actualite/v2/lepicerie/niveau2\\_14377.shtml](http://ici.radio-canada.ca/actualite/v2/lepicerie/niveau2_14377.shtml) (consulté le 27 août 2016).

En effet, elle explique avoir « québécoisé » des recettes venant d'ailleurs à partir des produits qu'elle a à sa disposition. Corine a aussi adapté ces plats à ses préférences gustatives et elle prend plaisir, avec son conjoint (Carl), à intégrer des produits d'ailleurs. Elle dit goûter à la nourriture des autres, car cela fait partie de sa vie intrinsèquement multiculturelle. Sa cuisine serait un reflet de cette dimension de sa vie. De plus, le fait que plusieurs participants négocient l'identification de leur cuisine comme « québécoise » en précisant que cela signifie aussi une ouverture au monde, insistant grandement sur les modalités de cette « ouverture », nous mène à penser la possibilité de l'existence de tensions implicites face à la signification de « québécois » comme un risque d'être associé à un soi-disant « repli » ou à une « fermeture ».

### 3.3 Rencontres culinaires

#### 3.3.1 Rencontres culinaires éphémères et significatives : les voyages

Parmi les expériences ayant influencé leur cuisine, la plupart des participants ont nommé leurs voyages à l'extérieur du Canada. Pour certains, ces expériences ont « ouvert leurs goûts », et ce, non seulement en leur faisant vivre de nouvelles saveurs, mais aussi en suscitant chez eux des réflexions sur leur cuisine tout en constituant des souvenirs inscrits, incorporés dans leur mémoire gustative.

Irène (FNPR), dans le cadre de son travail, est souvent appelée à voyager avec son conjoint (HPR). Un de leurs plaisirs communs est de rapporter au Québec des épices ou des produits alimentaires locaux. Ce faisant, ils essaient, une fois à la maison, de retrouver une part du goût associé à leur voyage, de se le remémorer.

[...] j'aime ça découvrir pleins de trucs, pis quand – une affaire qu'on aime beaucoup quand on va en voyage c'est euh, justement de ramener euh, ces

produits là, des épices ou des trucs qu'on a pas. Bon c'est sûr je vais pas ramener des aliments frais (rire), mais t'sais on essaie de, des, surtout c'est ça des épices pour euh, essayer de ravoir ce petit voyage-là, ce moment-là dans notre assiette [...]. (Irène, FNPR, je souligne)

Irène explique que ses expériences de voyage n'ont cependant pas beaucoup influencé sa cuisine, mais plutôt ses goûts. Elle fait le parallèle avec les plats qu'elle mange au restaurant – elle y va souvent – qu'elle en apprécie la variété, mais qu'elle ne cherche pas à reproduire elle-même. Rappelons qu'Irène a un rapport fonctionnel à la cuisine, qu'elle n'aime pas faire.

Étienne (HNPR) affirme avoir été grandement marqué par un voyage en Europe avec sa conjointe au début de sa vingtaine. Il y a notamment découvert le « vrai café », le bon pain et l'existence d'une grande variété de fromages, tous des aliments qu'il considère comme très importants.

[...] j'ai voyagé tout seul en Europe, puis j'ai voyagé avec Élise aussi en Europe. Ça, ça m'a quand même ouvert, ouvert sur la cuisine, sur les nouvelles affaires, sur les nouvelles manières d'apprêter des aliments que je connaissais peut-être là, mais qui étaient twistées différemment là. Le café [...] le vin aussi, euh je buvais pas de vin, le fromage, le pain, c'est des aliments qui, tu vois, qui me viennent à l'esprit là, qui étaient insipides, drabes, sans intérêt quand j'habitais chez mes parents. [...] T'sais donc de manger du bon pain, de boire du bon café de s'en faire du bon, d'aller en boire ailleurs du bon de, de s'ouvrir au monde, des fromages aussi, oui ça c'est des aliments importants qui, que je ne connaissais pas quand j'habitais chez mes parents. (Étienne, HNPR, je souligne)

Même si la cuisine d'Étienne demeure, comme celle d'Irène, fonctionnelle, celui-ci mobilise ses nouvelles connaissances gustatives dans sa capacité de jugement – c'est-à-dire sa capacité esthétique à distinguer le bon de « l'insipide » – à une « ouverture sur le monde ». Cette nouvelle appréciation le mena à accorder beaucoup d'importance à des aliments et à des goûts qu'il ne connaissait pas avant, ce qui

modifia son alimentation et sa cuisine, et ce, ne serait-ce qu'en préparant son café différemment.

Gilles est le seul de nos participants à organiser ses voyages expressément en fonction d'une exploration gastronomique. Ayant un ami professionnel de la bière, Sam, Gilles l'accompagne dans ses périples à la recherche de découvertes gustatives locales, artisanales, typiques d'une région et même en voie de disparition. Plus que des voyages de dégustation de bière, ils sont organisés autour d'une découverte de la gastronomie locale. C'est pourquoi Gilles les qualifie de « voyages de bouffe » axés sur la découverte. Se laissant guider par Sam, il nous raconte comment il a outrepassé ses dégoûts en mangeant des pâtes aux insectes au Mexique : « [...] ben les gros barils de sauterelles puis tout ça, mais j'en ai pas goûté tout seul, mais je sais que dans les pâtes que j'avais, il y avait des sauterelles dessus. » C'est aussi grâce à Sam, qui organise méticuleusement ces escapades pour manger dans des endroits peu ou pas du tout fréquentés par les touristes, que Gilles vit des expériences culinaires qu'il considère comme uniques. Pour lui, accéder à ces espaces culinaires locaux est aussi une manière de rencontrer des gens locaux, de les voir dans un contexte ne relevant pas d'une mise en scène touristique. Dans ce rapport au voyage culinaire, il se rapproche donc, à notre sens, d'une recherche de l'authentique, mais comme il le dit, celle-ci n'est « pas à tout prix » et relèverait principalement des exigences associées au travail de Sam.

[...] Ou en Lituanie on avait engagé un guide [...] on a dit « c'est là qu'on veut aller, on veut pas aller à la grosse brasserie lituanienne, on veut aller voir les petits producteurs » [...] fait que là il nous a fait rencontrer des gens, on est allés manger chez des brasseurs maison, chez eux, fait qu'eux c'est comme ils n'ont jamais, ben je dirais pas qu'ils n'ont jamais d'invités, mais ils n'ont pas de, d'étrangers chez eux qui viennent goûter leur bière qui fait dans son sous-sol, dans son garage là. Fait que t'arrives là, on était six, t'arrives là, puis t'as la madame, le couple qui sont là âgés, qui font leur bière dans un chaudron dans le

sous-sol, puis toi tu viens goûter leur bière, tu viens du Canada, puis c'est assez particulier, ça c'est le fun là (rire). (Gilles, HPR, je souligne)

Gilles apprécie la position qu'il occupe dans ces voyages : il est l'étranger qui met les pieds dans l'espace privé de l'autre, habituellement inaccessible aux touristes. C'est pour lui une situation « particulière » et « le *fun* », agréable. En effet, il entre dans une situation d'interaction dans laquelle il a un accès privilégié à une dimension de la culture locale, et ce, médié par un intérêt pour les pratiques culinaires et brassicoles du monde. Souhaitant transmettre cette ouverture au monde à sa fille et la partager avec sa conjointe, elles l'accompagnent à l'occasion. Si la majeure partie des voyages qu'il nous a décrits sont à l'extérieur du Canada, Gilles planifie aussi un voyage « de bouffe » en Gaspésie et il applique cette même dimension gastronomique à ses visites chez sa famille, au Nouveau-Brunswick.

Lucie nous explique aussi avoir souvent emmené ses enfants en voyage et souligne l'importance de ces expériences dans la formation du goût de ceux-ci dans une optique d'ouverture au monde.

[...] j'ai une mémoire gustative, donc je vais reproduire au goût beaucoup beaucoup, donc c'est très lié à mes voyages, t'sais on a beaucoup voyagé, on a beaucoup voyagé avec les enfants, ils ont été extrêmement chanceux [...] t'sais on a beaucoup crapahuté, [...] on les a emmenés beaucoup beaucoup parce que, euh... être ouvert sur le monde pis découvrir par la cuisine, pour nous c'est assez important [...] (Lucie, FPR, je souligne)

Pour Lucie et Luc, la cuisine est une manière de découvrir. Consciente du privilège dont ses enfants bénéficient, elle ajoute qu'ils « ont été extrêmement chanceux » de voyager autant. En effet, les ressources économiques et culturelles de Lucie et de Luc leur donnent la possibilité et le privilège d'agir de manière cohérente à la norme contemporaine d'ouverture au monde et de transmission de celle-ci à ses enfants, du bon parent et surtout de la bonne mère par l'éducation du goût de ceux-ci. À cet égard,

c'est Lucie qui a amené Luc à développer son plaisir de cuisiner, car pour elle, c'était et c'est une façon de partager une part de qui elle est. Nous y reviendrons. Lucie bénéficie de la récompense de ressentir qu'elle accomplit bien son rôle de mère en ouvrant ses enfants au monde, en les formant à devenir des citoyens d'une société internationale.

### 3.3.2 Vivre à l'étranger, apprendre à cuisiner

Les participants ayant séjourné pour de longues périodes en pays étranger, s'échelonnant de quelques mois à plusieurs années, ont tous relaté l'influence de cette cuisine sur la leur, notamment en ce qui a trait à leurs préférences alimentaires et leur connaissances culinaires. Ces séjours étaient moins vécus comme des voyages que comme des périodes de vie significatives, c'est-à-dire qu'ils considèrent avoir « vécu » dans un autre pays. En effet, Denise, Bernard et Lucie ont tous habité à l'extérieur du Canada et nous ont relaté leurs plaisirs d'apprendre à cuisiner certains plats étrangers, de se les approprier en les intégrant à leur propre cuisine quotidienne, les reproduisant fidèlement. Lucie, originaire de France et au Québec depuis plus de 10 ans, insiste sur le pouvoir de sa mémoire olfactive pour recréer des goûts tout en nous décrivant le temps passé à observer sa grand-mère dans sa cuisine en Italie, ou celle d'une cuisinière employée lors d'un séjour au Maroc. Les plats sautés demeurent la technique de cuisine favorite de Bernard, qui a vécu plus de 7 ans à Hongkong lors de son adolescence. Bernard va même jusqu'à risquer l'affirmation que sa cuisine serait peut-être « plus cantonaise que québécoise ».

[...] ah ma propre cuisine à moi, ah non c'est vraiment un mélange qui n'a pas de nom, je sais pas, peut-être, non, ça serait les insulter dire que ma cuisine serait plus cantonaise que québécoise, mais peut-être (rire) [...] je reviens à une de tes anciennes questions de mon plat préféré, et je vais te dire le BBQ Pork à la cantonaise justement, je suis sûr que t'as déjà vu ça, la peau est rouge, et ça

quand c'est bien fait, c'est quelque chose d'unique, c'est très très bon. (Bernard, HNPR)

Dans tous ces cas, même si les répondants ne sont pas nés dans ces pays, ils y sont demeurés suffisamment longtemps pour s'approprier une part de la culture, et cette appropriation fut entre autres médiée par la cuisine. Bernard se remémore le BBQ Pork à la cantonaise « bien fait » et « unique », et les sautés cantonais forment la base de sa cuisine quotidienne. Il est d'ailleurs un des seuls participants à se référer précisément à une des cuisines asiatiques plutôt qu'à une cuisine asiatique généralisée. Pour Bernard, la cuisine cantonaise est unique et certaines de ses spécificités font partie de sa propre cuisine. Il n'est pas aussi précis lorsqu'il se réfère aux autres cuisines du monde.

Dans les parcours culinaires de nos participants, ces expériences ont été significatives et font encore aujourd'hui partie de leur cuisine de tous les jours. Par exemple, Denise fait son couscous tel qu'elle l'a appris chez son ex-belle-famille en Tunisie :

[...] j'ai été mariée avec un Arabe pendant comme un bout, j'ai été comme 7 ans 8 ans, puis j'ai, là-bas, je suis allée en Tunisie, j'ai cuisiné là-bas, on m'a appris à faire le couscous, on m'a appris pleins de trucs t'sais fait que ça c'est resté dans ma cuisine. Je fais encore mon thé marocain, mon couscous je le fais moi-même, t'sais il y a comme des choses que ouais, je trouve c'est des beaux acquis, puis je trouve ça important de, [...] je trouve que c'est des savoirs importants à transmettre, les recettes de famille je trouve ça le fun t'sais qu'on, j'en ai une écrite par ma grand-mère j'ai comme le goût de l'encadrer puis de la mettre dans ma cuisine, t'sais il y a comme un aspect de transmission, puis de, que je trouve aussi important là, d'intergénération puis de, oui. (Denise, FPFC, je souligne)

Denise met sur le même plan l'importance de transmettre et de reproduire des plats qui lui sont significatifs par leur lien avec les personnes qui constituent, à un moment dans le temps, sa famille : elle reproduit tant des recettes tunisiennes apprises de son

ex-belle-famille, que québécoises de sa grand-mère ou de l'amie de celle-ci. Pour elle, ce sont de « beaux acquis » importants à transmettre jusqu'à avoir une qualité esthétique digne d'être exposée sur un mur, telle une oeuvre d'art toute personnelle, un souvenir familial qui lui rappelle ses origines. Ces expériences interculturelles et culinaires étalées sur de moyennes et longues durées ont marqué profondément les cuisines et les préférences de ces participants pour en devenir des parties constituantes. Ce niveau d'engagement personnel s'observe certes, dans le contenu discursif des entretiens, mais aussi dans leur forme : Denise ne prétend pas faire pas « du thé marocain », mais bien « mon thé marocain »<sup>2</sup>.

### 3.4 Migrations et traditions

#### 3.4.1 Parcours de la France au Québec : ruptures et continuités de traditions culinaires

Deux de nos participantes, soit Lucie et Béatrice, sont natives de l'extérieur du Québec. Lucie est au Québec depuis plus de dix ans et Béatrice depuis environ cinq ans. Françaises d'origine, cette gastronomie a laissé sa marque sur leur cuisine, et ce, même si les deux participantes cuisinent différemment depuis qu'elles sont au Québec. En effet, Béatrice cuisine toujours certains plats à la française même si selon elle, cette gastronomie est moins adaptée au végétalisme. Le végétalisme serait plus

---

<sup>2</sup> Pour un approfondissement des liens entre les formes discursives du « On », du « Nous » et du « Je » et les processus d'identification, voir Corbeau (Corbeau et Poulain, 2008 [2002], p. 112-113) : « Ces mêmes mangeurs qui distinguent le "On" et le "Nous", ont des pratiques qui les positionnent chacun comme mangeur singulier et introduisent un troisième niveau de lecture, celui du "Je". L'enchevêtrement dynamique de ces trois paliers structure l'image que l'on veut donner de soi : il sert, souvent inconsciemment, de référents pour sa mise en scène. Le choix des paliers constitue un jeu sous le regard des autres mais aussi pour sa propre recherche de filiation sécuritaire ».

déterminant sur sa cuisine que son identification aux cultures française et québécoise. Elle dit apprécier l'ouverture culinaire et culturelle des Québécois, que la cuisine au Québec est moins restreinte à une tradition qu'en France. De plus, Béatrice considère qu'elle bénéficie de plus de liberté en cuisine, entre autres grâce à un accès à une plus grande variété de produits végétaliens sur les tablettes des supermarchés.

[...] Je trouve que c'est plus diversifié au Québec, par exemple et plus santé. Mais est-ce que c'est parce que j'habite à Montréal, je le sais pas. [...] Je trouve que ici on est ouvert à manger italien, asiatique, les gens sont, connaissent, ils savent que c'est des nouilles soba, enfin ont une ouverture. En France la tradition culinaire est tellement, la tradition en général en France est très importante et puis, un peu étouffante, fait qu'on sort rarement des sentiers battus. [...] Ici, il y a moins ce côté tradition. Moi j'y suis passée aussi, ma belle famille [Québécoise] m'a fait manger la soupe au pois, le pâté chinois, les affaires comme ça, mais ça a pas autant de place que ça en a France, fait qu'on a plus d'espace pour créer puis s'amuser puis manger autre chose puis découvrir d'autres cultures culinaires aussi.

L : Puis entre... disons entre la cuisine française et la cuisine québécoise, la tienne se situe où?

Aucune des deux je pense (rire) ou les deux, en fait. Parce que la blanquette de veau, c'est ça je la végétalise, mais en fait je végétalise aussi le pâté chinois. Comme mon conjoint est franco-québécois, lui il a vraiment eu les deux fait que, moi je suis habituée à manger, même quand on habitait en France il me faisait du pâté chinois. Je mangeais, c'est ça ben pas de soupe aux pois là parce qu'on habitait dans le sud... Je suis quand même habituée à, je pense qu'on fait un peu des deux et on n'est vraiment pas traditionnels fait que aucune des a beaucoup de place, mais les deux en ont une mettons. (Béatrice, FPR)

Béatrice ne qualifie pas, à priori, sa cuisine de française ou de québécoise, mais plutôt de végétalienne. Cela dit, elle adapte certains plats emblématiques des deux cuisines, comme la blanquette de veau ou le pâté chinois en substituant certains ingrédients. Elle décrit d'ailleurs son menu de la semaine par un début avec un plat « traditionnel, en sauce » en donnant pour exemple la blanquette ou le pâté chinois. Les jours qui suivent sont principalement composés de plats « asiatiques ou méditerranéens ». Enfin, ce qui nous paraît émerger des mots de Béatrice est à la fois une rupture et une

continuité qu'elle opère en cuisine par rapport à la tradition, et ce, que celle-ci soit française ou québécoise. En effet, cuisiner exclusivement végétalien requiert, de prime à bord une rupture avec des manières de l'alimenter et de cuisiner où la viande occupe une place centrale. Ce faisant, elle explique que ces deux traditions culinaires, la première étant plus contraignante que l'autre, n'occupent « pas beaucoup de place » dans sa cuisine. Cela dit, le contexte contemporain québécois d'ouverture et de réflexion sur son patrimoine culturel est l'une des raisons pour lesquelles elle affirme vouloir vivre au Québec. La tradition culinaire française est pour elle « étouffante », alors que celle du Québec serait plutôt en processus de redéfinition d'elle-même, laissant dès lors une grande ouverture aux individus.

Au Québec je pense que la cuisine comme le reste de la culture [...] j'ai l'impression que c'est une dynamique qui fait que moi j'ai envie de rester vivre ici, mais, on se pose la question maintenant de, « Ah qu'est-ce que c'est le patrimoine culturel québécois? ». Fait que on se réapproprie, ben je sais pas, la soupe aux pois, on la réinvente on, ou le pâté chinois ou, pour moi ça le pâté chinois, ragoût de boulettes, ben, la poutine si on veut, mais la poutine c'est autre chose là [...] Après il y a des affaires pas québécoises qui sont québécoises dans le sens de la sauce à spag, l'osso buco, parce que ça c'est italien, mais il y a la version québécoise que je trouve typiquement québécois, même si c'est pas d'origine québécoise. (Béatrice, FPR, je souligne)

Béatrice réussit, donc à concilier rupture et continuité avec deux traditions culinaires tout en cuisinant végétalien, et ce, par l'intégration de recettes de plusieurs origines (dont asiatique, méditerranéenne) dans un même tout : sa cuisine.

Lucie décrit sa propre cuisine comme un « mix de cultures ». Ce faisant, elle explique qu'elle y intègre des ingrédients typiquement québécois, prenant comme exemple qu'elle cuisine souvent avec du sirop d'érable – mais qu'elle le fait avec des ingrédients non québécois, comme de la lime. Elle pose la question de la suffisance du critère de la provenance des ingrédients pour qualifier sa cuisine de québécoise.

Même si elle dit s'identifier à la culture québécoise, elle opte pour une identification de sa cuisine en relation à ses origines multiples, soit françaises et siciliennes.

[...] si tu résumes ça, t'sais la cuisine québécoise a des plats en sauce, euh oui j'en fais, mais c'est pas tout juste québécois. Si tu dis sirop d'érable, on cuisine beaucoup le sirop d'érable, je fais du porc au sirop d'érable, on fait des trucs au sirop d'érable, ma vinaigrette il y a toujours euh, de la moutarde, du sirop d'érable, du jus de lime, des zestes de lime, t'sais je vais comme mixer, mais c'est comme un mix de cultures là, j'ai comme intégré des produits québécois dans ma cuisine de tous les jours, mais est-ce que ça en fait de la cuisine québécoise? C'est comme est-ce que tu manges des pâtes, c'est de la cuisine italienne, c'est quoi de la cuisine italienne t'sais. Je dois faire un mix de cuisines franco italienne marocaine... j'y fous tout (rire). (Lucie, FRE, je souligne)

Elle ajoute qu'elle a pris certaines recettes d'amis québécois, sans toutefois penser que ces recettes sont québécoises. Si elle cuisine à l'occasion des plats qu'elle associe à cette cuisine, comme du pâté chinois ou des recettes présentées à la télévision, les modifications qu'elle leur apporte font qu'elle les intègre à sa cuisine, et qu'ils sont dès lors moins purement « québécois ». De plus, elle remarque la ressemblance structurelle entre des plats associés à des cultures différentes, comme le pâté chinois qui ressemble au hachis parmentier.

[...] je sais pas si je fais de la cuisine québécoise, je fais du pâté chinois, mais en fait c'est comme un hachis parmentier avec du blé d'Inde à l'intérieur, on fait du blé d'Inde, euh... (Lucie, FRE)

Ainsi, pour Lucie, le pâté chinois québécois ressemble fortement au hachis parmentier français, et c'est par l'intermédiaire du deuxième qu'elle donne sens au premier dans sa cuisine.

Alors que Béatrice se situe à la fois en rupture et en continuité avec deux traditions culinaires, le terme rupture nous semble trop fort pour décrire la situation de Lucie. Lucie semble plutôt s'inscrire en continuité avec plusieurs traditions, pigeant dans celles-ci des éléments constitutifs de sa cuisine, et ce, sans pourtant rompre avec celles-ci. Ses multiples appartenances culturelles et lieux de résidence ayant influencé son parcours, de pair avec le contexte québécois actuel « d'ouverture au monde » pourraient favoriser cette posture. Au cours de l'entretien, Lucie associe fois après fois, en donnant des exemples, la cuisine de certains plats issus de cultures spécifiques à des personnes spécifiques. Elle raconte en détails ses observations de la cuisine d'une domestique cuisinière au Maroc, de son plaisir de poser des questions culinaires aux inconnus du marché Jean-Talon, d'être en contact avec la cuisine quotidienne d'une colocataire québécoise « pure souche » et de tenter de reproduire la salade à la moutarde des parents d'une amie québécoise sans toutefois penser que cette salade est authentiquement québécoise. Nous avons donc l'impression que ses rencontres avec d'autres individus, que celles-ci soient brèves ou étalées dans la durée, sont plus déterminantes sur sa cuisine que les traditions elles-mêmes. En fait, les relations avec des personnes précises agiraient comme médiation entre des traditions culinaires associées à une culture et leur incorporation dans la cuisine de Lucie. Avant de cuisiner un plat qu'elle associe à une tradition culinaire, elle l'associe à une personne précise. Ce faisant, ce sont aussi souvent les liens familiaux, comme le souvenir de sa grand-mère cuisinant des pâtes fraîches, qu'elle associe à un goût, à un plat, qui la poussent à le reproduire.

[...] On avait loué avec une maison qui venait avec un gardien pis une cuisinière, pis moi j'ai passé un mois dans la cuisine à apprendre à cuisiner marocain. Donc ça aussi ça m'a marquée, t'sais quand je te dis que je fais des tajines, quand je te dis que je fais des couscous, t'sais la culture marocaine, la culture orientale m'a beaucoup marquée. J'ai vécu un an avec ma grand-mère, donc pendant un an j'ai appris à cuisiner sicilien, t'sais pour moi là mon petit plaisir c'était d'aller m'asseoir à côté, pis d'aller goûter là, à chaque, à chaque étape là,

d'aller mettre mon doigt pis de goûter là, jusqu'au final je trouve ça, je trouve ça fascinant là de, ça a été incroyable ce que j'ai vécu. (Lucie, FRE, je souligne)

Lorsqu'elle cherche à retrouver un goût précis, Lucie se fie à sa « mémoire olfactive ». Elle explique que c'est en goûtant à chaque étape de la préparation d'un plat qu'elle réussit, même des années plus tard, à se remémorer comment faire. Bien entendu, elle n'a pas toujours l'occasion de voir et de goûter à toutes les étapes culinaires d'un plat. Dans ces situations, elle tente de reproduire à tâtons, même si elle ne réussit pas à tout coup. L'évaluation de la réussite de la reproduction de ces plats se fait donc aussi par le biais d'une mémoire que nous qualifions, avec Lucie, de gustative.

### 3.4.2 Québécois portugais

Deux de nos répondants, Luc (HRE) et Irène (FNPR), sont nés au Québec de parents portugais. Ayant grandi dans des familles où la cuisine portugaise est omniprésente, ils sont entrés en contact avec une cuisine qu'ils considèrent comme québécoise par l'entremise de leurs relations sociales avec leurs amis et leurs conjoints. Cela dit, ils ne sont pas tous deux dans une démarche de reproduction d'une tradition culinaire portugaise. Au quotidien, Irène affirme cuisiner portugais et Luc non.

Irène n'aime pas cuisiner. Grande consommatrice de restaurants, elle cuisine peu. Cependant, lorsqu'elle cuisine, elle se base souvent sur les plats les plus simples du répertoire culinaire de sa mère.

[...] je va y aller plus les plats qui étaient plus de base là très simples que ma mère a faisait. Mais les affaires plus complexes, non j'y ai jamais demandé les recettes. Même si Yves tout le temps « il faut que tu demandes! – oui je sais (rire) », j'ai pas euh non (rire)[...] ma mère [...], mettons qu'a fait de la morue, a va faire trois façons différentes, mais moi je vais en faire juste une de ces trois-

là, t'sais fait que ça va être vraiment juste, t'sais avec l'huile d'olive que tu peux mettre dans le four, euh... Avec des patates [...] tout ce qui est des affaires plus de base ou t'sais les, j'essaie de voir euh, oui non c'est ça, sinon ça reste des trucs, t'sais le poulet, même pas le poulet, quand on veut du poulet portugais on va en acheter (rire) ça vient moins compliqué. (Irène, FNPR, je souligne)

Souhaitant cuisiner le moins possible, elle est cliente, entre autres,<sup>3</sup> de restaurants portugais, et ce, même si sa mère et son père se déplacent à tour de rôle à son domicile pour lui donner un coup de main avec son jeune enfant et la cuisine au moins deux fois par semaine. En effet, manger portugais semble être pour elle ce qu'il y a de moins compliqué, ce qui va de soi, et donc ce qu'elle fait la plupart du temps. N'ayant pas de grand intérêt pour la cuisine, Irène ne fait pas l'effort d'accéder à la demande de son conjoint (HPR) de noter les recettes plus élaborées de sa mère. Pour elle, sa cuisine est fonctionnelle. Elle ne l'investit pas des émotions et du sens qu'elle revêt pour d'autres participants en relation à une tradition culturelle ou à la reproduction de liens avec des personnes particulières.

Pour sa part, Luc a développé un grand intérêt pour la cuisine, mais ne reproduit pas les recettes de ses parents, car il dit en manger déjà très souvent lorsqu'il les visite. Il préfère donc cuisiner des plats aux influences culturelles multiples, et ce, même s'il reconnaît l'importance de conserver les recettes de ses parents.

[...] je vais pas me lancer à faire un des plats de, de ma mère ou de mon père à cause que je peux encore, heureusement je peux encore partager ces moments-là avec eux là, puis je sais que c'est sûrement ça qu'ils (rire) vont préparer [...]

---

<sup>3</sup> Irène et son conjoint mangent au restaurant plusieurs fois par semaine. Pour elle, ce sont des occasions de goûter à une grande variété de plats d'origines diversifiées et non seulement portugaise; des moments conviviaux qu'elle apprécie beaucoup.

Est-ce que je serais capable de les refaire dans le temps? Je crois qu'il faudrait que je garde en note (rire), il faudrait que je commence à prendre des notes là [...]. (Luc, HRE, je souligne)

En effet, si Luc trouve qu'« il faudrait que je commence à prendre des notes », que ce serait souhaitable de noter les recettes faites à l'oeil par ses parents, ce sentiment de devoir et la valeur qu'il accorde à cette cuisine ne l'ont pas encore poussé à passer à l'action. Luc et Irène ont accès à la cuisine portugaise de leurs parents sur une base régulière et leur rapport à celle-ci nous semble relever d'une routine qui pourrait même être un peu ennuyeuse. Luc et Irène ne semblent pas ressentir l'urgence de conserver les recettes ou de les reproduire fidèlement dans une logique de maintien de traditions culinaires, d'un patrimoine. En effet, la cuisine de leurs parents n'est pas, à leurs yeux, en risque immédiat de disparition : elle n'est pas une « espèce à protéger » par une documentation fine de celle-ci.

### 3.5 Se représenter la cuisine « traditionnelle » aujourd'hui

La trajectoire sociale du pâté chinois est proprement incroyable, car ce plat probablement longtemps relégué aux mauvais quartiers de Montréal a fini par devenir un plat digne de ce nom. Les années qui suivent l'Exposition universelle de 1967 ont été les années de sa consécration. Les petits-bourgeois et les jeunes générations scolarisées pouvaient enfin le mettre à leur table sans culpabilité. (Lemasson 2009, p. 109)

La maison Châtelaine [à l'Expo 67] propose un modèle d'habitation moderne. D'un autre point de vue, la centaine de restaurants campés à l'Expo 67 offrent l'occasion de découvrir les cuisines du monde : « plus de cent restaurants qui serviront des plats de tous les pays du monde. [...] Vous aurez la chance de les essayer tous, de devenir un habitué... », ce qui se produira notamment avec la pizza, les riz assaisonnés, les mets orientaux... intégrés dans les menus dits canadiens. (Mathieu, 2009, p. 274)

Ben je dirais plus que c'est une cuisine métissée un peu là, t'sais aujourd'hui, surtout en cuisine il n'y a plus vraiment de frontières là, t'sais on a accès à des

produits de partout dans le monde, on a accès à des épices de partout dans le monde, des recettes de partout dans le monde, ça fait que ma cuisine a une identité, a des identités multiples disons plus que québécoise là. Parce que t'sais je vais chercher partout ce que j'aime là. Moins euh, moins dans mes racines locales, disons, je sais pas pourquoi là.

L : Ah ben je pense que t'es certainement pas la seule...

Ah ben c'est ça, je me suis débarrassée de Jehane Benoît la semaine passée là, t'sais. (Élise, FPR, je souligne)

De prime abord, il serait possible de penser que le contexte actuel de mondialisation engendre presque universellement une prise de conscience des particularités culturelles locales alimentaires menant à leur valorisation et à la reconnaissance de l'importance de préserver ce que l'on identifie comme étant un patrimoine composé de traditions, comme on peut notamment le constater par l'inscription sur la scène internationale de cuisines comme patrimoine immatériel à l'UNESCO, mais ce mouvement contemporain ne s'observe pas clairement dans les discours que de nos participants portent sur leurs propres pratiques. En effet, ils accordent une valeur historique et culturelle à ce qu'ils définissent comme étant « la cuisine traditionnelle québécoise » et quand le sujet d'une cuisine qualifiée de québécoise est abordé, ils demandent parfois à préciser si c'est la traditionnelle ou la contemporaine, mais celle-ci ne semble pas imprégner leur cuisine du quotidien, à l'exception de quelques plats choisis. Plusieurs participants affirment reproduire des recettes traditionnelles, comme le ragoût de pattes de cochon, lors de fêtes et d'événements à forte teneur symbolique comme Noël. « Ben je dirais qu'on en [cuisine québécoise] mange d'habitude au temps des fêtes (rire) » (Gilles, HPR).

La plupart du temps, les recettes considérées comme « traditionnelles québécoises » qui font la cote du quotidien sont adaptées en relation aux connaissances des normes nutritionnelles contemporaines des participants. Dans le train train de la vie quotidienne, ces recettes ne sont pas ou peu reproduites dans leur intégralité pour préserver une tradition spécifique, elles le sont parce qu'elles sont bonnes au goût,

qu'elles plaisent aux enfants et qu'elles ne sont pas compliquées à préparer. Pensons par exemple au pâté chinois, un plat tant associé par nos participants à la cuisine québécoise traditionnelle que contemporaine. Pour Francis, la cuisine traditionnelle canadienne-française est celle qu'il peut cuisiner sans recettes, c'est sa cuisine de base et elle est familiale. Il peut aussi cuisiner des variantes de ces plats, comme le pâté chinois et le spaghetti.

[...] Comme je te dis, si je fais pas de recettes je suis plus, je peux être plus de base, donc des recettes traditionnelles là canadien-français. Là aussi avec des recettes plus familiales comme des spaghettis des choses comme ça, mais j'aime beaucoup aller dans les livres de recettes faire des choses qui sont différentes [...] (Francis, HPR)

La plupart du temps, les participants ont sélectionné quelques recettes familiales qu'ils ont intégrées à leur cuisine quotidienne, sans que celles-ci soient nécessairement considérées comme « traditionnelles québécoise ». Cette sélection se ferait principalement par le critère du goût et les plats ne sont pas toujours reproduits à la lettre. En effet, les participants bénéficient d'une grande latitude quant à la modification des plats, et ce, peu importe qu'ils soient associés à une tradition ou à une mondialisation. Nos participants affirment faire une cuisine « ouverte sur le monde » et nous considérons qu'ils font aussi une cuisine ouverte sur elle-même, car ils ont la latitude de modifier leurs pratiques culinaires sans que l'identification de celle-ci soit mise en jeu ou même considérée comme importante. Ceci pourrait être lié à une insuffisance dans la codification de cette cuisine. Ce manque de structure, d'organisation et d'institutionnalisation de la cuisine qualifiée de québécoise expliquerait que la cuisine de nos participants n'est pas définie par des critères précis et stricts qui demeureraient les mêmes à travers le temps. La faible étendue de sa codification s'observe notamment dans le peu de mots mobilisés pour la décrire. Chez nos participants, seulement quelques plats sont actuellement considérés comme

représentatifs de la cuisine traditionnelle québécoise. Pour Bernard, tant le cipaille que la poutine composent la cuisine québécoise.

[...] la cuisine québécoise [...] pour moi c'est la poutine, la soupe aux pois, les pâtés, cipaille, tout ça, tourtière, euh on se rapproche de la fin déjà, c'est pas mal ça. J'sais pas, du bacon (rire). (Bernard, HNPR)

Amalgamant par moment cuisine québécoise contemporaine et traditionnelle, Élise associe la traditionnelle à celle de ses grands-parents maternels et celle de sa belle-famille. S'excusant, elle a le sentiment de la réduire, de la discréditer en la distinguant de sa propre cuisine, puis de celle des chefs qui travaillent avec brio les « produits du terroir ».

[...] Mettons cuisine québécoise là, moi je vais me rattacher à mes grands-parents t'sais, comment mes grands-parents mangeaient puis, c'est, mes grands-parents maternels puis c'est pas leur rendre justice nécessairement là, mais, c'était des pommes de terre à tous les repas t'sais à tous les midis, à tous les soirs il y avait des pommes de terre, euh souvent pilées, bouillies euh, les pièces de viande c'était souvent un steak ou de la viande hachée, moins de, je ... je sais pas t'sais le repas traditionnel du temps des fêtes avec la dinde, la tourtière, le ragoût de boulettes, j'ai une conception peut-être erronée, mais que la cuisine québécoise c'est un peu ça t'sais les patates puis le repas du temps des fêtes ou le repas de cabane à sucre, le. Puis t'sais là on est loin des super chefs comme Colombe au Bic qui fait des affaires magnifiques avec les produits du terroir là. C'est une classe à part là, mais dans la tradition, t'sais je regarde dans la famille à mon chum ils sont beaucoup plus conservateurs là, c'est, c'est ben du pâté chinois puis de la viande hachée, puis de la viande hachée puis des patates, puis de la viande hachée, c'est un peu réducteur là, je m'excuse.. (rire) les fèves au lard puis... (Élise, FPR, je souligne)

C'est ainsi que pour nos participants, la période temporelle à laquelle ils associent la cuisine traditionnelle est diffuse : ils peuvent tant bien se référer au temps présent qu'à celui de la colonisation. Cela dit, lorsqu'elle est inscrite dans le temps présent, c'est toujours en référence à des individus plus âgés qu'eux, comme leurs parents et

grands-parents. Carl évoque un temps où il était nécessaire de labourer son champ, de survivre sur une terre.

Euh, c'est une cuisine de la terre, c'est une cuisine qui a des racines de pauvreté aussi, fait que c'est une cuisine de subsistance, ça a été une cuisine de... c'est ça faut que ça bourre parce que tu t'en vas labourer puis tu vas, t'es mieux d'être bourré pour labourer parce que ça va être long. C'est une cuisine rustique aussi, c'est pas dans la finesse des goûts puis des... non c'est « regarde on va mettre du lièvre puis ça ça ça miam bon *chunk* de lièvre » (rire). (Carl, HPR, je souligne)

Il fait référence au contexte de cette cuisine : pauvreté et nécessité d'une grande quantité d'énergie pour effectuer des durs travaux manuels. En effet, plusieurs participants font allusion à des transformations dans les modes de vie, cette cuisine traditionnelle étant désuète par rapport aux besoins physiques alimentaires contemporains et largement contrainte par la disponibilité des aliments et les ressources économiques des familles. Cette désuétude s'étendrait aux goûts : la cuisine traditionnelle n'est « pas dans la finesse des goûts » (Carl) et selon Anne, « on a développé notre goût beaucoup ». Dès lors, les personnes faisant aujourd'hui une cuisine qui n'est que « traditionnelle et/ou québécoise » ne se conformeraient pas à la norme contemporaine d'une cuisine variée, « ouverte sur le monde ». Comme l'explique Élise, la cuisine de ses beaux-parents est associée au fait qu'ils sont « conservateurs ». À l'opposé, Élise situe la cuisine de la chef renommée, Colombe, pour sa création de plats à partir d'ingrédients locaux jusque-là très peu consommés, comme la salicorne. Cette cuisine à base d'ingrédients récoltés ou cultivés sur le territoire environnant serait emblématique d'une quête de la nouveauté en cuisine contemporaine associée à la notion de terroir. Tant chez Élise que chez Anne, le concept de terroir évoque la nouveauté et l'inventivité. Cela dit, ce sont les deux seules participantes ayant nommé, et ce, brièvement, cette notion dans les entretiens. En plus, aucun participant n'a nommé les aliments qui sont couramment associés,

dans les médias québécois, à une redécouverte : ni le melon de Montréal, ni le topinambour, ni la poule Chanteclerc n'ont été mentionnés dans les entretiens.

De l'analyse de ces données apparaît une norme culinaire contemporaine de perpétuel mouvement vers la nouveauté, qui, par le regard de nos participants contemporains sur le passé, l'interprètent par celle-ci. Ce mouvement s'applique, quant à nous, tant aux représentations de la cuisine traditionnelle, passée, qu'à celle d'aujourd'hui, contemporaine. Il en résulte un sentiment d'une cuisine en mouvement, et tant la cuisine traditionnelle que la contemporaine obtiendraient leur valeur par leur adhésion à cette norme, la traditionnelle devant être revisitée et adaptée au goûts contemporains, et la contemporaine devant être ouverte au monde.

Le peu de connaissances qu'ont nos participants sur la cuisine québécoise du passé, qualifiée de traditionnelle, couplée à la volonté d'incorporer de nouveaux aliments locaux et internationaux à leur cuisine, agissent comme moteurs d'une norme de quête de nouveauté culinaire. En effet, la cuisine contemporaine québécoise dont Anne se réjouit est celle d'une valorisation de produits d'ici, comme la salicorne, qui n'était pas cuisinée pas sa mère et qu'elle n'associe pas à la cuisine québécoise traditionnelle.

Anne est notre seule participante ayant vécu son enfance et son adolescence en milieu rural. Vivant actuellement dans la grande région de Montréal, elle maintient ses liens avec sa famille dont plusieurs habitent encore la Gaspésie. Elle est aussi la participante ayant décrit la cuisine traditionnelle québécoise de la manière la plus précise : elle en a fait l'expérience avec la cuisine de sa grand-mère et celle de sa mère.

Je te dirais que la cuisine traditionnelle au sens où moi elle m'a été inculquée, c'est vraiment avec des ingrédients de base. Moi je suis gaspésienne, les parents de ma mère c'était des gens très pauvres avec des familles très nombreuses, qui

devaient se débrouiller avec pas grand-chose pour nourrir beaucoup de monde. Donc, ça reste, dans les, je te dirais les recettes viande patate et mettons des trucs comme ça, des légumes marinés parce que bon, dans ces temps-là l'hiver souvent on mangeait des marinades, pas trop de, rien d'exotique là, patate, carotte, tomate, choux, c'est pas mal le plus exotique qu'on peut avoir, porc, poulet, boeuf, on s'en tient à ça. Par contre, ce que je vois de la cuisine québécoise, je me réjouis de ce fait là, c'est que de plus en plus, on voit apparaître la viande de bois, le bison, le cerf, le, et puis on apprend à cuisiner les produits du terroir comme la salicorne, on apprend à utiliser les produits qui poussent ici que nos parents n'utilisaient pas vraiment. Je te dirais qu'ils ont gardé peut-être l'expérience européenne, je sais pas, dans la façon de faire les pâtes, les pâtes à tartes, de la cuisine européenne française, tout dépendant des racines, françaises, anglaises, de plus en plus, c'est ça, j'aime ce qui se passe dans la cuisine québécoise.

[...] Que je refais, euh, pas tant, pas tant parce que, t'sais dans ma famille il y a le traditionnel cipâte gaspésien. Ça c'est un plat, c'est des patates en cubes, du boeuf, du veau, puis du poulet, puis de la dinde en cubes tout entrecoupés d'étages de pâtes et ça ça cuit, longtemps longtemps au four, c'est beige t'sais, c'est beige puis ça goûte beige [rires] puis t'sais mes parents quand on va les visiter ils sont super contents de nous faire un plat comme ça, puis t'sais avant je me rappelle, il y a vingt ans ça arrivait une ou deux fois par année que ma mère faisait ce plat-là et c'était merveilleux, mais aujourd'hui on dirait qu'on, qu'on connaît autre chose, on a développé notre goût beaucoup puis, je ne suis pas vraiment portée à refaire. Il y a une chose que je fais par contre, c'est le bouilli de légumes de ma mère et c'est délicieux. Vers le mois d'août septembre, avec les récoltes, tu prends les légumes du jardin, tout ce que tu as sous la main, carotte, navet, patate, avec du jambon salé, saumuré, et puis tu peux mettre aussi de la palette de boeuf, tu fais cuire ça quelques heures et puis c'est délicieux. Ça je le fais à chaque année. Ça c'est vraiment bon, mais justement, il y a plein de légumes, plein de légumes variés. C'est peut-être le manque de légumes, qu'il y a trop de viande, je sais pas [rires] qui fait que je ne reproduis pas tellement les plats de ma mère. (Anne, FNPR, je souligne)

Dans la famille d'Anne, d'une génération à l'autre, le « traditionnel cipâte gaspésien » est passé d'un plat quotidien, en passant par un plat d'occasions spéciales pour les grandes réunions familiales, pour ensuite, aboutir à une recette qui a une valeur patrimoniale, mais les goûts ayant changé, qui n'est plus reproduit. Cela dit, Anne a sélectionné un plat, le bouilli, qu'elle associe précisément à sa mère (nous y

reviendrons), qu'elle reproduit, car il est adapté à ses goûts et à sa connaissance des normes nutritionnelles actuelles.

En décrivant leur propre cuisine en relation à la traditionnelle québécoise, la majorité des participants affirment leur différence par rapport à celle-ci et leur adhésion aux normes nutritionnelles contemporaines. Ce faisant, ils affirment cuisiner moins gras, avec plus de légumes et plus de variété, en somme, plus santé, varié et relevé. Cela dit, nous avons une exception : Corine préfère la routine et la cuisine traditionnelle. Enfant, elle trouvait réconfort dans la cuisine de la femme de son père, plus « steak, blé d'Inde, patates » que celle de sa propre mère.

Ça fait que quand j'allais chez mon père, ben c'était la femme à mon père qui cuisinait, mais ça rejoignait plus mes goûts parce qu'elle était plus traditionnelle dans son approche culinaire, comme on peut dire steak blé d'Inde patates là, c'était plus, traditionnel. (Corine, FNPR, je souligne)

Corine se différencie aussi des « *foodies* », les personnes ayant un fort intérêt pour la cuisine, sa dimension esthétique et la quête de nouveauté. Cela dit, nous verrons qu'elle met tout de même de l'avant l'importance d'une alimentation variée. Même si la mise en pratique du critère de variété diffère probablement chez Corine de chez Élise, cette norme est si dominante qu'elle structure les représentations de ceux qui y résistent en les contraignant à y adhérer.

### 3.6 Cuisiner des plats associés à des personnes précises : une question d'investissement de soi et de genre?

*« That is to say, objects are constituted in terms of meanings within the social process of experience and behavior through the mutual adjustment to one another of the responses or actions of the various individual organisms involved in that process, and adjustment made possible by means of a*

*communication which takes the form of a conversation of gestures in the earlier evolutionary stages of that process, and language in its later stages.* » (Mead, 2015 [1934], p. 77)

Il faut donc se demander ce que les pratiques culinaires – qui fondent le goût alimentaire autant qu’elles l’expriment – doivent aux idées diététiques régnant dans la société considérée. La réponse n’est pas facile à donner car les pratiques subissaient aussi d’autres influences. Autrefois, comme aujourd’hui d’ailleurs, il ne manquait pas de recettes contraires aux principes des médecins. Il arrive aussi que des pratiques et des goûts traditionnels survivent longtemps aux doctrines diététiques qui les ont fondés [...]. (Flandrin, 1993, p. 156)

Nous avons vu que Lucie reproduit des plats qu'elle associe à des personnes précises ayant marqué son parcours culinaire; que ses relations passées et actuelles agiraient comme médiation entre des traditions culinaires associées à une culture et leur intégration à sa cuisine. Ce processus est aussi apparent à différents degrés chez d'autres participants, dont quatre femmes (Lucie, Élise, Denise FPR et Anne FNPR) et un homme, Jean (HNPR). Dans ces cas, il ne s'agit pas uniquement d'associer des personnes précises à des recettes, mais aussi de construire et de reproduire des traditions liées à leur appartenance à une famille, à des relations affectives. Au fait, nos participants n'associent pas automatiquement ces recettes à une tradition culinaire nationale ou culturelle, mais bien à leur relation avec une personne particulière. De plus, les personnes auxquelles nos participants associent ces plats à reproduire sont la plupart du temps du genre féminin : mères, grand-mères, amies de la famille, etc.

Ces plats prennent leur signification parce que les individus les associent à des personnes précises. Ils valent la peine d'être reproduits à la fois pour leur bon goût et leur fonction de remémoration d'expériences de vie associées à des personnes chères. Par exemple, Élise explique qu'elle a été motivée à apprendre à cuisiner par son désir de retrouver le bon goût et la variété de ce qu'elle mangeait chez son père et ses grand-mères. Pour nos répondants, certaines de ces recettes méritent d'être reproduites même si elles ne correspondent pas aux normes nutritionnelles

contemporaines, mais cette dimension demeure traversée de tensions entre le désir de retrouver le goût authentique tel qu'il est gravé dans leur mémoire gustative, et celui de s'alimenter de manière cohérente avec leur connaissance des normes nutritionnelles contemporaines.

Élise affirme cuisiner très peu de plats associés à la cuisine québécoise traditionnelle, ne cuisinant du pâté chinois qu'à la demande de ses enfants. Par contre, elle reproduit la recette de champignons de sa grand-mère paternelle, souhaitant retrouver ce goût qu'elle associe non seulement spécifiquement à celle-ci, mais aussi à des expériences significatives comme Noël. Elle a aussi essayé de reproduire la recette de « patates carrées » rissolées dans du beurre de sa grand-mère maternelle, qu'elle qualifie de très traditionnelle à en être « comme vraiment *freak* ». Ne réussissant jamais à les reproduire parfaitement, notamment à cause de sa réticence à y incorporer la quantité de beurre nécessaire, la motivation de retrouver le goût de ce plat vaut tout de même quelques écarts par rapport à son adhésion et sa connaissance des règles nutritionnelles contemporaines. Tout comme Lucie, Élise reproduit ces plats non seulement en se basant sur des recettes annotées, mais aussi, et peut-être principalement sur sa mémoire gustative. En cuisinant ce plat, elle se remémore des moments de vie dans lesquels sa grand-mère prenait soin d'elle en lui faisant plaisir en cuisinant un plat qu'elle aimait et qu'elle s'est approprié en le nommant « patates carrées ».

[...] ma grand-mère maternelle, elle faisait quelque chose de tellement bon par exemple, ça c'était ma grand-mère maternelle était très très traditionnelle, puis, t'sais juste pour te dire elle achetait pas de champignons à l'épicerie parce qu'elle pensait qu'ils étaient vénéneux, [...] (rire) t'sais était comme vraiment *freak* ma grand-mère là, mais. Puis elle, c'était des patates tout le temps, puis elle me faisait des patates carrées, ça j'appelais ça comme ça, c'était des patates bouillies, qu'elle coupait en petits cubes puis qu'elle faisait revenir dans la poêle avec une livre de beurre peut-être, elle en mettait vraiment beaucoup là (rire) parce que dès qu'il n'y avait plus de moussant dans la poêle elle en

rajoutait (rire). Puis là elle mettait un petit peu d'oignon avec ça, puis des poivrons verts à la fin, puis là elle rajoutait du sel puis du poivre, mais c'était vraiment bon, mais t'sais les patates étaient vraiment là ultras rissolées dorées, puis ça c'était les patates carrées là, puis ça j'ai essayé d'en faire un couple de fois, mais là encore les cas de conscience là, « faut que j'arrête de mettre du beurre là, ça n'a pas d'allure » fait que ça rissolait jamais autant puis c'était jamais aussi bon. Mais quand ma grand-mère le faisait, ça c'était correct, ça je voyais pas, mais, c'est en essayant de le faire que tu dis « ah mon dieu mon dieu, mais mon dieu c'est comme une demi-tasse de beurre qu'il y a là-dedans », mais c'est ça. Le sucre à la crème j'ai abdiqué, qu'est-ce qu'elle faisait ma grand-mère de bon. Mon grand-père faisait la sauce à spaghetti, puis j'ai sa recette de sauce à spaghetti, mais, t'sais je la garde en souvenir là, dans la réalité je ne suis pas une recette quand je fais une sauce à spaghetti. Ma sauce à spaghetti ne goûte jamais la même chose. (Élise, FPR, je souligne)

Tout comme Élise, qui garde la recette de sauce à spaghetti de son père en souvenir, Denise a le goût d'encadrer une recette de sa grand-mère. Ces objets culinaires, bien qu'ils aient une qualité esthétique, ont comme fonction et valeur première de médier le souvenir d'une personne précise associée à une recette. Ajoutons que Denise, est notre participante FPR qui correspond à ce que nous considérons être un cas limite de ce phénomène : elle souhaite fortement apprendre à faire les tartes de l'amie de sa mère, âgée de 70 ans, car elle trouve que les recettes de familles sont des « savoirs importants à transmettre ».

Jean (HNPR) est le seul participant du genre masculin ayant un discours correspondant à ce processus. S'il a changé certaines de ses habitudes culinaires avec le temps, il prend plaisir à reproduire occasionnellement certaines techniques culinaires de sa mère et de sa grand-mère. Celles-ci sont ses références principales en matière de cuisine traditionnelle québécoise. Pour Jean, déglacer au thé et faire bouillir un rôti de porc lui font plaisir et lui donnent le sentiment « de s'inscrire dans une filiation ».

[...] Je te donne un exemple là, ma grand-mère faisait, prenait du rôti de porc, mais elle le fait cuire dans l'eau, elle le fait bouillir. [...] Oui, puis étonnamment moi je pensais que c'était répandu, mais non, souvent le monde vont me dire « ah oui tu fais bouillir ton » tu le piques à l'ail, pis j'adore faire ça, c'est, c'est le goût de mon enfance pis c'est bon aussi [...] (Jean, HNPR)

En reproduisant occasionnellement le rôti de porc bouilli de sa grand-mère, Jean prend plaisir à retrouver le goût de son enfance. Cela dit, il a choisi et adapté les recettes qu'il reproduit en fonction de sa connaissance des normes nutritionnelles contemporaines. S'il en a fait pour son premier rôti, la graisse de rôti (qui dans sa famille accompagnait les rôtis au four) a aujourd'hui disparu de sa table.

Si nous avons observé cette mise en valeur et reproduction de recettes associées à des personnes précises, formant une tradition familiale dans la durée, majoritairement chez nos participantes FPR, ce phénomène n'est pas ou peu présent chez les participants ayant un rapport fonctionnel à la cuisine. Par ce faire, ceux-ci sont aussi majoritairement des cuisiniers occasionnels ou du moins ils ne sont pas les principaux responsables de la cuisine du quotidien dans leur maisonnée. Irène (FNPR), Corine (FNPR), Étienne (HNPR) et Bernard (HNPR) nous ont tous expliqué que pour eux, cuisiner est fonctionnel. De plus, ils ne cherchent pas à reproduire des plats associés à une tradition ou à un souvenir d'une personne précise. En fait, nous avons vu qu'Irène, si elle affirme bel et bien se baser sur la cuisine portugaise de sa mère en général, cette référence demeure diffuse et n'est pas associée à un moment ou une recette précise dont elle cherche à retrouver le goût. De plus, si Antoine (HPR), Gilles (HPR), Carl (HPR) et Francis (HPR) ont tous un intérêt marqué pour la cuisine, et qu'un bon nombre d'entre eux cuisinent des plats traditionnels à Noël, ils ne reproduisent pas de plats fidèlement en les associant spécifiquement à une personne significative. En effet, Carl et Francis associent un de leurs premiers apprentissages culinaires à la sauce à spaghetti d'une personne significative – Carl se basant sur celle

de sa mère et d'une voisine « vraie italienne » et Francis se basant sur celle de son père – mais depuis, les deux en ont amplement modifié la recette.

Mon plat préféré? Euh, je pense que c'est le spaghetti. Je sais pas si c'est juste mon père faisait toujours son spaghetti, c'est plus un souvenir de famille, fait que là c'est comme, c'est probablement une de mes premières recettes là c'est la sauce à spaghetti de mon père, t'sais j'ai appris fait que je pense que je reste attaché à ça. Je l'ai modifié, je l'ai rendue meilleure (rire) il veut pas que j'y dise ça (rire). Là elle est rendue végétarienne, donc elle est redue encore plus poussée loin, mais non ça, j'adore la sauce à spag, à chaque fois c'est différent. [...] Je sais pas, il y a quelque chose de manger un spaghetti qui est le fun, ça rempli puis, les enfants adorent ça aussi. (rire) C'est facile, c'est bon, c'est vendeur. Tu dis spaghetti, tu sais qu'ils vont manger deux assiettes. (Francis, HPR, je souligne)

Si l'on retrouve ici bel et bien un lien affectif associé à un plat et une personne significative, il n'y a pas la dimension supplémentaire observée chez les FPR de tentative reproduction à la lettre d'une recette pour retrouver un goût précis associé à cette personne. Au fait, en se basant sur une technique, ils ont modifié le goût de ces plats et se les sont appropriés. Carl et Francis font leur sauce à spaghetti et non celle de leur famille. Comme pour Jean, les plats que Carl et Francis cuisinent et associent à des liens affectifs familiaux sont parmi leurs premiers apprentissages culinaires. Ces premiers plats cuisinés avec fierté ont marqué leurs parcours culinaires. Les techniques qui y sont associées forment toujours la base de ces plats, et ce, même si leur goût a été modifié et adapté au contexte contemporain.

Au final, et bien entendu dans les limites de notre échantillon, ce sont majoritairement les participantes du genre féminin qui ont un niveau élevé d'intérêt pour la cuisine et qui s'y investissent, qui matérialisent leurs souvenirs culinaires associés à un plat et une personne précise. En effet, nous considérons que pour ce phénomène, l'investissement personnel en cuisine est un facteur plus déterminant que celui d'être la principale responsable de la cuisine dans la maisonnée, tout en étant lié à celle-ci.

Nous justifions ceci par le fait que nous l'avons observé chez Anne et Jean, deux participants non principaux responsables de la cuisine du quotidien dans leurs maisonnées. Nous y associons l'investissement personnel, car toutes les participantes ayant ce rapport à la cuisine nous ont relaté les plaisirs individuels et personnels que cette matérialisation de leurs souvenirs affectifs et gustatifs leur donnait, et ce, sans les mettre en relation aux besoins ou aux attentes des autres membres de leur famille.

Bien qu'elles mettent l'accent sur leur plaisir de retrouver des goûts spécifiques et de se souvenir d'un lien affectif précis, il est manifeste que ce processus est aussi un travail nécessitant du temps et de l'effort. À cet égard, plusieurs répondants affirment qu'il est important de préserver les savoirs culinaires familiaux, mais la plupart d'entre eux ne passent pas à l'action : ils ne font pas l'effort de noter les recettes qu'ils considèrent comme traditionnelles (par exemple celles de leur grand-mère) et encore moins de les cuisiner. En effet, les recettes reproduites par nos participantes sont en petit nombre et la plupart ont été sélectionnées par un critère autre que celui de la tradition : le souvenir d'un bon goût associé à un lien affectif avec une personne précise. Ce travail consiste notamment à observer, à annoter et à se remémorer le goût d'un plat, le tout en mobilisant sa mémoire gustative. C'est un travail qui s'opère dans la durée et qui nécessite une attention particulière à la cuisine des autres pour justement faire cette association, s'en souvenir et tenter de la reproduire. L'existence de recettes familiales qui sont considérées par les individus comme méritant une préservation n'est donc pas le seul élément déclencheur de cette action. Celle-ci nécessite autre chose, une chose possiblement liée au genre féminin, ou du moins à une posture culinaire plus souvent prise par celles-ci – soit la production d'un lien affectif et d'une relation soin, de *care* par la cuisine – couplé à un investissement de soi en cuisine. Cela dit, il est important de nuancer notre propos : le fait de s'identifier comme femme, d'avoir un intérêt marqué pour la cuisine et de s'y investir ne sont pas en tout temps liés à la matérialisation de souvenirs affectifs culinaires associés à des

personnes précises : ce processus est absent du discours de Béatrice (FPR), qui, nous l'avons vu, se situe en rupture avec des traditions culinaires centrées autour de la viande. Au fait, nous considérons que ce critère n'explique pas entièrement cette absence chez Béatrice, car elle pourrait reproduire des plats sans produits carnés associés au soin donné par une personne précise. À cet égard, Béatrice nous a expliqué que l'influence de la cuisine de sa mère sur la sienne s'est plutôt inscrite dans sa façon de recevoir ses invités et que si sa soeur téléphone souvent à sa mère pour reproduire ses recettes, Béatrice ne le fait pas. De plus, nous verrons dans le chapitre suivant que prendre soin de sa famille par la cuisine n'est pas, dans notre échantillon, le propre des participantes du genre féminin : en fait, tous nos participants cuisinent pour prendre soin des autres et de soi, mais ce soin peut prendre différentes formes.

Nous n'avons donc aucunement la prétention de généraliser ces données à l'ensemble des Québécois à partir de notre échantillon et nous sommes soucieuse du risque dans notre analyse d'essentialiser ce mode de reproduction et, peut-être aussi de création, de traditions. En effet, elle est à considérer comme une indication préliminaire de piste intéressante à poursuivre lors de recherches futures. Les liens entre un investissement de soi en cuisine, les relations et les liens sociaux émotionnels familiaux, les modes de création et de reproduction de traditions et le genre sont quant à nous un terreau fertile qui mériterait d'être étudié plus en profondeur. Au fait, il serait intéressant de voir si les recettes reproduites par ces femmes sont transmises à leurs enfants en maintenant leur charge affective, ayant ainsi possiblement l'effet de créer des traditions culinaires, ou si, d'un autre côté, ces enfants devenus adultes opéreront leur propre sélection pour matérialiser de nouveaux souvenirs affectifs gustatifs, reproduisant ainsi un mouvement de renouvellement perpétuel de liens avec un passé culinaire en mouvance – la cuisine québécoise étant ouverte sur elle-même – car réinterprété, entre autres, en fonction d'une sélection basée sur des expériences subjectives de relations de soin.

À cet égard, nous souhaitons mentionner quelques pistes. L'historienne Denise Baillargeon, dans une étude sur les femmes ménagères au temps de la crise des années 1930 à Montréal, explique que les recettes qu'elles faisaient au quotidien venaient de leurs mères, mais aussi des autres femmes de leur entourage et de leur propre créativité.

L'expression «faire l'ordinaire» utilisée par plusieurs fait bien ressortir l'aspect routinier de cette tâche et la simplicité des repas qu'elles préparaient pour leurs familles. En général, il s'agissait de plats mijotés, ragoûts, fricassées, bouillis, plus économiques, mais qui demandaient un temps de cuisson plus long, surtout sur un poêle à bois; au milieu de l'avant-midi, il fallait déjà penser à préparer le dîner. On consommait souvent la même viande durant toute une semaine car les femmes tenaient avant tout à tirer le meilleur parti de leurs achats et à ne rien jeter. En alternance, le boeuf, le porc et le veau, servis en rôti le dimanche, revenaient donc dans les assiettes, apprêtés de différentes façons, jusqu'au jeudi. Le vendredi, jour maigre, était celui des crêpes, des fèves au lard et du poisson. Les recettes leur venaient de leur mère mais aussi de belles-soeurs, cousines, voisines, quand elles ne les inventaient pas elles-mêmes. (Baillargeon, 1993, p. 188-189)

Les femmes étudiées par Baillargeon étaient mariées dans les années 30, et représentent généralement en relation à notre échantillon, la génération des grands-parents ou des arrières grands-parents de nos participants. Notons que Baillargeon ne mentionne pas d'autres sources de recettes, comme les livres ou les cours de cuisine. Ses participantes ont donc appris à cuisiner par une transmission directe des savoirs, c'est-à-dire d'une femme à une autre, et ce, de façon non médiée par un support formel ou un encadrement organisationnel. De plus, remarquons que le fait qu'elles inventaient aussi des recettes nous laisse à penser que l'ouverture interprétative de la cuisine du quotidien au Québec est bel et bien présente depuis au moins les années 1930.

Une autre étude, cette fois contemporaine sur les femmes Goan à Toronto, des immigrantes provenant d'une région de l'Inde ayant été colonisée par les Portugais, peut aussi nous donner quelques pistes. Chez ce groupe, le rôle de gardiennes des traditions culinaires donné aux femmes est pour elles une source de pouvoir et même de mobilité sociale. Cela dit, elles obtiendraient ce pouvoir par la capacité restreinte de différenciation de ce groupe qui passe notamment par leurs traditions culinaires, car les Goan provenant d'une région de l'Inde ayant été colonisée par les Portugais, ces traditions représentent pour eux une des seules façons de se différencier des autres groupes provenant de l'Inde. Un autre élément intéressant est le mode de transmission traditionnel du savoir-faire culinaire. En effet, même en contexte d'immigration, ce sont toujours les femmes qui continuent d'être chargées du rôle de transmission culturelle très valorisé dans la communauté. Les femmes de cette étude n'avaient pas appris à cuisiner dans les livres, mais plutôt en observant leurs mères et grand-mères cuisiner dans leur pays d'origine, la cuisine était transmise par imitation. La valorisation de ce rôle dans leur communauté à Toronto menait même les acteurs à considérer la cuisine comme une forme de pouvoir, et les chercheuses à le considérer comme vecteur de mobilité sociale : une forme de « capital culturel », un « capital culinaire » au sens bourdieusien (Bourdieu, 2002; D'Sylva et Beagan, 2011). Cela dit, les chercheuses ne mentionnent pas la possibilité d'inventer des recettes chez ces participantes, la valorisation de cette cuisine serait donc intimement liée à la reproduction d'une tradition culinaire structurée et codifiée.

L'apprentissage par imitation, le développement et l'usage d'une mémoire gustative pour reproduire des goûts et l'action d'associer des recettes à des personnes précises du genre féminin sont des éléments communs observés chez les femmes principales responsables de la cuisine dans ces deux études et la nôtre. Cependant, un élément qui diffère est celui la valorisation de cette cuisine pour son lien avec une tradition et une identification à une culture. Ce qui est précis et codifié chez les Goan ne l'est que très

peu chez nos participants et ceux de Baillargeon, laissant ainsi place à une réinterprétation et une créativité individuelle.

### 3.7 Le rôle de l'ingrédient dans l'identification de la cuisine québécoise, un détour par l'éthique

*« When I use a recipe, I enter into a kind of relation with the ingredients. I do not assume complete separateness from them, nor total power over them. »*  
(Heldke, 1988, p. 28)

Nous avons vu que la majorité de nos participants ne qualifient pas, sans qu'on les interroge spécifiquement sur cette question, leur cuisine comme étant québécoise. En plus, seulement quelques-uns nomment brièvement l'importance de consommer des aliments locaux. En général, nos participants affirment que leur cuisine est québécoise principalement parce qu'elle est faite par une personne s'identifiant comme québécoise, sur le territoire québécois, à partir d'ingrédients achetés sur celui-ci. Le qualificatif « québécois » associé à leur cuisine est donc médié par trois critères d'identification fortement liés à la notion de territoire : (1) l'identité culturelle et nationale du cuisinier (ex. être Québécois ou urbain) et (2) l'identité nationale du territoire sur lequel on cuisine (ex. Québec, Amérique du Nord); cependant (3) l'identité de l'ingrédient en relation à sa provenance géographique n'est considérée qu'en fonction de son lieu d'achat et non de production. Leur cuisine est québécoise, car ils la font à partir de produits achetés au Québec, disponible sur le marché québécois, et ce, peu importe leur provenance ou lieu de production. Par ce faire, dans les représentations de la cuisine chez nos participants, l'association entre la cuisine qualifiée de « québécoise » et les ingrédients qui la composent est principalement médiée par leur dimension marchande. Pour eux, c'est la mondialisation du marché de l'alimentation qui fait en sorte qu'une grande variété de produits sont disponibles dans les épiceries au Québec. Les représentations des

ingrédients composant la cuisine québécoise ne font donc pas référence à des savoirs faire spécifiques à une production agroalimentaire appartenant au Québec. En effet, elles font plutôt référence à une internationalisation du marché alimentaire situé au Québec, à la vaste étendue de produits disponibles dans ses épiceries, ses supermarchés et ses marchés fermiers, etc. Dans cette section, nous souhaitons explorer les éléments, dont une grande part relèvent du domaine de la consommation éthique<sup>4</sup>, nous ayant menés à identifier cette troisième médiation symbolique.

Quelques participants qualifient une « bonne cuisine » en relation à la fraîcheur de ses ingrédients, de ses fruits, légumes et viande, et un très petit nombre mentionnent qu'ils priorisent l'achat alimentaire local, ce qui implique de privilégier l'achat de produits québécois. Il est à notre avis surprenant d'observer que peu de participants se positionnent clairement en relation à la norme dominante contemporaine alimentaire de l'achat éthique<sup>5</sup> pour le bien de l'environnement ayant été observée au Canada dans

---

<sup>4</sup> Nous définissons l'éthique, avec Stéphanie Gaudet et Anne Quéniart comme l'« étude des normes et des valeurs orientant l'action individuelle et institutionnelle » (Gaudet et Quéniart (dir), 2008, p. 8). Nous reconnaissons aussi, avec Jean-Louis Genard, que la responsabilité est inhérente à l'éthique : « En effet, s'il est une chose qui se trouve au coeur de nos intuitions dès lors que nous pratiquons l'éthique, c'est bien que nous sommes les auteurs de ce que nous faisons, que nous sommes responsables de nos actes et de nos engagements. Et, de même, lorsque nous saluons autrui pour son courage éthique ou, au contraire, lorsque nous le critiquons dans ses choix, c'est fondamentalement parce que nous le tenons pour responsable de ce qu'il fait. Or, cette dimension que j'identifie ici avec la responsabilité ou avec l'engagement – qui est la condition même de l'éthique, mais qui accompagne aussi à titre d'intuition ou de présupposé toutes nos attitudes éthiques – est précisément ce qui tend à s'évanouir lorsque nous nous tournons vers l'essentiel des approches sociologiques de l'éthique. » (Genard, 2008, p. 30).

<sup>5</sup> Beagan, Chapman *et al.* font référence à ce qu'elles nomment « *the dominant ethical eating repertoire* », un ensemble de normes de consommation alimentaire qu'elle qualifient de dominantes parce qu'elle procèdent de manière ascendante. « *There are many ways of expressing ethics through food practices, and the dominant ethical eating repertoire is neither unique nor superior. It simply enjoys ascendancy.* » (2015, p. 66). Elles ont principalement observé la mobilisation discursive de ces normes chez les participant ayant un niveau élevé d'engagement envers leur alimentation. Suivant les recherches de Johnston et Baumann (2010), elles considèrent que le répertoire dominant en Amérique du nord est composé de trois thèmes principaux : « *local provenance and seasonality, organics,*

des échantillons similaires, qui s'exprime entre autres par la consommation d'ingrédients produits localement et le mode de production biologique, la combinaison des deux représentant l'atteinte par excellence de cette norme. Cela dit, nous n'avons pas cherché à orienter nos participants vers une prise de position claire en rapport à ces normes, ce qui influence nos résultats et en constitue une limite. Nous dressons ici un portrait des représentations de l'ingrédient (et de ses dimensions normatives) dans la cuisine de nos participants ayant le potentiel d'être situés en lien, bien que souvent faible, avec une cuisine qualifiée de québécoise.

Étienne (HNPR), qui s'implique fortement pour faire l'épicerie, affirme choisir ses achats, ses ingrédients, en suivant les spéciaux de la semaine et le rythme des saisons, et ce, principalement pour faire des économies. Denise (FPR) souhaite manger des aliments issus d'une production respectueuse de l'environnement en mobilisant des stratégies comme acheter sa viande directement du producteur avec des voisins, mais les contraintes économiques couplées à la somme de temps et de travail que cela exigerait l'empêchent de mettre ses idéaux en pratique :

T'sais dans ma tête il y a toujours un peu le débat qui, je trouve, à part tout ce que je t'ai nommé là, qui ponctue mes réflexions là, c'est tout le temps la viande là, pas la viande, j'ai comme plus le goût d'en manger, souvent, puis en même temps je trouve ça compliqué. T'sais je voudrais pas être végétarienne là, puis en même temps des fois ça m'écoeure. Je suis plus viande blanche, je vais manger du poulet surtout là t'sais. Le reste des fois j'ai des passes où ça m'intéresse moins, puis ça c'est ponctué par ce qu'on entend aux nouvelles ou les nouvelles recherches ou t'sais bon. Fait que manger, aussi toute la conscience écologique, de manger, fait que ça c'est assez nouveau je dirais, c'est beaucoup plus présent qu'avant dans les médias fait que peut-être que ça

---

*sustainability, and animal welfare* » (2015, p. 65) et que ceux qu'elles ont observé chez leurs participants sont « *eco-eating, restricting meat, and community relations* » (*Ibid.*, p. 66), l'environnement étant associé à plusieurs de ces thèmes.

ça influence plus récemment ma cuisine. T'sais je vais essayer de trouver des alternatives et de moins manger de viande. C'est ça. J'essayais de créer un groupe ici pour qu'on s'achète en groupe de la viande, t'sais parce qu'on a comme un pouvoir parce qu'on est plusieurs pour que ça diminue le coût parce que je ne suis pas capable toute seule de l'acheter. Mais t'sais si t'en manges moins, tu peux acheter de la meilleure qualité, mais j'ai pas encore fait le saut. Puis t'sais ça repose encore sur mes épaules, puis j'ai comme 400 000 affaires autres que la bouffe dans ma vie, t'sais sur lesquelles tu veux être, parce que je suis pas juste exigeante sur la bouffe, mais je vais l'être sur tout le reste là. (Denise, FPR, je souligne)

Comme chez plusieurs participants, Denise associe la consommation d'aliments environnementalement éthiques avec leur qualité, puis une faible consommation de viande (surtout rouge) avec l'atteinte d'un meilleur état de santé. De plus, elle remarque que cette conscience écologique alimentaire est un phénomène récent, qu'elle influencerait sa cuisine de temps en temps selon les messages et les résultats de recherches diffusés dans les médias. Corine dit qu'elle est consciente de l'importance de consommer des aliments locaux, mais qu'étant donné qu'elle aime peu de fruits et de légumes, elle achète souvent ceux qui sont issus de l'importation. Gilles mentionne à maintes reprises son intérêt pour les pratiques culinaires locales en voyage qu'il nous relate, en exprimant son plaisir de manger des aliments fraîchement cuisinés. Il applique aussi ce principe à ses choix de produits pour ses soirées dégustation de bières, mais ne mentionne pas outre mesure ces dimensions lorsqu'il parle des ingrédients à la base de sa cuisine du quotidien. Comme la plupart des participants principaux responsables de la cuisine qui planifient leur menu pour sa semaine au complet, Gilles organise sa cuisine de tous les jours en relation à la fraîcheur des ingrédients : faisant ses courses une fois par semaine, les ingrédients frais comme la viande ou le poisson sont cuisinés en premier et les autres, comme des pâtes sèches avec une sauce faite maison et congelée, en dernier. Si nous pouvons, bien que fragilement, lier la notion de fraîcheur telle qu'elle est représentée par nos participants avec le concept d'achat local, celle-ci est plus souvent mentionnée par ceux-ci pour différencier le bon du mauvais, le « fait maison » des produits

industriels qui « goûtent le carton » (Antoine HPR). Nous avons notamment vu que Francis (HPR) est récemment devenu végétarien et que ce changement est issu d'une prise de conscience des effets néfastes sur la santé de la consommation de viande et de produits ultra-transformés, le tout engendré par le visionnement d'un documentaire. Au fait, la réflexion de Francis est davantage axée sur la santé que sur l'environnement, l'achat local n'étant pas mentionné :

[...] c'est un documentaire [...] j'ai écouté ça au mois de novembre [...] ça a juste comme ramené beaucoup d'idées, de choses que je connaissais, puis je me, ça ma comme donné un choc, à moment donné il y a des recherches qui démontrent que c'est moins du côté éthique animal tout ça, c'est plus du côté santé [...]. C'est un peu là que c'est parti, je sais pas c'est comme une lumière qui a allumé dans ma tête (rire) j'ai dit « faut qu'on fasse quelque chose » [...]. Fait que j'ai réalisé qu'on est trop tombés dans ce panneau-là puis, avec le manque de temps on avait essayé de trouver des solutions rapides puis, c'était peut-être mieux de prendre du recul, puis euh, penser plus à remettre l'importance sur faire la cuisine pour notre santé, mais aussi pour la santé des enfants puis leur apprendre à, les bonnes habitudes de vie là. (Francis, HPR, je souligne)

Certains participants ont pris position en relation à l'alimentation biologique, mais en l'articulant principalement avec le thème de la santé. Cela dit, Béatrice (FPR) fait exception : elle est végétalienne par souci de l'environnement. Pour elle, manger de la viande biologique ne serait pas cohérent à sa définition de soi comme « environnementaliste ». Elle cherche d'ailleurs à agir de manière cohérente à ses valeurs dans toutes les dimensions de sa vie.

[...] depuis que je suis avec mon conjoint [Bernard] on a une grosse réflexion sur l'écologie. Je pense qu'on peut se qualifier d'écologistes, ben de, disons, environnementalistes là comme on dit. On essaie d'être cohérents, donc on se pose des questions régulièrement sur nos consommations, puis nos habitudes, qu'elles soient alimentaires ou autre. On a pas d'auto, on essaie de voyager le moins possible parce que, voilà, on est, on essaie de penser à des affaires puis des fois on se dit « ah ben ça, on se dit écolos mais on fait ça, donc là en

occurrence la consommation de viande », on se dit : « ben, on mangeait bio, mais bio ben, est-ce que c'est cohérent ou ça l'est pas ? » pis, on a une réflexion ensemble alors, on va pas forcément au même point parce que moi ça m'a rendu *vegan* pas lui. Mais c'est ça, on réfléchit. (Béatrice, FPR, je souligne)

Ayant entamés une réflexion sur l'écologie s'étalant commune sur quelques années, Béatrice et Bernard visent le zéro déchets, c'est-à-dire qu'ils tentent limiter le plus possible la quantité de déchets qu'ils génèrent. Comme l'explique Béatrice, leur réflexion commune autour de leur consommation alimentaire et l'écologie ne les ont pas menés aux mêmes pratiques<sup>6</sup>. Bernard se qualifie d'omnivore raisonné, parce qu'il ne cuisine et consomme de la viande ou du poisson avec son fils qu'une fois par semaine. En plus, les animaux qu'il mange proviennent exclusivement de la chasse (faite par son père) ou de la pêche (faite par lui-même). Adoptant cette même posture de modération, « raisonnée », mais sous une autre forme, Antoine explique qu'il ne « faut pas être fou du bio ».

Ben c'est que tu contrôles tes aliments. La qualité, moi je ne suis pas du genre bio intégriste tout ça là, moi je considère juste d'acheter les légumes frais, d'aller dans une fruiterie, d'acheter les légumes pas industriels, juste d'acheter des bonnes affaires, de les mélanger, t'as un meilleur contrôle, un contrôle sur le sel aussi parce qu'aujourd'hui tout est trop salé trop sucré. (Antoine, HPR)

En abordant le thème du biologique, Antoine ne fait pas de lien direct avec une éthique de l'écologie. Au fait, il se positionne comme étant modéré en achetant des légumes « frais dans une fruiterie », la fraîcheur et le lieu d'achat (la fruiterie et non le supermarché) étant garants de leur position opposée aux aliments « industriels », « trop salés » et donc, mauvais au goût et pour la santé. Ce faisant, il se différencie de

---

<sup>6</sup> Pour en savoir plus sur la consommation éthique, biologique et locale au Québec dans une perspective sociologique et interactionniste, voir l'article Quéniart et Jauzion (2008).

ceux qui sont « du genre bio intégriste tout ça », qui représentent pour lui une rigidité extrême devant laquelle sa propre position est raisonnée et modérée. D'un autre côté, Jean (HNPR) pose que sa contribution à la cuisine de la maisonnée se fait davantage sur les choix de consommation que du menu en tant que tel. En discutant (donc en raisonnant) avec sa conjointe (FPR), il la mène à adopter son point de vue, à acheter des oeufs biologiques et de la viande de source fiable pourvue d'une traçabilité. En plus, il est celui qui va habituellement chercher leur panier de légumes biologique acheté directement du producteur via le réseau d'agriculture soutenue par la communauté<sup>7</sup>. N'achetant pas uniquement bio, Jean est un autre participant se positionnant comme modéré en relation au biologique. De plus, il met l'accent sur l'importance de la traçabilité des aliments pour connaître leurs modes d'élevages et leur alimentation, les intrants comme les antibiotiques et les « protéines animales dans ce qu'ils mangent » représentant un risque pour sa santé et celle de sa famille. Malgré sa formation en sociologie, il n'a pas mentionné l'importance du lien social avec le producteur. Comme pour Lucie, qui n'aime pas du tout l'expérience du supermarché jusqu'à en déléguer la tâche à son conjoint, Jean explique que les comptoirs de viandes de ceux-ci le rendent « perplexe ». Lucie et Luc sont les participants de notre échantillon ayant le plus de ressources économiques pour accéder à une alimentation biologique. Malgré cela, Lucie explique qu'après en avoir fait l'essai, elle a conclu que certains de ceux-ci sont trop chers pour nourrir une famille entière. Venant du domaine du marketing, elle s'interroge sur la possibilité qu'ils soient en fait une arnaque, ou du moins qu'il y ait une dimension cachée. Elle se demande si les produits biologiques deviendront une future norme légitimant une augmentation des prix et a été fascinée de la prégnance de ces aliments lors de son

---

<sup>7</sup> Ce programme est une initiative de l'organisme sans but lucratif, Équiterre. Il consiste entre autres d'un jumelage de producteurs maraîchers biologiques à petite échelle avec des clients pour la saison estivale et parfois, hivernale. Pour plus d'informations, voir le site internet : <http://www.equiterre.org>.

dernier voyage à New York. Cela dit, elle apprécie la variété de produits biologiques sur les tablettes des magasins d'aliments naturels qu'elle ne trouve pas dans les épiceries ordinaires et qui lui permet de faire des découvertes. La famille ayant accès aux récoltes estivales du jardin du père de Luc, ils les nomment leur « panier biologique ». Ceci est un des seuls éléments de son discours liant le biologique à la proximité. D'ailleurs, elle élabore avec détails sur les plaisirs et liens familiaux qui se construisent entre ses enfants et leur grand-père par le jardin. Pour Lucie et Denise, le jardin a une place importante dans la formation des goûts. Chaque année, les enfants choisissent une nouvelle culture à essayer au jardin. De plus, le beau-père de Lucie plante des légumes selon les goûts de chacun : quand Lucie est arrivée dans la famille, il lui a planté des aubergines. Quant à Étienne, il se souvient, adolescent, d'avoir comme « tâche ménagère de cueillir des légumes du jardin » pour le souper familial. Cela dit, Francis et Anne sont les seuls ayant associé brièvement les légumes « du jardin » à une cuisine traditionnelle québécoise, Anne reproduisant le bouilli de sa mère avec les « légumes du jardin » en août et en septembre. Cette notion de cuisiner selon les saisons a été relevée par quelques participants. Lucie affirme faire une cuisine de saison et que ce changement se fait implicitement. Ce faisant, elle suit aussi les saisons dans son choix d'achat de légumes et de fruits, mais sans rigidité.

[...] Étant donné qu'on essaie de magasiner des fruits, des légumes de saison, malgré que tu peux voir qu'il y a des mangues et des ananas là, donc on est pas 100% sur ça mais, on dirait que même moi implicitement je vais faire des plats d'hiver pis des plats d'été. [...] (Lucie, FRE)

En effet, Lucie fait une cuisine de saison de par le choix des plats et des ingrédients, mais elle n'insiste pas directement sur la proximité, la dimension proprement locale ou québécoise de ceux-ci. Comme pour la plupart des participants, elle explique être

modérée dans l'atteinte de ce principe, la preuve étant un panier de fruits importés sur le comptoir de sa cuisine<sup>8</sup>. Pour nos participants, les changements de saisons ont un impact sur la qualité, le prix et la variété des produits périssables qu'ils retrouvent sur les tablettes des épiceries, ce qui influence leur cuisine. À ce sujet, Irène explique qu'elle souhaite et aime manger des aliments variés, mais que les hivers québécois sont marqués par une baisse significative de variété des fruits et des légumes frais disponibles sur le marché : « c'est sûr que t'sais au Québec les saisons, les températures, t'sais bon t'as pas toujours les mêmes aliments... surtout l'hiver là c'est difficile là, quand même là de, t'sais d'avoir des trucs frais pis variés [...] ». À cela, Denise ajoute qu'elle trouve ce temps de l'année difficile, et ce, notamment à cause de la hausse des prix des denrées fraîches faisant de sorte qu'elle en achète en moindre quantité, engendrant chez elle un manque d'inspiration culinaire.

Comme Antoine, qui préfère acheter ses fruits et légumes à la fruiterie<sup>9</sup> plutôt qu'au supermarché, et ce, pour leur fraîcheur, une grande part de nos participants citent l'achat en fruiterie et surtout au marché fermier comme des espaces d'achat à privilégier, agréables. En plus, ils associent spécifiquement le marché fermier, le marché Jean-Talon à Montréal étant le plus souvent cité, à une cuisine de fin de semaine et de loisirs, à des moments où l'on prend le temps de bien cuisiner.

[...] surtout pour les plats de fin de semaine, on va manger frais. Fait que bon, ça dépend on est quand, en été on va au marché Jean-Talon, on s'en va au marché, on se fait plaisir, l'hiver c'est un peu plus (rire), c'est un peu plus *tough* sur le moral, des fois on va dans une fruiterie [Nom de la fruiterie] qui est juste ici qui est très bien pour aller chercher des légumes frais ou des trucs comme ça euh, une viande fraîche, on va en prendre plaisir [...]. (Luc, HRE)

---

<sup>8</sup> Cet entretien s'est tenu à l'hiver 2016.

<sup>9</sup> Les fruiteries sont de petits commerces de proximité spécialisés dans la vente de fruits et de légumes.

Bien entendu, leurs visites au marché fermier sont aussi déterminées par les saisons, la fin de l'été étant marquée par la fin des récoltes est donc le moment privilégié pour le fréquenter. Étienne (HNPR), père de trois enfants, explique qu'avant d'avoir des enfants, faire l'épicerie au marché Jean-Talon était une activité en soi qui laissait place à la spontanéité.

[...] Mais on pouvait, c'était plus le, c'était moins planifié t'sais on pouvait se dire « oh on mange quoi à soir, on va à l'épicerie ou euh on va aller au marché Jean-Talon » on habitait pas loin avant donc on pouvait se permettre de, d'être moins organisés. Fait que c'était plus une activité t'sais puis surtout quand c'est l'été puis t'sais que c'est le temps des fruits puis des légumes du Québec là. [...] (Étienne, HNPR)

Notons qu'Étienne est un des seuls participants à associer explicitement la saison estivale à la provenance des aliments frais, au Québec. Cela dit, comme pour les autres participants, il ne fait pas le pont entre la provenance de ces ingrédients et le fait de faire une cuisine proprement québécoise. Pour Antoine (HPR), père de trois enfants, qui se souvient de l'époque où il était célibataire, passant son samedi à faire ses achats au marché pour ensuite cuisiner tranquillement un bon souper. Dans ces cas, l'arrivée des enfants dans leurs vies a eu un impact considérable sur leur manière de se procurer les ingrédients à la base de leurs cuisines. De plus, Corine se souvient des premières années en couple « *cute* », où ils prenaient le temps de faire l'épicerie ensemble. Ceci étant dit, les participants n'ont pas ou sinon très peu mentionné de liens culturels avec le lieu ou le mode de production, ou la personne qui produit les ingrédients à la base de leur cuisine.

Irène (FNPR), née au Québec de parents portugais, relate les changements qu'elle a observé dans la cuisine de ses amis québécois et résume bien la place donnée aux ingrédients dans celle-ci.

[...] j'ai beaucoup d'amis Québécois de mon âge que, ils font des cuisines vraiment vraiment bonnes t'sais, plus poussées, justement avec des aliments qu'on a pas vu souvent euh, naturels aussi, organiques, ils aiment ça aller au marché Jean-Talon, pis là ils vont aller chercher des saveurs, des épices. T'sais, je te dirais en moyenne mes amis québécois là ils font des trucs plus poussés, mais j'sais que quand ils parlent de leurs parents par exemple, c'est pas le cas t'sais (rire). C'est vraiment encore une fois des trucs euh très de base, pis t'sais si tu manges du spaghetti avec une sauce à la viande, ben t'as du pain blanc, t'sais c'est comme, en tout cas, c'est des trucs, j'ai des *flashes* de quand j'étais jeune, c'était ça en fait là. [...] (Irène, FNPR, je souligne)

En effet, l'achat et l'usage d'ingrédients « naturels », biologiques et frais sont entre autres associés à leur lieu d'achat, soit les fruiteries et surtout les marchés. Par ce faire, ils sont aussi associés à une cuisine « plus poussée », fait à partir d'ingrédients variés et inusités, qui requiert de prendre le temps de la faire, et ce, souvent par plaisir et même par loisir. La fraîcheur est associée au bon goût et à la santé, les aliments frais étant cuisinés en premier, soit la fin de semaine et en début de semaine.

Ces résultats sont quelque peu surprenants dans la mesure où ils se différencient de l'enquête quantitative de l'Observatoire de la consommation responsable, menée en septembre 2016 au Québec sur un échantillon représentatif et pondéré, dans laquelle le lieu de production des produits alimentaires est rapporté comme déterminant dans les choix de consommation des individus :

L'origine des produits semble mobiliser les consommateurs alors que près des deux tiers des répondants mentionnent que le lieu de fabrication constitue un critère très important lors de l'achat de produits alimentaires. Le fort impact du logo Aliments du Québec sur le choix de produits alimentaires indique que c'est la provenance locale qui parle le plus aux consommateurs. 51,3% affirment consacrer au moins 30 % de leur budget alimentaire hebdomadaire à des produits locaux\* \*Produits certifiés Aliments du Québec et/ou Québec vrai; produits directement achetés au producteur. Pour 36,0 %, il s'agit même de plus de 40 % du budget. (OCR, 2016, p. 16)

Cela dit, des différences méthodologies peuvent quant à nous expliquer une bonne part de cet écart : nous n'avons pas dirigé nos répondants vers une prise de position claire sur cet enjeux et n'avons pas, dans nos question, mentionné explicitement les termes « consommation locale » ou « biologique »; alors que l'enquête de l'OCR est constituée justement d'un questionnaire où ces termes sont présents, demandant aux répondants d'y déclarer leurs habitudes de consommation en les situant sur une échelle. Finalement, rappelons que nous visons ici de voir comment et si les ingrédients jouent un rôle dans l'identification de la cuisine de nos participants comme québécoise, et non d'évaluer objectivement l'état de leurs habitudes de consommation.

Somme toute, nos participants ont peu articulé la notion d'ingrédients à celle d'une provenance locale, et encore moins au qualificatif québécois. Ce faisant, en relation à leur propre cuisine, ils n'ont pas articulé clairement la provenance des ingrédients avec le qualificatif québécois. Aucun participant n'a mentionné la provenance des patates, du blé d'Inde ou du steak de son pâté chinois, ou celle du porc à la base du traditionnel ragoût de pattes de cochon du temps des fêtes. Ceci dit, nous avons vu dans une section précédente que deux participantes, Anne et Élise, associent une découverte de produits du terroir avec une cuisine québécoise innovante, mais celle-ci est l'apanage de chefs professionnels contemporains<sup>10</sup>. Qu'il s'agisse de leurs représentations des ingrédients de leur cuisine contemporaine ou la cuisine québécoise traditionnelle, les participants ne font pas le lien entre un savoir-faire spécifique au Québec et la production de ceux-ci. Lorsque nous nous sommes

---

<sup>10</sup> La pratique de plusieurs chefs contemporains qui consiste à nommer leurs plats selon la provenance géographique de certains ingrédients a notamment été analysée comme partie d'un processus d'identification d'une cuisine canadienne selon le modèle d'une mosaïque culturelle (et non d'un « melting pot » étatsunien) par Hersch Jacobs (2009).

penchés sur des concepts qui pourraient y être liés, comme la consommation locale, éthique écologie et biologique, la traçabilité et la fraîcheur, ou même les saisons, ceux-ci étaient très peu discutés en relation au lieu précis de production et plutôt associés à un souci pour sa santé et celle de sa famille. Bien entendu, les contraintes économiques chez les moins nantis ont un impact important sur leurs pratiques culinaires, comme le manque d'inspiration vécu par Denise en hiver. De plus, l'adhésion des participants à des dimensions éthiques s'est faite de manière à affirmer leur position modérée et raisonnée. Outre la dimension marchande, nous n'avons donc pas trouvé de lien direct et clair entre la manière dont nos participants qualifient les ingrédients à la base de leur cuisine et le qualificatif de « québécois » de celle-ci. Au fait, c'est principalement le lieu d'achat des ingrédients et non les ingrédients eux-mêmes qui semble agir comme troisième médiation entre la cuisine de nos participants et le qualificatif de « québécois » associé à celle-ci.

### 3.8 Conclusion

Dans ce chapitre, nous avons approfondi notre compréhension du processus d'identification de la cuisine comme « québécoise », et ce, que celle-ci soit pensée comme traditionnelle ou contemporaine. Nous avons commencé par voir comment l'action d'identifier sa cuisine en relation à une nation, à une identité politique, est, chez nos participants, liée à une identification de soi. En effet, si pour certains participants, l'identification de leur cuisine comme québécoise allait de soi, celle-ci était plus problématique pour d'autres, ce qui peut refléter les tensions identitaires et politiques actuelles au Québec. En deuxième lieu, nous avons fait part de la conscience chez nos participants de leur point de vue situé, qui s'exprime dans leurs affirmations d'interpréter la cuisine des autres – que ces autres soient leurs propres ancêtres ou d'une autre appartenance culturelle – pour l'incorporer à la leur, et ce, sans

nécessairement se soucier de la reproduire authentiquement. C'est ainsi que les participants qualifient leur cuisine et plus généralement la cuisine québécoise comme étant ouverte sur le monde, et que nous la qualifions aussi d'ouverte sur elle-même. Nous avons ensuite montré comment les expériences de mobilité internationale, soit de voyage et de résidence à l'étranger, dans les parcours de nos participants ont marqué et influencé leur cuisine. De plus, nous avons vu comment s'opèrent à la fois des ruptures et des continuités avec les traditions chez nos participantes nées France, puis ceux nés au Québec de parents portugais. Nous nous sommes aussi attardée sur la façon dont nos participants définissent la cuisine québécoise traditionnelle de manière floue, et ce, tant pour ses dimensions temporelles que structurelles. Par la suite, nous avons observé que certains participants, majoritairement des femmes principales responsables de la cuisine du quotidien, tentent de reproduire fidèlement certains plats en les associant à une personne précise et à une relation de soin investie de sollicitude, matérialisant ainsi leur souvenir par la cuisine. Finalement, nous avons montré que les représentations de l'ingrédient en relation avec le qualificatif de québécois associé à la cuisine, sont médiées par le lieu d'achat, non la provenance ou le savoir-faire.

Cela dit, ces ouvertures ne signifient pas que la cuisine québécoise contemporaine est libre de toute règle et de normes. Nous avons vu que nos participants se positionnent tous en relation aux exigences contemporaines d'une cuisine santé et variée pour prendre soin de leur famille et de soi. De plus, ce soin par la cuisine dépasse le thème de la santé et sa mise en pratique est influencée par des éléments, dont le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maison. C'est entre autres ce que nous approfondirons dans le prochain chapitre où nous verrons comment les individus construisent quotidiennement leur famille par la cuisine, et comment celle-ci est traversée par des normes de genre, mais aussi de santé. Cette dernière articulation est notamment approfondie au dernier chapitre, et ce, de pair avec la créativité.



## CHAPITRE IV

### FAIRE FAMILLE : DES DÉBUTS CULINAIRES AUX HABITUDES FAMILIALES

La mère de famille a conscience de tenir entre ses mains, la vie et la santé des siens, elle a l'honneur de participer chaque jour aux mystérieuses fonctions de la recreation de l'humanité. La cuisine lui apparaît ce qu'elle est vraiment : une science et un art, un important facteur dans l'économie sociale, une fonction qui a sa répercussion même sur les faits moraux. [...]

Une nouvelle forme de responsabilité s'impose aux femmes d'aujourd'hui. Elles n'ont plus le droit d'être ignorantes. Comme leur aïeules, elles ont à coeur la prospérité de leur maison et de leur pays, la santé de leur famille et l'amélioration de la société. C'est par des moyens tout différents néanmoins qu'elles doivent prouver qu'elles n'ont rien perdu des vertus ancestrales, que leur coeur de chrétiennes est aussi grand, aussi charitable, et qu'il a le même courage, la même dignité, la même ardente fidélité au devoir (Congrégation Notre-Dame, 1926).

*« Among the most pressing items on the agenda for research on adult development is the need to delineate in women's own terms the experience of their adult life. My own work in that direction indicates that the inclusion of women's experience brings to developmental understanding a new perspective on relationships that change the basic constructs of interpretation. The concept of identity expands to include the experience of interconnection. The moral domain is similarly enlarged by the inclusion of responsibility and care in relationships. And the underlying epistemology correspondingly shifts from the Greek ideal of knowledge as a correspondence between mind and form to the Biblical conception of knowing as a process of human relationship. »*  
(Gilligan, 1982, p. 173)

#### 4.1 Introduction

Nous avons vu au chapitre précédent que la cuisine québécoise est à la fois ouverte sur le monde, mais aussi ouverte sur elle-même, et ce, par l'espace interprétatif qu'elle offre aux individus. À cet égard, nous verrons au chapitre V comment nos participants font usage de cet espace pour prendre plaisir à cuisiner en y exerçant leur créativité, une forme d'expression de soi et même de créativité identitaire. Toutefois, avant d'y arriver, faisons un détour par un espace et une institution dans laquelle la cuisine prend une grande part de son sens : la famille. En effet, même si la famille postmoderne revêt une grande variété de formes (Dagenais, 2000), il demeure que cette institution avec les relations humaines qui la constituent est (re)produite au quotidien, entre autres par une activité fondamentale : celle de se nourrir (DeVault, 1991), et pour ce faire, de cuisiner. De plus, tout comme dans les autres chapitres, nous verrons ici comment les pratiques culinaires de nos répondants et leurs représentations agissent sur les processus d'identification, notamment de genre, de ceux qui la pratiquent, et ce, en relation à leurs connaissances des normes alimentaires contemporaines. Pour ce faire, nous retracerons les éléments saillants des parcours culinaires de nos participants; nous montrerons l'importance d'une prise de confiance en ses habiletés culinaires dans les apprentissages et les prises de responsabilité culinaires; nous aborderons les manières dont nos participants justifient la répartition de ces responsabilités au sein de leur famille en relation à une visée d'égalité entre les sexes; nous montrerons comment les responsabilités nutritionnelles demeurent fortement attribuées à nos participantes du genre féminin; nous aborderons les façons dont la présence d'enfants affecte les représentations et les pratiques culinaires; finalement, nous montrerons en quoi la reconnaissance, véritable nourriture du cuisinier, les motive à cuisiner.

#### 4.2 Début culinaires : du domicile familial à l'appartement

*« But in any oral culture new recipes have to be learnt by one individual from another in a face-to-face situation. The concrete context would stress the relation of teacher to pupil, e.g. of mother to daughter. For oral learning tends to reduplicate the “initial situation”, the process of socialization. With the cooks of courts, once again, to learn is often to place oneself in a subordinate position towards another. But all this is avoided if one can use a written source, which is “objective”, “neutral”, “impersonal”, as far as human relations themselves are concerned. One can learn in privacy as an adult even better than as a child; one can learn to change one’s cooking, change one’s ways of behaving, without seeking the direct advice of others. » (Goody, 2013 [1977], p. 88)*

La plupart de nos participants ont été exposés à la cuisine lorsqu'ils étaient adolescents et vivaient chez leurs parents. Lors de cette période, plusieurs ont connu leurs premières réussites culinaires. Celles-ci ont été marquantes et font souvent toujours partie de leur répertoire. Ces apprentissages se sont souvent faits en observant leur mère, et pour quelques cas, leur père, cuisiner. Certains avaient comme tâche d'aider à la cuisine, alors que certaines mères – la cuisine étant leur domaine – leur en interdisaient l'entrée. La majorité de ceux-ci rapportent avoir commencé à cuisiner régulièrement lorsqu'ils quittèrent le domicile parental. C'est ainsi que l'arrivée en appartement coïncide, pour la plupart d'entre eux, avec le début de leur autonomisation culinaire. Pour certains, cette prise de responsabilité culinaire s'est faite de pair avec une première expérience de vie en couple, et pour d'autres avec des colocataires.

#### 4.2.2 Hommes principaux responsables de la cuisine

Gilles, Antoine et Carl viennent tous de familles où leur mère était responsable de tout le travail liée à la nécessité de nourrir la famille au quotidien, mais chez Francis, l'horaire de travail de sa mère fit en sorte que c'est son père qui s'occupait de la cuisine. D'ailleurs, nous verrons que plusieurs participants justifient la division des tâches culinaires en se référant aux notions de temps et de travail, c'est-à-dire comme adaptation à leurs horaires.

Avant d'être en appartement, Gilles (HPR) ne s'intéressait pas à la cuisine, et ce, même s'il rapporte avoir cuisiné un peu avec sa mère. Il affirme même qu'il ne mangeait pas une grande variété de plats, qu'il était « difficile ». Il aurait développé son intérêt pour la cuisine une fois seul en appartement, se trouvant des stratégies pour bien manger, comme cuisiner une quantité importante d'un plat à manger pendant quelques jours.

C'est un peu bizarre parce que quand j'étais jeune je mangeais rien, j'étais vraiment difficile. [...] je suis allé étudier à [nom d'une ville] au cégep [...], puis là j'avais pas le choix de cuisiner, mais je cuisinais un petit peu avant aussi... avec ma mère, mais c'est vraiment là que je me faisais des recettes à [nom d'une ville] là, j'étais tout seul en appartement et je me faisais un plat de manicotis ou de lasagne puis c'est plutôt rare les étudiants qui font je pense ça, mais, je me faisais ça, j'en avais pour 3-4 jours (rire), fait que c'est ça, j'ai commencé comme ça tranquillement [...]. (Gilles, HPR)

Comme pour la majeure partie de nos répondants aimant cuisiner, il nous explique qu'il est difficile d'identifier un moment précis où il y prit goût. Ses apprentissages culinaires et le développement de son intérêt pour ceux-ci se sont faits graduellement dans le temps, et ce, sans moment réflexif particulier qui constituerait un moment décisif. Il a pris l'habitude de cuisiner, et ce, sans remettre cette pratique en question.

Ce faisant, Gilles affirme que dans toutes ses relations de couple, il a été le principal responsable de la cuisine, mais ne sait pas pourquoi.

Quant à Carl (HPR), il se souvient de sa première sauce à spaghetti cuisinée chez ses parents à partir de la recette de sa mère et d'une voisine italienne. Il se rappelle aussi ses « dix ans de *grilled cheese* », de son premier appartement et de ses trois colocataires, tous des hommes qui cuisinent encore aujourd'hui. À cette époque, cuisiner était pour lui une obligation.

[...] c'est vraiment quand j'ai commencé à sortir avec Corine, puis qu'on a formé un couple solide, puis stable, puis qu'on s'en allait en quelque part que là, là c'est revenu aussi là. [...] Il y a eu un goût qui a été semé à l'adolescence avec quelques petits succès, mais le vrai moment où j'ai découvert vraiment plus la cuisine, c'est arrivé, j'étais à la fin vingtaine là. Fait qu'il y a un 10 ans pour que la petite semence arrive finalement à germer à quelque chose (rire), 10 ans de *grilled cheese* (rire) ouais. (Carl, HPR)

Selon Carl, sa mise en couple avec Corine serait le moment où il a commencé à développer davantage ses habiletés culinaires, à cuisiner plus souvent par plaisir. Cependant, il se souvient qu'aux débuts, c'est Corine qui cuisinait le plus souvent. Il explique qu'étant de la génération X, issu, comme tous ses amis, d'une famille où sa mère cuisinait et son père « faisait brûler des *hamburgers* », qu'il s'attendait à reproduire cette même division sexuelle du travail : « en formant un couple solide [je m'attendais] à ce que la femme fasse plus la bouffe, puis que moi je le fasse de temps en temps ». Son passage à l'état de cuisiner de la maison a donc été graduel et n'a pas été le résultat d'un choix conscient ou d'un effort d'arrimer des valeurs avec des actions. Au fait, il a de la difficulté à se remémorer ce passage et pose l'hypothèse qu'il a peut être pris plus de place en cuisine, car il aimait cuisiner et Corine, non.

Pour Antoine (HPR), l'arrivée en appartement fut aussi un moment décisif. Il explique qu'il considère que c'est un moment charnière pour la plupart des individus où, face à la nécessité de se nourrir, ils développent leurs habiletés culinaires ou optent plutôt pour une cuisine fonctionnelle avec une grande consommation de produits préparés.

Le fait d'être tout seul en appartement aussi, l'appartement ça te force à te débrouiller. Il y a du monde en appartement là, qui se font pas à manger, ils vont soit commander ou ils vont avoir ben de la misère, c'est deux chemins. Ou il y en a qui vont se faire à manger. (Antoine, HPR)

Ayant cuisiné quelques plats ayant « *flashé* » lorsqu'il vivait chez ses parents, il explique avoir été « ouvert » à cuisiner depuis son adolescence. Il explique venir d'une famille où l'on cuisine, et fait le lien avec ses ancêtres masculins qui occupaient le métier de boucher. Cette ouverture aurait précédé et favorisé l'instauration de cuisiner au quotidien comme habitude dès son arrivée en appartement. Pour Antoine, cuisiner c'est « naturel », ça va de soi.

Pour Francis, ses apprentissages culinaires débutèrent en observant son père cuisiner, mais ses premiers essais se firent lors de ses premières années d'université. Quittant le domicile parental, il s'était abonné au plan de repas de la cafétéria, pour ensuite rapidement l'abandonner et cuisiner ses propres repas.

[...] Mais j'ai vraiment appris à cuisiner euh, je dirais à l'université. Première année d'université, j'avais pris le plan à la cafétéria puis ça pas duré trois mois là, c'était pas mal dégueulasse comme euh (rire) nourriture. Pas que c'était pas bon, mais c'était comme toujours la même chose à un moment donné. Fait que je me suis fait rembourser mon argent, puis je passais les fêtes chez mes parents, ils m'ont donné deux trois morceaux de cuisine qu'ils avaient plus besoin, puis je suis parti avec ça. (Francis, HPR)

Au fait, c'est son désir de mieux manger en accédant à une variété de plats qui l'a poussé à cuisiner au quotidien. À cela, il ajoute que la rencontre de sa conjointe actuelle et la famille de celle-ci fut un des deux événements ayant le plus marqué sa cuisine, le deuxième étant sa récente transition vers le végétarisme.

[...] quand j'ai rencontré ma conjointe. Je dirais que ça, ça serait un événement marquant là de voir différentes choses. [...] ma conjointe comme telle, ma blonde, ma blonde elle faisait vraiment de la bonne bouffe puis des choses différentes que j'avais jamais vues ou goûtées, fait que c'était, c'était intéressant de ce côté là, fait que ça m'a ouvert l'esprit à, à essayer des nouvelles choses. (Francis, HPR)

Si Francis cuisinait bel et bien au quotidien lorsqu'il était à l'université, il ne le fait que récemment de façon soutenue pour sa famille : sa conjointe était la principale responsable de la cuisine jusqu'à il y a quelques mois. Les autres HPR n'ayant pas vécu cette situation, c'est peut-être pourquoi il est le seul participant HPR ayant mentionné sa conjointe comme ayant significativement marqué sa cuisine.

#### 4.2.3 Hommes non principaux responsables de la cuisine

Les parents de Bernard (HNPR) étant séparés depuis son enfance, il nous explique que les deux cuisinaient de manière fonctionnelle, sans recettes précises, à partir d'ingrédients qu'ils assemblaient pour créer un repas équilibré. C'est ainsi qu'il constate qu'il cuisine de la même manière.

Ben j'ai commencé vraiment à cuisiner quand j'ai commencé vraiment à habiter tout seul (rire). Donc c'est ça, peut-être un peu avant quand même je pense, à 17, 18 ans, quelque chose comme ça. Puis ça a commencé ben tranquille à me faire des sandwiches puis à me faire du riz, puis c'est resté éternellement le riz, ça va rester jusqu'au jour de ma mort (rire) je mangerai du riz, c'est ça. (Bernard, HNPR)

Comme pour la plupart de nos participants, ses débuts culinaires se sont faits lorsqu'il a commencé à habiter seul, avec des préparations simples, et son habitude de cuisiner du riz lui est restée jusqu'à ce jour. Étant donné qu'il considère que sa cuisine, comme celle de ses deux parents, est fonctionnelle et sans recettes, il ne téléphone pas à ceux-ci pour leur demander des conseils culinaires. Lors des premières années de cohabitation avec Béatrice, c'est Bernard qui était le principal responsable de la cuisine, et ce, car celle-ci n'aimait cuisiner à la maison, elle trouvait ça « plate ». Bernard explique que c'est depuis que Béatrice a adopté une alimentation végétalienne qu'elle prit charge de la cuisine, souhaitant manger selon ses exigences.

[...] ça a changé au fur et à mesure de notre relation, avant j'avais tendance à en faire pas mal plus, je faisais la cuisine en fait. Puis maintenant, depuis qu'elle est devenue *vegan* c'est comme une exigence que elle s'est fixée donc elle a un peu pris en charge la cuisine en général, parce que elle veut que ça réponde à ses critères à elle, donc forcément je l'ai laissée, ça me déplaît pas non plus qu'elle fasse plus la cuisine évidemment. (Bernard, HNPR)

C'est ainsi que même si Bernard préfère la cuisine aux autres tâches ménagères, qu'il a laissé Béatrice prendre plus de place en cuisine, y développer ses habiletés, son plaisir y exercer sa créativité et avoir la satisfaction de manger selon ses exigences. Il justifie cela par le fait que Béatrice se charge de la planification, de « toute la partie plate ». Ce faisant, même s'il lui offre de cuisiner, lorsque Béatrice lui dit « non, je vais le faire », Bernard considère que la moindre des choses est de lui laisser la « partie agréable ».

Jean se souvient d'avoir appris à cuisiner, une fois en appartement, à l'aide de livres de cuisine et d'Internet, mais aussi, pour sa cuisine de base, en téléphonant à sa mère. Celle-ci lui donnait des conseils généraux sur la marche à suivre et les techniques, et non pas des recettes précises. Ces conversations téléphoniques étaient aussi pour lui

de belles occasions pour parler à sa mère, de maintenir et développer une relation, bien que physiquement à distance, avec elle.

[...] je prenais le téléphone t'sais, mais là c'était cool parce que je parlais à ma mère aussi, fait que là ça nous permettait d'avoir une, de se rapprocher, d'avoir une relation, malgré à distance là. (Jean, HNPR)

Il explique que lorsqu'il résidait chez ses parents, il aidait sa mère de temps en temps, par exemple en coupant la rhubarbe pour en faire de la confiture, mais que la cuisine était le territoire de sa mère.

[...] ma mère c'est comme la, le prototype de la femme euh de maison. Je dis pas ça au sens péjoratif, au sens noble de comment ils le voyaient, cette génération-là. Ça s'appelle « touche pas à ma cuisine ». Si tu touches à quelque chose pis les choses changent, moi a voulait pas que t'sais, a voulait pas qu'on mette le doigt. [...] (Jean, HNPR)

De plus, Jean explique que sa mère – contrairement à lui même – a un rapport très fonctionnel à la cuisine, car elle est rébarbative face à la nouveauté. Ce faisant, sa mère n'aimerait manger que sa propre cuisine. Elle accepterait l'aide de Jean et des autres uniquement si celle-ci répond à ses exigences, et ce, sans défaire son organisation et ses manières de faire qui sont bien établies.

Quant à Étienne (HNPR), son premier appartement fut partagé avec sa conjointe actuelle, Élise (FPR). Celle-ci ayant déjà un grand intérêt pour la cuisine, cette répartition des tâches culinaires allait de soi. Cela dit, Élise prit le temps de partager une partie de son savoir culinaire avec Étienne, ce qui lui permit d'élargir significativement son répertoire culinaire.

[...] puis [c'est] d'habiter avec Élise qui m'a emmené à cuisiner différemment, parce qu'Élise aurait pas mangé tout le temps des omelettes puis des sandwichs

au thon puis des *grilled cheese* puis de la soupe aux lentilles t'sais, puis des pâtes, juste des pâtes. (Étienne, HNPR)

Nous verrons justement comment le niveau d'exigence culinaire individuel est souvent mobilisé comme justification de la division des responsabilités culinaires chez nos participants.

#### 4.2.4 Femmes non principales responsables de la cuisine

En ce qui a trait à Corine, Anne et Irène, elles ont aussi commencé à cuisiner quotidiennement à leur arrivée en appartement. Corine et Irène n'ayant pas d'intérêt pour la cuisine, celle-ci était plutôt fonctionnelle et est demeurée ainsi. Au fait, la mère de Corine cuisinait une grande variété de plats, mais l'état de santé de Corine nécessitant une alimentation précise et restrictive, Corine se sentie limitée et ne prit pas plaisir à cuisiner. Pendant sa jeunesse, l'alimentation fut un point de tension entre Corine et sa mère. Cela dit, en quittant la maison familiale, Corine avait suffisamment de connaissances culinaires apprises de sa mère pour cuisiner de manière autonome.

Irène (FNPR) a appris à cuisiner en aidant sa mère, mais, comme pour Jean, ses apprentissages culinaires se sont faits par observation. Irène explique qu'elle ne faisait jamais de plats d'un bout à l'autre et observait sa mère faire le reste.

Euh, en aidant ma mère. [...] elle nous montrait, mais elle voulait tellement, t'sais elle était tellement tout le temps en train de tout faire que t'sais elle nous le montre, mais c'était semi, fait que c'était juste pour l'aider t'sais, donc j'allais couper des trucs, des légumes, des fruits, mais c'était pas euh, t'sais je le faisais pas au complet là [...] c'était plus comme ça que je l'ai appris là, à maison avec ma mère, c'est tout. Pas de cours, j'ai pas, t'sais je regarde pas des émissions (rire). (Irène, FNPR)

Notons qu'Irène est notre seule participante qui ne lie pas automatiquement l'arrivée en appartement avec son apprentissage de la cuisine. D'ailleurs, elle identifie l'arrivée de sa fille comme l'élément ayant le plus influencé et changé sa cuisine.

Anne est la seule de nos participantes FNPR qui aime cuisiner. C'est graduellement au cours des années qu'elle a développé le plaisir de cuisiner et surtout sa confiance en ses habiletés culinaires. Au domicile familial, elle apprit par observation de sa mère, qui ne la laissait pas mettre les pieds en cuisine. Son apprentissage culinaire fut graduel : sa première expérience en appartement fut avec sa sœur, le conjoint de celle-ci et leur jeune enfant. Elle apprit en observant le mode d'organisation culinaire de son beau-frère (HPR), qui cuisinait en grande quantité pour les soupers et les dîners de la famille.

Quand je suis arrivée en appartement, en fait à dix-sept ans je suis allée habiter, j'ai quitté ma Gaspésie pour aller m'installer à Montréal, mais j'ai habité deux trois ans avec ma soeur, [...] mon beau-frère m'a vraiment [...] il cuisinait en grande quantité, il préparait des portions pour ses lunchs et tout. Fait que, moi quand je suis arrivée en appartement, c'est là que j'ai eu vraiment à cuisiner moi-même plus, et j'ai appliqué les mêmes principes. Je cuisinai en grande quantité, je faisais congeler puis je mangeais des lunchs parce que quand t'es tout seul aussi... [...] J'ai toujours cuisiné un peu comme ça, ça a été important pour moi de faire les choses à la main. (Anne, FNPR)

#### 4.2.5 Femmes principales responsables de la cuisine

Pour Lucie, la cuisine est depuis son enfance un espace de socialisation important. Adolescente ses deux parents travaillaient tard, elle commença donc, dans le but de bien manger, à se partager les tâches culinaires avec sa soeur, se spécialisant dans « le salé » et sa soeur dans « le sucré ». Elle apprit à cuisiner notamment par observation, en regardant sa mère et sa grand-mère cuisiner, mais aussi par essai et erreur.

J'ai appris de maman, j'ai appris de ma grand-mère, hm... j'ai appris de la fille qui cuisinait chez nous au Maroc [...] mes parents travaillaient beaucoup, donc assez rapidement, on a dû être autonomes, c'était ça, c'était soit on mangeait très tard et mal [...] Donc très très jeune j'ai été confrontée à devoir cuisiner, donc ça je pense ça a bâti beaucoup de, puis on a été, ça a été valorisé, ok. C'était [...] très valorisant. (Lucie, FRE)

Cette prise de responsabilité culinaire a été, dès son adolescence, très valorisée par sa famille : une forme de reconnaissance importante dans sa motivation à apprendre à cuisiner.

Élise, si elle cuisinait un peu chez ses parents, avait hâte de partir en appartement pour pouvoir cuisiner à sa façon. Ses parents étant séparés, chacun cuisinait. D'ailleurs, sa grand-mère paternelle et son père cuisinaient des plats très variés, et c'est à partir de leur cuisine qu'Élise a développé son goût. Comme plusieurs autres participants, elle ne participait pas beaucoup à cette cuisine (hormis les crêpes et les compotes de fruits cuisinés chez sa mère), mais celle-ci lui a fourni l'ouverture et la motivation pour, une fois en appartement, apprendre à cuisiner.

Plus dans l'introduction à une variété d'aliments vraiment dans mon enfance par ma grand-mère puis mon père, qui était, qui est un excellent cuisinier aussi. Puis ma grand-mère. Mais je ne les aidais pas t'sais, ils me faisaient juste plein de bouffe super bonne. [...] c'est vraiment plus l'ouverture qu'ils m'ont montrée puis ensuite quand je suis partie en appartement, moi je suis partie en appartement à 19 ans, puis là on dirait que j'avais comme tout le bagage, j'avais tout goûté puis, j'avais pas tout goûté, mais j'avais goûté beaucoup, puis là ben là ensuite c'était à moi, de me l'approprier puis de le réaliser, mais ça, t'sais j'ai appris un peu toute seule sur le tas en lisant des livres, mais en ayant goûté l'ouverture quand même pendant mon enfance puis mon adolescence, fait que c'est comme ça. (Élise, FPR)

Une fois en appartement – ce qu'elle attendait pour pouvoir cuisiner ce qu'elle voulait à sa façon – Élise apprit par essais et erreurs à partir de livres de cuisine.

Adolescente, Denise (FPR) n'aimait pas cuisiner. Elle a commencé à cuisiner lorsque, jeune adulte, elle avait un service de garde et devait préparer le dîner pour onze enfants. Elle a alors réalisé qu'elle était capable de bien cuisiner et y prit goût. Ensuite, c'est lorsqu'elle déménage avec sa soeur à Montréal qu'elle découvre une variété d'épiceries avec des produits « de partout dans le monde » et continua à prendre plaisir à essayer de nouvelles choses. Plus tard, elle apprend aussi à cuisiner en Tunisie, une cuisine selon elle est très codifiée dans laquelle un plat perd son appellation si un seul ingrédient est changé. Elle explique que c'est en cuisinant qu'elle développa ses habiletés et son plaisir de cuisiner : « à force de le faire après, ben là tu deviens ».

Quant à Béatrice, son conjoint se chargeant de la majeure partie de la cuisine dans les débuts de leur cohabitation, elle a plutôt développé ses habiletés culinaires lorsqu'ils ont passé une année à étudier dans des lieux différents, n'habitant pas ensemble. Se retrouvant seule, il « fallait » qu'elle cuisine. Dès lors, elle cuisinait avec plaisir des plats élaborés lorsqu'elle recevait des amis à souper, mais sa cuisine du quotidien demeurait très simple et fonctionnelle.

Puis quand me suis retrouvée toute seule j'ai passé des années étudiante à manger juste des pâtes puis des conserves comme tout le monde je pense (rire), puis quand j'ai rencontré mon conjoint lui cuisinait super bien fait que moi je faisais pas, j'apprenais pas à cuisiner. Puis j'ai commencé à cuisiner quant j'ai passé une année, on a passé une année séparés parce que mes études étaient dans une autre ville que lui et que là il a fallu que je cuisine, j'ai commencé à aimer ça cuisiner là en fait, parce que j'expérimentais des choses puis, mais je cuisinais à condition que j'invitais tous mes amis, [...] c'est quand je suis devenue végétarienne que j'ai commencé vraiment à apprendre à cuisiner là. (Béatrice, FPR)

Pour Béatrice, l'obligation de se débrouiller seule pour manger la menait à faire une cuisine fonctionnelle, peu élaborée en semaine. C'est la commensalité qui est au coeur

des motivations de Béatrice dans sa prise de plaisir et son développement de son intérêt pour la cuisine, celui-ci passant par « l'expérimentation ». De plus, rappelons que nous avons vu que Béatrice a aussi continué à développer cet intérêt avec son changement d'alimentation vers le végétarisme, prenant la charge de la préparation des repas de sa famille quelque temps avant l'arrivée de son premier enfant.

#### 4.3 Prise de confiance et développement des habiletés culinaires

Nos participants, à un moment ou un autre, nous ont fait part de leurs premiers apprentissages culinaires, de leurs premières réussites et de la fierté qui en a découlé, les motivant à continuer à cuisiner ces mêmes plats. Pour une part de nos participants, ces premières réussites ont eu lieu lorsqu'ils étaient adolescents et vivaient chez leurs parents. Pensons par exemple la sauce à spaghetti de Carl et les compotes de fruits d'Élise. En effet, la plupart de nos participants se souviennent de manière précise les plats qui ont constitué leur premières réussites culinaires, et souvent, ce sont des recettes qu'ils cuisinent encore aujourd'hui. À cet égard, Antoine se souvient de sa première réussite : un ragoût de boeuf. Par la suite, celui-ci a commencé à cuisiner davantage lorsqu'il est arrivé en appartement, se souvenant avoir cuisiné du lapin, un plat dont il était fier, qui a « *flashé* ».

Ben moi, un peu avec mes parents. Je me souviens quand j'étais jeune, la première recette que j'ai fait c'est un ragoût de boeuf que j'avais trouvé, une recette, genre sur le dos d'une canne de boeuf Bovril. Je l'ai fait mais c'est toujours resté [...] rendu en appartement, ça m'a forcé à me faire à manger et en même temps faire des recettes, t'sais, pas juste des *hot dogs* pis de la pizza t'sais je faisais du lièvre euh du lapin quand j'étais jeune, pis là, un premier repas pis ça a *flashé*. (Antoine, HPR)

Pour d'autres, cette prise de confiance s'est plutôt opérée lors de leur arrivée en appartement et même, pour Anne et Luc, leurs premières réussites se sont faites plus tard, à l'âge adulte sous l'influence de leur conjoint.

Dans ses débuts, Anne n'avait pas confiance en ces capacités culinaires, son jeune frère et sa famille la taquinant sur le fait qu'elle brûlait ses plats. Par la suite, c'est en observant son conjoint, Antoine, et en essayant peu à peu des nouvelles recettes à l'abri du regard des autres, qu'elle prit confiance en ses habiletés tout en développant celles-ci, de pair avec son intérêt pour la cuisine. Cette prise de confiance culinaire est donc, chez Anne, à la fois propulsée et limitée par son interaction avec Antoine, car si celui-ci l'inspire à essayer de nouvelles choses en cuisine, elle préfère se cacher pour la faire et ne partager que ses réussites. En effet, elle souhaite éviter les « ah, tu fais ça de même toi... » d'Antoine, minant la confiance qu'elle a en ses habiletés. Soulignons qu'un élément important qui différencie Anne des autres FNPR de notre échantillon est qu'elle aime cuisiner.

Pour Luc (HRE), son intérêt actuel pour la cuisine est aussi issu d'un parcours de prise de confiance graduelle en ses habiletés culinaires. Avant de rencontrer sa conjointe, Lucie, Luc ne cuisinait pas beaucoup et s'en tenait à des plats très simples. Ce serait Lucie, en lui montrant à cuisiner, en partageant cette passion avec lui et en lui laissant l'espace pour s'approprier une part des tâches culinaires du quotidien, qui aurait fait de lui le cuisinier qu'il est aujourd'hui. Or, ce changement s'est opéré de manière très graduelle, s'étalant sur plus de dix ans, et serait, selon lui, toujours en cours.

Pour Lucie, impliquer Luc en cuisine est à la fois une manière de partager avec lui une part d'elle-même et de s'assurer qu'elle ne subira pas le fardeau d'être l'unique responsable de nourrir toute sa famille. Ayant vu sa mère aigrie par la charge de

travail que cela implique, Lucie, bien qu'elle est passionnée de cuisine, voulait autre chose.

[...] C'était pas gagné, je viens pas d'une famille où la répartition était égale. Euh, je viens d'une famille plutôt conservatrice avec les gars qui font pas le ménage pis qui font pas la bouffe. [...] puis quand j'ai rencontré Luc je me suis dit que je voulais pas ça, t'sais je trouvais ça dommage, je me disais que que lui aussi avait beaucoup d'apprendre dans ça, pis qu'on avait tous les deux une activité professionnelle puis que je voulais pas vivre dans cette aigreur que c'était moi qui me tapais ça pendant qu'il faisait autre chose. Puis lui aussi je pense qu'assez rapidement il s'est dit qu'il voulait pas ça. Il y a des, il y a peut-être des gens qui vont dire ben il est pas bon pour ça, puis c'est pas à 25 ans qu'on apprend à cuisiner, mais moi j'ai pas décidé de faire ça, j'ai dit « ben écoute on va commencer avec les oignons ». Au début il coupait les oignons croche, puis après je lui ai montré des techniques pour couper plus vite les oignons, puis après il est passé à l'ail, puis après il est passé à d'autres choses. Il cuisinait pas vraiment chez ses parents, parce que sa maman était, son papa cuisinait par contre, sa maman elle cuisine [pas] parce qu'ils avaient des horaires décalés, fait que son père a toujours cuisiné. Je pense que ça a favorisé ce modèle là assez égalitaire. Donc assez rapidement là, quand moi je me suis dit « ben tant qu'à faire on est là pour vivre ensemble longtemps, ben je vais t'apprendre, c'est un investissement sur l'avenir » [...] donc je lui ai appris, puis t'sais on s'est mis à aimer ça t'sais, à essayer des choses là, donc je suis super contente là, je referais aucun truc en arrière, même des fois je me dis que je suis un petit peu trop *slack* pour lui (rire). [...] Je voudrais pas qu'il prenne contrôle de la cuisine là mais (rire). Des fois je suis comme « ah... ça fait du bien ». Mais moi je m'émerveille le midi là quand j'ai son lunch pis que c'est super bon là, je lui envoie des petits textos « ton lunch est super bon, merci » tu vois (rire) j'apprécie ça aussi. (Lucie, FPR)

En effet, Lucie a consciemment donné l'espace à Luc de s'approprier une part de la cuisine, et elle l'a même accompagné dans ses apprentissages, lui donnant la reconnaissance dont il avait besoin pour être motivé à continuer.

#### 4.4 Une division des tâches et des responsabilités plus ou moins implicite, équitable et satisfaisante

[...] lorsque nous saluons autrui pour son courage éthique ou, au contraire, lorsque nous le critiquons dans ses choix, c'est fondamentalement parce que nous le tenons pour responsable de ce qu'il fait. Or, cette dimension que j'identifie ici avec la responsabilité ou avec l'engagement – qui est la condition même de l'éthique, mais qui accompagne aussi à titre d'intuition ou de présupposé toutes nos attitudes éthiques – est précisément ce qui tend à s'évanouir lorsque nous nous tournons vers l'essentiel des approches sociologiques de l'éthique. (Genard, 2008, p. 30)

##### 4.4.1 Lucie et Luc, Béatrice et Bernard : un pas conscient vers une répartition équitable

Nous avons vu que Lucie, dans une visée d'égalité entre les sexes, a pris le temps d'accompagner Luc dans sa découverte et son appropriation de la cuisine. Luc et Lucie, bien que tous deux affirment être très satisfaits de leur répartition égale de tâches culinaires, nous nous questionnons sur certaines dimensions de cette répartition, comme la responsabilité (ex. travail mental de planification, de supervision), qui n'est pas toujours prise en compte par nos participants. Nous avons vu que Lucie a consciemment mené Luc à développer sa confiance et ses habiletés culinaires, et ce, pour ne pas reproduire la situation de sa mère. Très satisfaite des résultats de cette démarche, la prise d'initiatives en cuisine de la part de Luc lui « faisant du bien », elle ne souhaiterait pas pour autant qu'il prenne l'entier « contrôle de la cuisine ». De plus, lorsque Luc part faire l'épicerie, il prend le temps de faire vérifier et approuver la liste par Lucie. À cela, ajoutons que parfois, aux dires de Luc, Lucie ajoute sa petite touche à ses plats, rectifiant l'assaisonnement. Lucie semble aussi plus productive en cuisine que Luc, cuisinant deux plats dans le même laps de temps nécessité par Luc pour en cuisiner un.

Je veux pas commencer à suivre le plat qu'il a fait là, s'il s'occupe de son plat il a sa recette, il fait son plat puis moi je vais faire mon plat aussi là. Moi je fais 2 plats pour 1 plat, (rire), puis lui il improvise pas trop, moi je suis plutôt à improviser parce qu'on est pas rendu au même niveau d'un point de vue cuisine, mais il est pas mal bon là t'sais, il fait à peu près tout, euh t'sais, j'estime qu'on est vraiment comme 50/50 là dans les plats là. (Lucie, FRE)

Nous comprenons donc que si Luc et Lucie affirment se répartir également les responsabilités culinaires dans leur maisonnée, que celle-ci demeure, de par ces interactions en cuisine, un tantinet plus du domaine de Lucie.

Pour Béatrice et Bernard, le désir de mener des actions cohérentes avec leurs valeurs est présent dans toutes les dimensions de leurs vies. Se considérant comme féministes, ils examinent et remettent souvent en question leurs propres pratiques et s'assurent que chacun d'eux en est satisfait. Conscients des pressions des autres individus, des organisations et des institutions dans la société pour adopter une répartition inéquitable des responsabilités liées au soin de leur famille et surtout de leur enfant, ils tentent d'y pallier, mais cela n'est pas facile.

Puis, je pense que c'est évident qu'elle va avoir le gros de la charge en ce qui a trait à s'occuper du petit, que ce soit s'occuper de la garderie, s'occuper des problèmes éventuels qui peuvent survenir, même si j'essaie de m'en occuper le plus possible parce que je veux pas lui laisser tout ça, puis qu'on est plus en 1950 évidemment. Comme tu vois t'sais, c'est naturel pour moi de l'emmener avec moi puis de l'avoir avec moi, je trouve ça plus que naturel et plus qu'approprié, mais dans l'ensemble je peux pas nier que c'est elle qui a le gros de la charge à porter, par la force des choses puis aussi par, je sais pas c'est comme fait comme ça. Le monde est vraiment fait pour que les femmes s'occupent plus des enfants, même, en fait si tu veux, si tu veux t'occuper vraiment équitablement d'un enfant tu vas aller à contre-courant du monde. À la garderie, ils vont, ils l'appellent toujours elle, ils ont nos deux numéros de téléphone, ils appellent toujours elle, tu vois, ainsi de suite, ainsi de suite. Mettons qu'il faudrait que je chiale à la garderie pour leur dire que je veux qu'ils m'appellent moi, ou pleins de choses comme ça qui sont, qui peuvent paraître des détails peut-être, mais. Donc je considère que le travail que je vais

faire à la maison, va essayer de contrebalancer un peu ça. (Bernard, HPR, je souligne)

Bernard explique qu'il fait plus de ménage que Béatrice, mais que celle-ci a la charge de l'organisation de la maisonnée, par exemple pour la prise de rendez-vous, de relations avec la banque, et de la planification du budget et des repas de la semaine. De plus, Bernard estime que même si cela ne l'intéresse pas, il devrait s'impliquer davantage dans la planification culinaire, car celle-ci est utile et simplifie leur vie au quotidien. Il ajoute qu'il serait « ingrat » de sa part de se dire insatisfait de cette répartition, car il estime, au final, en faire moins et surtout être responsable de moins que Béatrice.

Euh ben, ma blonde en fait plus que moi clairement. Je pense comme, mettons que ça a changé au fur et à mesure de notre relation, avant j'avais tendance à en faire pas mal plus, je faisais la cuisine en fait. Puis maintenant, depuis qu'elle est devenue *vegan* c'est comme une exigence que elle s'est fixée donc elle a un peu pris en charge la cuisine en général, parce que elle veut que ça réponde à ses critères à elle, donc forcément je l'ai laissée, ça me déplaît pas non plus qu'elle fasse plus la cuisine évidemment. (Bernard, HNPR)

Quant à Béatrice, nous avons vu qu'elle prit goût à la cuisine par le végétarisme. Cependant, c'est avec la venue de son premier enfant qu'elle ressentit le besoin et même l'obligation d'être plus organisée.

Parce que je dirais avant qu'on ait notre fils, c'est mon conjoint qui s'occupait de la cuisine exclusivement, je n'y mettais pas les pieds... [...] Vraiment, parce que moi j'haïssais ça faire à manger pour euh, juste nous deux, me semble c'était, je sais pas pourquoi là, mais comme quelque chose de.. depuis que mon fils est là, j'ai comme le goût que les choses soient organisées, de toute façon on a pas le choix, en fait. (Béatrice, FPR)

L'idée de faire un menu d'avance lui est venue quelque temps avant l'arrivée de son premier enfant, et ce, dans le but d'éviter les tensions liées, chaque soir, à décider

ensemble ce qu'ils allaient manger pour souper. Cette organisation fait en sorte qu'elle peut cuisiner par plaisir, car elle le fait lorsqu'elle en a envie et a presque toujours des plats fait maison au congélateur qui servent de repas lorsqu'elle n'a pas le goût d'être au fourneau. À cela, elle ajoute aussi que Bernard prend la relève culinaire lorsqu'elle n'en a pas envie. C'est donc principalement son travail de planification et d'organisation qui fait disparaître, bien que partiellement, la lourdeur ressentie face à l'obligation de cuisiner. Cela dit, cette lourdeur est parfois transférée à ce même travail d'organisation, Béatrice souligne qu'elle n'aime pas le rôle de « Germaine » qui en découle, avec celui de simple « exécutant » pour Bernard.

[...] Le reste de la maison on fait ça à peu près, chacun son tour en fait parce que faut que quelqu'un s'occupe de mon fils pendant que l'autre nettoie, mais c'est quand même plus souvent lui que moi qui fait ça. [...] mais il est incapable de savoir, de dire quand est-ce qu'il faut faire les vaccins, quand est-ce tout ça c'est moi qui gère ça. Donc après c'est une question de l'image qu'on a [...] si on est d'accord tous les deux pour dire [...]. (Béatrice, FPR)

Au fait, par son manque d'intérêt et d'implication dans les tâches de planifications, Bernard reproduit, et ce, consciemment, car il dit qu'il faudrait qu'il s'implique davantage dans celle-ci, la dynamique soulignée et associée au patriarcat par Béatrice. Celle-ci soulève une des grandes questions ayant traversé les études féministes et les sciences sociales, soit l'existence et l'articulation entre l'inné et l'acquis, entre le naturel et le construit. Considérant, avant la naissance de son enfant, « tout comme étant construit », l'arrivée de celui-ci et les sentiments maternels qui émergent chez elle l'ont mené à reconsidérer cette posture, et ce, sans toutefois arriver à une solution claire. Nous n'avons pas ici l'objectif de répondre à cette question, nous souhaitons simplement souligner que Béatrice et Bernard sont nos participants s'étant le plus questionnés sur l'équité, la responsabilité et le genre, et ce, en évaluant ensemble leurs pratiques. Conscients de la valeur du travail de planification et de gestion de la maisonnée, ils représentent à nos yeux un des couples de notre échantillon étant le

plus prêt de l'atteinte d'une équité entre les sexes. Cela dit, malgré leurs efforts, ils n'ont pas le sentiment d'atteindre une parfaite cohérence avec leurs valeurs. Viser l'atteinte de celle-ci est chez eux un travail réflexif de constante évaluation de soi en relation aux autres. De plus, si Béatrice et Bernard visent une répartition des tâches équitable en remettant ensemble leurs habitudes en question, ce n'est pas le cas pour tous les participants. La plupart effectuent la cuisine à l'intérieur d'une routine, et ne s'interrogent pas souvent sur leurs habitudes.

#### 4.4.2 Des femmes qui « achètent la paix »

La division des tâches domestiques et culinaires s'est opérée, pour la plupart de nos répondants, de manière implicite. Peu de ceux-ci se souviennent d'un moment décisif et réflexif portant sur celle-ci. Même si la plupart de nos participants s'en disent de prime abord satisfaits, il demeure qu'elle est souvent traversée de tensions et du sentiment que malgré leurs efforts et convictions, elle n'est pas toujours équitable, et ce, principalement pour nos participantes.

Certaines participantes du genre féminin affirment que si elles aimeraient que la répartition des tâches domestiques soit équitable au sein de leur couple, et qu'elles visent bel et bien l'égalité entre les sexes, elles sont tout de même responsables de la majeure partie des tâches domestiques. Par exemple, Corine (FNPR), s'occupe, hormis la cuisine, l'épicerie et leur planification, de l'entièreté des tâches ménagères. Si plus jeune, elle insistait pour une répartition des tâches plus équitable, avec les années elle a accepté d'en faire plus. Corine (FNPR) explique qu'elle se satisfait de cette répartition des tâches, car elle trouve que Carl en fait déjà beaucoup ailleurs, comme en s'occupant de sa mère en perte d'autonomie, que cette répartition est

respectueuse des deux, et qu'elle souhaite éviter les conflits qui n'en valent pas la peine.

Ben je pense que en général oui, est-ce que j'aimerais des fois qu'il en fasse plus, c'est certain, mais, je pense qu'on se respecte là-dedans, je trouve pas que les tâches domestiques soient un bon point de chicane, ça fait que souvent je vais préférer le faire puis peut-être des fois lui dire « ah j'aimerais que tu m'aides ». Mais pour moi, j'ai pas le goût que les tâches ménagères deviennent une source de conflit ou de chicane, je trouve qu'on a un arrangement qui se tient bien dans la, dans la plupart du temps. Ça fait que oui des fois j'aimerais qu'il fasse plus, mais pour moi ça vaut pas la peine de toujours revenir là-dessus. On a comme une semi-entente puis en général je suis contente là. (Corine, FNPR)

La justification du « pour moi ça vaut pas la peine de toujours revenir là-dessus », de l'idée qu'au nom du maintien d'une harmonie au sein de son couple, qu'il est mieux de choisir ses batailles et que les tâches domestiques et culinaires n'en font pas partie est présente chez plusieurs participantes et aucun participant. Au quotidien, la division des tâches culinaires se fait implicitement, par habitude, et ce, sans nécessairement d'échange de paroles explicites.

[...] des fois on revient en voiture, mais jamais il me dit « ce soir ok c'est toi qui fais le repas », jamais [...] il y a certaines recettes où il y en a un qui est meilleur que l'autre, ça fait que ça va aller de soi. (Corine, FNPR)

Carl et Corine s'ajustent l'un à l'autre, le choix des plats (chacun ayant ses spécialités), les activités et les horaires de chacun sont des moteurs implicites qui déterminent qui cuisine le repas du soir de semaine.

Quant à Denise (FPR), qui assume l'ensemble des tâches domestiques, elle affirme être contente d'être celle qui fait la cuisine, une activité qu'elle aime, mais considère que son conjoint pourrait « se reprendre ailleurs ». Elle explique que si elle vise

l'égalité entre les sexes, que son conjoint ne partage pas nécessairement ce point de vue.

[...] je voudrais pas que ça soit exactement là, je suis pas du genre à calculer puis à dire « ok là, là c'est mon tour là » t'sais je pense qu'on peut y aller par force ou par intérêt dans le sens où mon chum aime pas cuisiner puis sincèrement je préfère pas tant qu'il cuisine parce qu'il est pas super bon, et comme j'adore manger, t'sais ça m'énerve. Mais des fois j'aimerais bien avoir une pause et qu'il dise « aille laisse faire ce soir c'est moi qui m'en occupe » de temps en temps j'aimerais ça. En même temps, comme j'ai pris la place, ben il m'a comme laissé la place, mais il pourrait se reprendre ailleurs dans maison, pour moi t'sais. [...] (Denise, FPR)

Même si Denise est insatisfaite de la répartition générale des tâches domestiques, elle l'est pour la cuisine et ne semble pas envisager lutter au sein de son couple pour que cette répartition inéquitable change. Elle accepte qu'« il n'y a pas de monde idéal » et justifie en partie cette inégalité par un argument basé sur sa personnalité, « plus exigeante ». En effet, nous considérons que Denise accorde plus d'importance au soin de sa famille que son conjoint, en prenant ainsi la grande majorité de la responsabilité. Son conjoint lui ayant « laissé la place » se traduit par un désengagement de celui-ci, « il s'en fout » et ce, notamment parce que, ce travail étant automatiquement pris en charge par Denise, il peut maintenir cette posture sans vivre les conséquences matérielles, symboliques et normatives qu'elle pourrait engendrer. De plus, il n'a probablement pas conscience de la somme de travail qu'effectue Denise, la preuve étant son incompréhension habituelle devant la planification journalière des repas que fait Denise, qu'il a remise en question lorsque celle-ci quitta pour quelques jours, le laissant seul avec les enfants.

Anne (FNPR), pour sa part, se dit satisfaite de la répartition générale des tâches avec Antoine, notamment parce que « dans la vie je ne me fais pas d'attentes ». Elle affirme ne pas se faire d'attentes précises quant à la vie en général et même son

couple, que cette posture lui permet de prendre les événements de sa vie avec plus de plaisir. Face au grand intérêt pour la cuisine, au perfectionnisme et aux envies de manger des plats aux goûts précis chez d'Antoine, Anne lui a laissé prendre la responsabilité de la cuisine du quotidien, et ce, même si avec le temps elle a aussi pris goût à cuisiner.

[...] Fait que lui a pris la responsabilité de faire les soupers, les lunchs, les trucs du quotidien beaucoup, euh, ça m'enchant, ça me convient, fait que je le laisse faire. (Anne, FNPR)

Ce faisant, elle explique s'occuper davantage des « choses de base » (qu'Antoine les qualifie d'« extras »), comme le pain, les collations des enfants et les desserts (Anne a la dent sucrée, et non Antoine). D'un autre côté, elle affirme aussi « acheter la paix » en laissant Antoine (HPR) s'approprier la tâche domestique qu'il préfère. Elle explique qu'Antoine a des exigences culinaires plus élevées que les siennes, qu'il a souvent le goût de manger quelque chose de précis, alors qu'elle pourrait se contenter d'un simple bol de céréales pour souper.

Oui. Oui, oui, oui [je suis satisfaite] parce que je sais qu'Antoine cuisine beaucoup et c'est lui qui a la plus grosse charge au niveau cuisine. En même temps lui aime beaucoup ça et il est très perfectionniste, pis je sais qu'au moins, t'sais je veux pas le faire passer pour un chialeux là, mais [rires], il ne viendra pas miner le peu de sécurité que j'ai en cuisine s'il n'est pas satisfait et qu'il le dit là, ouvertement ou s'il passe un commentaire. Fait que je sais qu'il va manger ce qu'il a le goût de manger, ça va être préparé comme il a le goût que ça soit préparé, pis tout le monde va être content. J'achète la paix comme ça même si pour lui des fois il trouve que il est tout le temps dans cuisine, puis des fois il est un peu à bout là, mais, c'est ça. (Anne, FNPR)

En effet, le niveau d'exigence culinaire d'Antoine est tel que même si Anne cuisine un plat, il ne s'en satisfera pas nécessairement et se cuisinera son propre repas. De plus, des petits commentaires tels que « ah, tu fais ça de même toi... » de la part d'Antoine

envers la cuisine d'Anne minent le peu de confiance qu'elle a en ses propres connaissances culinaires. Ainsi, nous comprenons qu'Anne n'ait pas l'intention de prendre plus de place en cuisine, et ce, même si c'est une activité qu'elle aime et qu'elle reconnaît que cette responsabilité est parfois lourde à porter pour Antoine.

Quant à Irène (FNPR), elle explique qu'elle est satisfaite de la répartition des tâches domestiques, mais précise qu'étant donné que son conjoint se charge de la majorité de la cuisine et des courses, il pourrait paraître qu'elle fait moins de travail domestique que lui, mais que ce n'est pas le cas, car en fait, elle se charge de tout le reste. Elle ajoute qu'elle considère tout de même que « c'est égal », car elle ne se « sent pas comme une femme de ménage ».

[...] qu'il va pas laisser trainer les choses, euh c'est pas quelqu'un qui naturellement va faire « Ah! je vais nettoyer le plancher » pis tout ça, comme une femme. [...] l'important c'est que t'sais, il respecte qu'il faut ramasser les trucs au fur et à mesure [...] Fait que non, pour moi, c'est oui, c'est égal pis c'est, oui. (Irène, FNPR)

Notons qu'Irène suppose qu'avoir l'initiative de nettoyer le plancher est une activité féminine, à cet égard, les données quantitatives actuelles sur la division sexuelle du travail domestique confirment d'ailleurs que les femmes sont celles qui se chargent en moyenne de la majorité des tâches ménagères (Couturier et Posca, 2014). Ses attentes envers Ives sont donc aussi construites en relation à l'identité masculine de celui-ci qui, s'il prenait l'initiative de faire le ménage, agirait comme une femme. Pourtant, elle n'associe pas le fait qu'il cuisine avec l'adoption d'une féminité. Irène explique que cette répartition s'est faite « naturellement » et « par choix », sans en discuter clairement, car lorsqu'ils essaient de cuisiner ensemble, il « se croit dans un restaurant » et la « prend pour comme une assistante », ce qu'elle « haït ». C'est ainsi qu'Irène explique ne pas avoir développé son intérêt ni ses habiletés culinaires,

laissant Ives prendre toute la place en cuisine, et ce, depuis les dernières douze années de vies communes.

[...] on fait beaucoup de choses ensemble, on a une compagnie ensemble [...] on travaille beaucoup ensemble, mais c'est drôle, mais en cuisine ça marche pas. [...] lui il se croit dans un restaurant, fait que là il est comme « vite vite! » (rire) il me prend pour comme une assistante, moi j'haïs ça, je suis pas capable, [...] fait que j'ai pas développé cette partie-là, parce que c'est ça, ça marche pas les deux là, on est juste comme « Ahh non », donc je fais plein plein plein plein d'autres affaires. Je te dirais ben plus d'affaires, mais cuisiner c'est ça, c'est vraiment, ça a adonné naturellement que lui il s'est mis à faire tout le temps la cuisine, en gros. (Irène, FNPR)

Irène reconnaît que cuisiner à la fois varié, original et santé est une tâche qui requiert beaucoup de travail. Le degré de reconnaissance élevé des FNPR du travail culinaire de leurs conjoints nous mène à nous questionner à savoir si la valorisation et la visibilité du travail qu'implique de cuisiner pour sa famille est amplifiée, lorsque celle-ci est faite par une personne du genre masculin, et ce, comme il a été entre autres observé par Kaufmann chez les hommes qui ne cuisinent que dans les situations sociales les plus visibles et valorisées (2005, p. 262). De plus, l'action d'entrer en cuisine domestique et d'y légitimer sa place en s'identifiant comme un professionnel a notamment été observé et analysé comme représentation télévisuelle de la masculinité (Swenson, 2009). C'est une posture que nous avons observée chez Antoine, et par le biais d'Irène, chez son conjoint, mais pas chez nos autres participants.

Corine, Anne et Irène, toutes FNPR, ont lié l'instauration des habitudes quant à la répartition des tâches culinaires et plus largement ménagères au désir d'éviter de vivre des moments désagréables qui mineraient l'harmonie avec leurs conjoints. De plus, elles accordent toutes une valeur importante à la somme de travail culinaire faite par leurs conjoints. Contrairement à Béatrice et à Lucie, aucune d'entre elles n'a parlé

d'une quête de répartition équitable dans le but d'atteindre une égalité entre les sexes. De plus, les HNPR (hormis Bernard) n'ont pas rapporté d'avoir fait le compromis de « laisser la place » en cuisine à leur conjointe ou de faire plus de tâches domestiques qu'elles pour « acheter la paix ».

#### 4.4.3 Des hommes NPR qui aident, lorsqu'on le leur demande

Les postures d'Étienne et de Jean sont similaires : ils n'aiment pas cuisiner plus que de faire les autres tâches ménagères, alors que Bernard préfère la cuisine, plus valorisante et excitante à cause de la consommation qui s'en suit. Bernard et Étienne font une plus grande part des tâches ménagères que Jean. De plus, si Étienne et Jean ne cuisinent le repas du soir qu'à la demande explicite de leur conjointe souhaitant un répit, Bernard se charge implicitement de certains repas qui relèvent de sa spécialité, et ce, au moins une fois par semaine, en plus des déjeuners et de plusieurs soupers pour son enfant. À cela, ajoutons que Jean assiste souvent sa conjointe en cuisine, par exemple en coupant des légumes, alors qu'Étienne ne le fait que très occasionnellement, sa conjointe ne lui demandant que très rarement de l'aider.

Jean (HNPR) justifie la répartition des tâches culinaires en mobilisant entre autres l'argument du temps : il travaille beaucoup et sa conjointe est actuellement à la maison, en congé de maternité. De plus, il explique que sa conjointe (comme celles de Bernard et d'Étienne), contrairement à lui, est passionnée de cuisine, qu'elle a d'ailleurs une grande collection de livres de recettes qu'elle consulte souvent. D'ailleurs, il précise qu'entre les nourritures qu'il aime manger et celle qu'il cuisine, l'écart est grand : « ce que je prépare pis ce que j'aime manger, c'est deux choses ». Pour Jean, faire la cuisine est une tâche domestique comme les autres, il trouve même qu'il existe une « certaine noblesse à épousseter », dans le fait de se mettre dans « un

certain état ». Conscient qu'elle en fait plus que lui, il explique que cette répartition se fait tout de même dans le respect et dans l'entraide.

C'est-à-dire qu'on traite l'autre comme on aimerait être traité, j'ai l'impression. [...] la préparation de la bouffe c'est absolument, c'est pas égal là, on s'entend, mais il y a quelque chose, on est dans l'entraide beaucoup, on est dans le, on pense à l'autre [...]. (Jean, HNPR)

Cet esprit d'entraide s'exprime par l'appui qu'il apporte à sa conjointe lorsqu'elle le lui demande, par exemple en faisant la vinaigrette, et par le fait que lorsque celle-ci ne souhaite pas cuisiner, qu'il prend la relève, cuisinant le souper à partir du contenu du réfrigérateur et, s'il y a lieu, des instructions de sa conjointe. C'est ainsi qu'il qualifie son apport de « participatif » et qu'il dit être « docile », appréciant tout ce qu'elle lui prépare et cuisinant lorsqu'elle le lui demande.

[...] c'est elle qui va *leader* la patente là, c'est elle qui va, qui va dire ben, ou quand ça lui tente pas, là elle fait « Jean » « oui, » « c'est à ton tour là » (rire). [...] « Je donne de moi là, là c'est à ton tour. » [...] c'est de l'aide d'appoint je te dirais, pis, pis même dans le penser bouffe c'est rare que je vais dire « Oh! Jeanne je mangerais telle chose ». Moi je suis assez docile à ce niveau-là, [...] je le sais que je devrais en faire plus t'sais. Fait que je suis fin t'sais (rire) en contrepartie (rire) j'ai l'impression – j'suis pas chialeux – mais en même temps euh, c'est bon t'sais ce qu'on mange, j'serais pas, j'serais mal placé (rire) – fait que bref, je, quand elle me dit « vas-y », je me fais pas prier. C'est elle qui a le *leadership*. (Jean, HNPR)

Les contributions culinaires de Jean et d'Étienne sont généralement en réponse aux demandes explicites de leurs conjointes (FPR). Cela dit, Étienne, Jean et Bernard se chargent automatiquement du nettoyage de la cuisine après le repas. Jean, Étienne et Bernard disent tous être satisfaits de cette répartition, affirmant être mal placés pour se plaindre. La prise en charge de la cuisine par leur conjointe leur a été bienvenue, ceux-ci n'ayant pas de très grand intérêt pour celle-ci, et ce, surtout en comparaison à

la passion culinaire de leurs conjointes. Étienne et Jean préfèrent même le ménage à la cuisine et Étienne explique qu'il s'y sent plus compétent.

Étienne comme Élise disent que leur répartition des tâches est tout à fait équitable, qu'ils en sont satisfaits, mais avec quelques réserves. Élise explique qu'elle ne se lève presque jamais pour « laver un verre » et qu'Étienne ne se lève presque jamais pour « couper un oignon ». Cette division du travail domestique correspondrait donc aux intérêts de chacun, et ce, même si parfois elle aimerait un peu de répit de la cuisine et qu'Étienne aimerait pouvoir prendre la relève sans se sentir stressé par son manque de préparation. Élise considère que faire la cuisine, compte tenu de l'urgence de nourrir à temps les enfants et de gérer le contenu du réfrigérateur pour éviter le gaspillage, est plus stressant que faire la vaisselle, prenant son temps, une fois les enfants couchés.

Il y a peut-être une fois ou deux par année que je vais sauter une coche, puis que là je vais comme vraiment [me] fâcher puis dire « Ah! j'aimerais ça que tu cuisines » puis là mon chum, il va dire « oui, mais tu me laisses pas cuisiner, là » il a raison. (Élise, FPR)

À la fois Étienne et Élise mentionnent que si Élise donnait plus de place à Étienne pour que celui-ci s'approprie la cuisine, qu'ils pourraient éviter ces tensions. Cela dit, Étienne a déjà été responsable de la cuisine pendant six mois, et celle-ci ne correspondait pas aux exigences gustatives d'Élise, qui affirme, ne pas avoir aimé le contenu de son assiette tout en vivant une période de stress, avoir « perdu quinze livres ». Nous comprenons, donc que ce ne fut pas une expérience suscitant l'envie de la reproduire, chez Étienne, n'obtenant pas la reconnaissance nécessaire au développement d'un intérêt, ni chez Élise, contrainte à manger des plats routiniers qu'elle n'aimait pas.

#### 4.4.4 S'approprier la tâche que l'on préfère au détriment des autres : un privilège masculin

La théorie morale s'est trouvée prise entre d'un côté les grands principes de l'égalité, de la justice et du respect, et de l'autre une psychologie contaminée par la culture du patriarcat. Les hommes apparaissent conformes à la justice et à l'autonomie; les femmes comme remplissant leurs obligations spéciales en s'occupant des autres. Cette dichotomie confère une sanction morale à ces codes et ces scénarios de la masculinité et de la féminité patriarcales qui contraignent les hommes à la séparation et les femmes à l'absence de soi. La perte des relations s'éprouve comme tristesse, mais se justifie comme le prix à payer pour l'autonomie ou la bonté. L'éthique du *care* devient une éthique du désintéressement, la justice est astreinte à la séparation. La relation est perdue et l'on prend de moins en moins soin des autres (*caring*). Le travail de *care* est invisible, et la justice aveugle. (Gilligan, 2013, p. 62)

Les HPR et FPR de notre échantillon différencient généralement la cuisine des autres tâches domestiques en la qualifiant de plus créative, d'agréable et même de socialement valorisée, donc d'individuellement valorisante. Ayant un profond plaisir à cuisiner, et ce, surtout lorsqu'ils en ont le temps, cuisiner est aussi parfois un devoir. Tant les femmes que les hommes principaux responsables de la cuisine disent être satisfaits de se charger de cette tâche, et ce, parce que c'est celle qu'ils préfèrent et qu'ils ont des exigences gustatives et culinaires plus élevées que leurs conjoints. En effet, même Denise, qui a l'entière charge des tâches ménagères, ne souhaite pas déléguer celles liées à la cuisine. Nous souhaitons ici étudier de plus près l'articulation entre l'appropriation de la cuisine et la masculinité.

Dans un premier temps, nous avons observé que l'appropriation de la cuisine par les femmes n'a pas engendré de compromis chez leur conjoint (peut-être à l'exception de Bernard), et ce, ni quant à la cuisine – ceux-ci n'en ont pas l'intérêt ou le goût – ni quant aux autres tâches ménagères – ces femmes n'étant pas exemptées d'y participer. Nous avons aussi vu que l'appropriation de la cuisine par les HPR a engendré des

compromis chez leurs conjointes (FNPR), une de celles-ci aimant cuisiner (Anne) et les autres se chargeant de l'entièreté du reste des tâches ménagères (Corine et Irène), leurs conjoints (PR) en étant exemptés. Nous considérons que ceci montre comment, malgré l'appropriation de la cuisine par ces hommes, celle-ci est toujours, de pair avec les tâches ménagères, un espace d'inégalités de genre. Les personnes du genre masculin ont le privilège de choisir de s'approprier cette activité selon leurs préférences, et ce, souvent au détriment de celles de leur conjointe ou en bénéficiant de l'exonération de participer aux autres tâches domestiques de la maisonnée.

Bien que nous ayons observé la mobilisation de privilèges masculins dans l'exercice de choisir de cuisiner, leurs conjointes devant s'y ajuster et reconnaître la valeur de leur cuisine, nos participants du genre masculin PR n'en ont pas tous conscience. Souvent, ils ne se souviennent pas de comment cette répartition des tâches a eu lieu et perçoivent leurs contributions culinaires à la maisonnée comme faisant partie d'un travail d'équipe. Dans certains cas, si la répartition des tâches peut bel et bien être quantitativement égale ou équitable; la cuisine (créative et agréable) étant située au haut de la hiérarchie des tâches domestiques; elle ne l'est pas pour autant qualitativement.

Antoine (HPR) affirme être satisfait de la répartition actuelle des tâches domestiques et culinaires, il explique dans son couple, l'esprit d'équipe est fort, que chacun participe activement au travail domestique en se relevant l'un l'autre, et ce, sans nécessairement compter. Il ajoute qu'ils ont « un bon côté organisationnel, tu vois, elle a pas besoin de me dire quoi faire, j'ai pas besoin de lui dire quoi faire, des fois oui, mais on s'arrange là ». La répartition des tâches se fait habituellement de manière implicite. La cuisine lui demandant beaucoup d'organisation et de travail (suivant les spéciaux des circulaires, il cuisine la fin de semaine en préparation pour les soupers et

les dîners en semaine), il souhaiterait, lui aussi, par moments avoir un répit et « se faire servir ».

C'est sûr qu'on *splitte* les tâches, ça va arriver qu'Anne fasse à manger, je vais faire la vaisselle après. Ça va arriver que je fais à manger et qu'a fasse la vaisselle après là, c'est pas, mais règle générale c'est naturel, je fais à manger. De toute façon quand je fais à manger je fais souvent plusieurs plats, je vais me resservir des mêmes plats fait que faut que je m'habitue à nettoyer au fur et à mesure, ça c'est une affaire aussi que j'ai apprise en restaurant. [...]  
J'aime ça des fois me faire servir, j'aime ça faire à manger, mais, t'sais, comme à midi c'est tout moi qui a fait le lunch pour tout le monde et, t'sais, tu manges en dernier. [...] Tu vois ça des gars qui font à manger aujourd'hui, t'sais il dit « aie aujourd'hui les gars font à manger », mais tout est sale t'sais. Après ça, la femme a vient nettoyer t'sais, *come on* là, c'est pas fort. [rires] Faut nettoyer après t'sais. (Antoine, HPR)

Il explique qu'il mange habituellement en dernier, prenant le temps de servir chaque membre de la famille avant lui et de leur faire un plat adapté à leurs goûts respectifs. Prférant une cuisine ordonnée, il nettoie une partie de ses plats au fur et à mesure qu'il cuisine. Il considère cette pratique comme faisant partie de ses contributions aux tâches ménagères et critique les hommes qui font à manger, bénéficiant d'une reconnaissance sociale tout en laissant une énorme quantité de vaisselle à leur conjointe. Sa prise de responsabilité culinaire et sa participation active aux tâches ménagères sont mobilisées par Antoine pour se différencier des autres hommes qu'il considère comme dépendants de leurs femmes, et par ce faire, pas autonomes. À cet égard, l'autonomie comme valeur morale est habituellement associée aux représentations de la masculinité (Gilligan, 1982, 2013). Ce faisant, Antoine blague en disant qu'il est « la femme du couple » (ce qui est drôle, car il n'est pas « la femme du couple ») et réaffirme sa masculinité par le biais de cette différenciation comme personne plus autonome et indépendante que les autres.

[...] pour faire une blague là, mais, je dis souvent à ma blonde t'sais que je suis la femme du couple. Mais, je sais pas parce que, dans mon couple, c'est moi qui fait à manger et ma blonde était vraiment pas bonne au début. T'sais c'est con là, mais, son surnom, ça ne venait pas de moi là, mais t'sais elle s'appelait [surnom], t'sais, parce qu'elle n'était pas capable de faire à manger. On ne le dit pas là, mais ça c'est [un membre de sa fratrie] qui l'avait appelé de même. (Antoine, HPR)

Antoine nous raconte qu'au début de sa relation, Anne cuisinait peu et ne réussissait pas bien en cuisine, mais qu'aujourd'hui elle cuisine davantage et s'occupe des « extras », comme le pain et les desserts. On en déduit que cuisiner étant pour Antoine « naturel », que son appropriation de ce celle-ci allait de soi. Notons au passage qu'Antoine, contrairement à Lucie, n'a pas pris le temps d'accompagner sa conjointe dans une prise de confiance en ses capacités culinaires en lui montrant comment faire : Anne fait ses essais et erreurs lorsqu'elle est seule, à l'abri des regards inquisiteurs. Cela dit, Antoine ne fait pas que cuisiner, sa tâche préférée, il participe aussi à l'ensemble des tâches ménagères.

[...] c'est plus le fun à faire de la bouffe que de laver le plancher ou de changer la litière [rires, ...], j'en tire du plaisir à faire à manger fait que ça ne me dérange pas. Mais, en même temps, j'aime une maison propre, fait qu'à la limite moi faire du ménage ça ne me dérange pas. Ce qui me gosse c'est quand justement on fait juste ça ou tu passes ta fin de semaine à faire du ménage, tu vas travailler le lundi et t'as l'impression d'avoir juste fait du ménage dans ta fin de semaine. (Antoine, HPR)

Poursuivant une masculinisation de la cuisine domestique et fier de son mode d'organisation et de sa gestion du budget, Antoine associe son accomplissement exemplaire du travail de nourrir sa famille à des habiletés qu'il a développées dans la sphère publique, par exemple en ayant travaillé dans un café, ou à son emploi actuel où il gère un budget d'entreprise. En effet, la somme de travail inhérente à la nécessité de nourrir sa famille bénéficie, dans le discours d'Antoine, d'une grande visibilité. Si nous n'avons pas observé ce même niveau de masculinisation discursive de la cuisine

domestique chez nos autres participants (nous y reviendrons au chapitre V), la capacité même de redéfinir une pratique, de l'investir d'un sens qui sera interprété par les autres comme véridique et légitime, serait un privilège inhérent à la masculinité (Julier et Lindenfeld, 2005).

Nous avons vu que Carl (HPR) bénéficie de l'exemption de participer aux autres tâches ménagères. En plus, s'il se charge entièrement de la cuisine « de fin de semaine » qui est pour lui un loisir, il se partage avec Corine celle qui relève plutôt d'un devoir, une « corvée » en semaine.

La semaine, faut que ça aille vite, fait que.. fait que oui ça me plaît, pour la fin de semaine c'est un plaisir, puis pour la semaine on se l'échange fait que c'est ben correct. (Carl, HPR)

Il justifie cette division du travail culinaire notamment par le fait qu'il n'a pas la même manière de cuisiner que Corine. Pour lui, il est important de suivre certaines techniques et d'assaisonner d'une certaine manière. La fin de semaine, tout comme Antoine, il cuisine en se sentant « dans sa bulle » en écoutant de la musique. Prenant son temps, Carl fait les courses au marché et cuisine pour ses invités et sa mère en perte d'autonomie. Carl fait une partie de la vaisselle la fin de semaine, mais la plupart du temps Corine s'en charge. Si Carl considère que la cuisine est bel et bien une tâche importante pour prendre soin de sa famille, il a conscience que celle-ci est plus valorisée, « glorieuse » que les autres : le sacrifice et le dévouement qu'implique de passer la balayeuse, par le fait que ce n'est pas agréable et peu reconnu par les autres, a plus de mérite que de cuisiner par plaisir d'y exercer sa créativité.

Fait qu'en quelque part pour moi il [cuisiner] est comme plus glorieux, fait que les gens diraient « ah oui c'est toi qui prend soin de ta famille, c'est toi qui cuisine ». Oui, mais torcher le bol de toilette aussi c'est ça, c'est juste moins glorieux (rire) et absolument pas créatif. Mais je trouve que pour prendre soin

de la famille, à la limite ça a égale valeur, même je serais, j'aurais le goût de *twister* et de dire que c'est encore plus de prendre soin des autres que de faire des tâches que personne aime vraiment poches. [...] il y a comme pas de mérite quand t'aimes ça. Puis là ça te donne pleins de lauriers, « Ah! elle est bonne ta soupe » [...]. (Carl, HPR)

Il constate que souvent, la cuisine est plus valorisée que les autres tâches, mais il ne l'évalue pas ainsi, car elle a l'avantage d'être plus agréable à faire que les autres. Se charger des tâches moins agréables aurait donc, à ses yeux, plus de valeur, car elles requièrent une certaine forme de don de soi qui demande un sacrifice... duquel il est exempté. La situation d'entretien le menant, à la fin de celui-ci, à s'interroger sur son « accaparement » de la cuisine de fin de semaine, le mène à se demander si les couples qui cuisinent ensemble auraient une répartition des tâches et des récompenses culinaires plus équitable.

Francis se différencie de nos autres HPR, car son appropriation de la cuisine ne semble pas ou sinon que très peu s'accompagner de l'application privilèges au détriment de sa conjointe. Pour Francis (HPR), son récent changement d'alimentation au végétarisme coïncide avantageusement avec un changement d'horaire de travail qui font de sorte que, revenant du travail plus tôt que sa conjointe, il est devenu le responsable des repas en semaine. Quant au choix du menu, Francis soumet des recettes à l'approbation de sa conjointe, pour ensuite faire la liste d'épicerie. N'imposant pas son nouveau mode d'alimentation au reste de sa famille, il cuisine souvent des plats à base de viande en se préparant une version végétarienne. Francis explique que d'habitude, même si c'est utile que la personne qui cuisine fasse l'épicerie, que dans leur cas, c'est plus souvent la personne qui a besoin de « prendre l'air », une pause des enfants, qui s'en charge et que cette personne est souvent sa conjointe. Sa conjointe aimant elle aussi cuisiner, la cuisine de fin semaine est partagée entre les deux. Bien qu'il considère que la répartition des tâches culinaires et ménagères soit égale, Francis explique qu'elle fait aussi parfois l'objet de « chicanes ».

À cet égard, même si elle est contente que le souper soit prêt à son arrivée du travail, sa conjointe a parfois l'impression qu'il « empiète sur son territoire ».

[...] le papa a pas le choix de prendre un peu plus en charge certaines choses fait que je pense que de ce niveau-là, on essaie toujours d'être, de rendre ça égal entre les deux là. Puis au niveau de la cuisine ma conjointe elle aime faire la cuisine, donc c'est, parfois elle trouve que je suis en train d'empiéter sur son territoire (rire) avec mes, elle aime ça elle est contente t'sais les soupers qui sont prêts quand elle arrive à la maison, mais en même temps elle aime faire la cuisine fait que les fins de semaine elle va essayer de prendre plus le rôle de faire la popote. [...] Puis on a nos forces et nos faiblesses, donc il y a des choses moi je suis meilleur au niveau de l'organisation, donc la paperasse tout ça ma blonde préfère que ce soit moi qui fasse ça. Au moins on sait qu'est-ce qui est bon pour faire fonctionner les choses du mieux possible puis d'avoir moins d'embuches là. Mais c'est pas toujours facile, parfois des chicanes qui arrivent avec ces sujets là. (Francis, HPR)

Francis explique que devant la nécessité de nourrir les enfants, il doit cuisiner. Venant d'une famille où sa mère travaillait jusqu'aux petites heures du matin et son père, ayant un travail saisonnier, était souvent à la maison en hiver, Francis est notre seul participant qui a appris comment « gérer une maison » de son père, qui y impliquait largement ses enfants. Notons aussi que le fait qu'il se charge davantage des tâches liées à l'organisation de la maisonnée, et non seulement celle de la cuisine, le différencie d'une bonne part de nos autres participants. En plus, contrairement à Antoine, Carl et Gilles (et même nos FPR); Francis n'affirme pas être meilleur ou plus exigeant en cuisine que sa conjointe. Finalement, le fait que la répartition des tâches ménagères fasse objet de discussions et parfois de conflits au sein de son couple est quant à nous, certes, marqueur de l'existence d'insatisfactions, mais aussi, ces discussions ayant lieu, un indicateur d'un processus réflexif et interactionnel sur leurs propres pratiques, les deux visant une répartition équitable de ce travail sans que l'un soit contraint à « acheter la paix ». Cela dit, étant donné que nous n'avons pas fait d'entretien avec la conjointe de Francis ni avec celle de Gilles, il nous est impossible de connaître précisément quelles en sont leurs expériences.

Gilles considère que la répartition des tâches culinaires et ménagères dans sa maisonnée est équitable, car sa conjointe « fait autre chose ». Gilles mobilise l'argument de la gestion du temps, des horaires de travail de chacun pour justifier le fait qu'il a toujours été le responsable de la cuisine, et ce, dans toutes ses relations de couple. Cependant, en nous donnant en exemple chacune de ces relations, il réalise que cet argument ne tient pas, que dans une de ses relations antérieures, sa conjointe, étudiante, était plus souvent à la maison que lui et qu'il se chargeait tout de même de la cuisine. Au final, il affirme simplement que « ça a adonné comme ça ».

[...] oui [je suis satisfait de la répartition], parce que j'adore cuisiner. Euh, deux (rire), elle le sait ma copine, faut que ça goûte quelque chose, euh, trois euh, ben j'ai le temps de le faire, sinon euh, je prépare à souper, elle arrive puis on soupe fait que c'est... sinon faudrait décaler d'une heure le repas puis tout ça fait que c'est pour ça que c'est moi qui le prends. Ben ça adonne que là je finis à 3 h, avant je finissais pas à 3 h, on s'arrangeait autrement, mais ça a tout le temps été moi qui a cuisiné pareil, si je prends mes relations antérieures c'est la même chose aussi là à 95% j'ai tout le temps cuisiné. Je fais le menu tout ça, fait que. [...] Si je prends mon ex d'avant [...] elle arrivait un petit peu plus tard, euh.. l'autre d'avant était aux études, fait que c'est pas ça qui faisait... ça a adonné comme ça (rire). C'est moi qui fait la nourriture, eux autres y font d'autres choses (rire). (Gilles, HPR)

Notons que sa deuxième justification quant à sa satisfaction « elle le sait ma copine, faut que ça goûte quelque chose » indique qu'il est important pour lui de manger des plats cuisinés d'une certaine manière, assaisonnés selon ses préférences gustatives, et que comparé à sa conjointe, il est le mieux placé pour atteindre ces exigences. De plus, rappelons que lorsque Gilles a demandé à sa conjointe si elle souhaitait participer à notre recherche, que celle-ci refusa, car elle « [...] se sentait un peu "cheap" d'être étiquetée non cuisinière ». Nous en déduisons donc que la conjointe de Gilles lui a peut-être cédé la place en cuisine, car il l'a prise sans s'interroger sur cette question, qu'il a un vif intérêt pour la cuisine, que ses exigences culinaires sont supérieures aux siennes, et ce, malgré le fait qu'elle aime peut-être aussi cuisiner. De

plus, le fait qu'elle se sente « cheap » et associe le fait de ne pas être la principale responsable de la cuisine à un étiquetage à un marquage, tel un stigmate, montre l'importance du lien entre la cuisine et son identification personnelle.

L'appropriation de la cuisine se fait souvent sous le couvert d'arguments sur les exigences culinaires et gustatives élevées des individus. Nous verrons comment cette même forme d'argumentation relève, chez les participantes du genre féminin, de leur identification comme femme responsable du soin de leur famille.

#### 4.5 Exigences nutritionnelles et féminité « c'est l'histoire de ma vie »

D'ailleurs les savants qui s'occupent de l'alimentation de l'homme sont tous frappés de l'influence que la cuisine peut avoir sur les diverses parties de l'organisme social. Les faits d'alimentation comptent plus qu'on ne le pense dans l'évolution des sociétés humaines et dans la tournure que prennent les événements de l'histoire. Comment donc la femme se laisserait-elle entraîner loin de son véritable centre d'action? Comment consentirait-elle à dépenser au dehors, et souvent en pure perte, son initiative et son dévouement, quant à sa portée il y a tant de beauté, de puissance pour le bien, quand, sans rien perdre de son charme, elle pourrait faire de l'action sociale à jet continu et prendre une valeur économique incontestable? (Congrégation Notre-Dame, 1926)

*« Women learn to "care" because the production of a "family" as a socially organized material setting requires particular kinds of coordinative and maintenance activities. Women are not the only ones who can perform these activities, but the concept of "family" (maintained over time in its shifting forms by a variety of interlocking social discourses) incorporates a strong and relatively enduring association of caring activity with the woman's position in the household ("wife" or "mother"). » (DeVault, 1991, p. 12)*

Nous avons vu que les mères de plusieurs participants acceptaient qu'ils les aident en cuisine, mais uniquement selon leurs exigences élevées. Ce sont aussi souvent ces

mères qui ont servi de modèle à nos répondants, ne serait-ce que pour leurs premiers apprentissages culinaires. Ce faisant, elles leur transmettent une représentation, bien que souvent interprétée par nos participants comme désuète et relevant d'une autre époque, d'une femme en contrôle de sa cuisine, celle-ci étant son territoire, un espace matériel et symbolique dans lequel elle accomplit une grande part de ses fonctions de mère, responsable du bien-être de sa famille. De plus, nous avons vu que plusieurs participants HPR et FPR justifient leur prise de responsabilité culinaire en expliquant qu'ils sont plus exigeants que leur conjoint, qu'ils ont des préférences précises quant au type de cuisine qu'ils souhaitent manger. Par exemple, Carl explique que Corine « est capable de mettre un steak dans une poêle froide, puis de partir le feu » et Élise se lassait de manger la cuisine répétitive d'Étienne.

À cet égard, nous remarquons que pour les femmes, cette prise en charge de la cuisine est liée à leur sentiment de responsabilité du bien-être et de la santé de leurs familles, se situant en continuité avec les articulations traditionnelles entre la cuisine domestique et la féminité. En effet, les FPR de notre échantillon relatent toutes en détail comment cuisiner pour leur famille leur permet de veiller à sa santé, à l'éducation du goût des enfants, et ce, par la mise en pratique de leurs connaissances nutritionnelles. Même les FNPR qui n'aiment pas cuisiner ont expliqué qu'elles s'assurent que leurs enfants mangent varié et santé, qu'ils développent leurs goûts pour être ouverts au monde. Si nous avons bel et bien observé ces mêmes soucis chez les HPR et les HNPR, ceux-ci insistent moins que les femmes sur l'importance de ces dimensions, nous relatent moins des stratégies qu'ils mobilisent et optent plus rapidement pour des plats qui font plaisir aux papilles de leurs enfants, quitte à faire des compromis sur leur adhésion à leur connaissance des normes nutritionnelles contemporaines. De plus, Étienne (HNPR) et Bernard (HNPR) obtiennent leurs connaissances de ces normes principalement auprès de leurs conjointes :

[...] je peux dire « ok mon repas, je fais mon repas, est-ce qu'Élise va être d'accord ? » ben c'est un critère, « est-ce qu'il y a plusieurs, est-ce qu'il y a plus qu'une couleur, deux, trois couleurs ? – ah oui, ça va être correct ». (Étienne, HNPR)

Dans ces deux cas, le travail et la responsabilité de se tenir à jour quant aux nouvelles normes nutritionnelles pour les appliquer et les communiquer à leur famille est celui des femmes, qui sont aussi les principales responsables de la cuisine. Au fait, la majorité des femmes de notre échantillon affirment avoir des exigences nutritionnelles supérieures à celles de leur conjoint. De même, il n'est pas surprenant que la plupart de nos répondants relèvent que les représentations genrées de l'alimentation – ce que certains ont nommé « stéréotypes », insistant sur le fait qu'elles ne sont pas nécessairement fidèles aux pratiques réelles et que la cuisine en soi est fondamentalement une pratique neutre – reflètent une dichotomie entre une cuisine légère, pleine de légumes, santé, associée aux femmes; et une cuisine plus copieuse, axée sur la viande rouge, riche en lipides, associée aux hommes. Dès lors, les femmes, contraintes à agir en relation aux évaluations des autres quant à leur accomplissement des attentes liées à leur catégorie de genre, sont plus interpellées que les hommes à adhérer et mettre en pratique une cuisine plus légère et santé (Cairns et Johnson, 2015). En entretien, celles-ci se sont montrées plus soucieuses que leurs conjoints quant à l'acquisition de connaissances nutritionnelles et l'adéquation de leur cuisine avec celles-ci, le tout étant exacerbé par le soin des enfants.

Luc, qui affirme partager la cuisine de manière égale avec sa conjointe, explique ne pas « regarder la nutrition, mais de s'assurer que tout est là ». Sa conjointe lui dit parfois qu'il cuisine trop de viande – il est « viandeux » comme tous nos participants du genre masculin, à l'exception de Bernard et de Francis qui à l'opposé sont végétariens ou presque, nous y reviendrons – un indicateur qui laisse penser qu'elle supervise peut-être à distance la dimension nutritionnelle de la cuisine familiale.

Quant à Gilles, qui veille à la santé de sa famille notamment en glissant du tofu dans sa sauce à spaghetti, c'est à la demande de sa conjointe qu'il cuisine plus de légumes. Même Corine, notre seule répondante du genre féminin qui se qualifie de « carnivore », précise tout de même aimer davantage les légumes que Carl. Elle nous dit que « c'est sûr que pour moi les proportions sont plus intéressantes quand il y a beaucoup de viande, un petit peu d'accompagnement, puis un petit peu de légumes » (Corine, FNPR). Malgré cela, elle affirme tout de même aimer, avec sa fille, plus les « petites salades » que son conjoint :

[...] des petites salades là, Carl est moins légumes. Moi je ne le suis pas beaucoup, mais lui il l'est encore moins que moi, ça fait que, ou euh, t'sais moi puis Caro [sa fille] on se dit « qu'est-ce qu'on a le goût de manger ? » puis on va à l'épicerie qui est pas loin, puis on se compose un menu plus ensemble. (Corine, FNPR, je souligne)

Remarquons ici l'usage du verbe être pour se qualifier en relation aux légumes, témoignant d'un processus d'identification de soi, et ce, en se positionnant par rapport à un autre individu. De plus, l'entretien de Corine fut parsemé de remarques sur sa consommation modérée de produits transformés et sa conscience qu'ils ne sont pas bons pour la santé. De manière générale, manger santé prend la forme, chez la majorité de nos répondants masculins, d'une diminution et d'une modération de leur consommation de viande (nous y reviendrons au chapitre V), alors que chez nos répondantes, elle s'exprime plutôt par une préférence individuelle pour les légumes, et ce, souvent mise en contraste avec celle de leur conjoint pour la viande. Alors qu'Antoine précise qu'il modère sa consommation de viande, que cuisiner soi-même est mieux pour la santé, et qu'il cuisine des plats selon les goûts individuels de ses enfants, Anne nous décrit en détail sa persévérance à mettre en place des subterfuges (trop souvent déjoués par les « radars » de ses enfants) pour améliorer la qualité nutritive de ses desserts et collations. Ce faisant, elle affirme même que ses efforts répétés pour convaincre ses enfants, et en particulier sa fille, qui n'accepte que le

sandwich au jambon pour dîner, sont « l'histoire de ma vie ». Nos données abondent, donc dans le même sens que celles de Cairns et Johnston (2015), qui interprètent le souci pour la nutrition de leurs participantes avec les représentations médiatiques contemporaines de la cuisine santé, à la féminité, de pair avec ceux de Sobal (2005) et de Cazes-Valette (2006) sur la viande et la masculinité. En même temps, nous considérons qu'il ne faut pas pour autant négliger le fait qu'un souci de faire une cuisine santé, avec des légumes, pour son bien et celui de sa famille est aussi présent, bien que la plupart du temps dans une moindre mesure et de manière plus diffuse, dans les discours de tous nos participants du genre masculin.

#### 4.6 Enfants : responsabilités, contraintes et plaisirs

##### 4.6.1 Contraintes temporelles et économiques : l'obligation de s'organiser, de planifier

Nous ne voulions pas les attrister parce qu'ils nous avaient donné leur cœur, leur temps. Nous apprécions leur générosité, mais insuffisamment : nous ne connaissions pas encore le prix du temps, sa juste valeur, sa grande rareté. (Thuy, 2009, p. 34)

[...] Fait que avoir des enfants, je pense avoir des enfants ça a changé de ce côté là d'avoir quelqu'un, maintenant que t'es responsable mais c'est aussi la division du temps, t'as pas toujours, même si une personne est, s'est dit « OK moi je suis en charge de faire les repas », mais si la personne est pas là, tu peux pas, tu peux pas te fier à cette personne-là, fait qu'on va pas rester là puis attendre que la personne arrive là, la personne va travailler cette soirée là fait que. (Francis, HPR)

Nous avons brièvement vu que pour Antoine (HPR) et Étienne (HNPR), tous deux pères de trois enfants, l'arrivée des enfants a eu un impact sur leur possibilité de

prendre leur temps en cuisine, de l'associer à un loisir. En effet, les enfants ont des besoins alimentaires que les parents, pour bien accomplir leur rôle et les responsabilités qui en découlent, doivent combler. À cet égard, Antoine et Étienne expliquent qu'avoir trois enfants non seulement limite le temps qu'ils ont à accorder à la cuisine, mais, de par l'urgence de leur faim, cela engendre les moments culinaires stressants. C'est aussi pourquoi ces deux parents affirment souvent cuisiner des plats qu'ils savent que ceux-ci aimeront et mangeront, le tout évidemment dans le but de plaire à tous et de vivre des moments agréables en famille. En effet, les contraintes culinaires, qu'elles soient de temps ou économiques, se trouvent souvent exacerbées avec l'arrivée des enfants. Ce faisant, la cuisine de semaine, les parents devant nourrir leurs enfants rapidement dès leur retour du travail, est plus souvent vécue comme une corvée et un devoir : « [...] mais là c'est plus une corvée avec des enfants, mais on, on le [cuisiner] faisait avec un peu plus de légèreté avant que maintenant » (Étienne, HNPR). Face à ces situations, la majorité des participants PR ont adopté une organisation culinaire serrée, planifiant la plupart des repas de la semaine sous forme de menu et en cuisinant une partie la fin de semaine. Comme l'affirme Denise : « on a pas le choix quand t'as deux enfants ça, ça va vite, puis si non tu te fais organiser » (Denise, FPR).

Nous avons vu que Denise, dans l'objectif de prendre soin de la santé de sa famille, souhaite acheter des viandes biologiques, mais que ses contraintes économiques lui en bloquent l'accès. Même Lucie, faisant partie d'un des ménages ayant des revenus les plus élevés de notre échantillon, affirme qu'acheter entièrement biologique pour nourrir sa famille est hors de prix, mais que cela serait plus facile pour une personne seule. Pour la plupart des participants, avoir des enfants vient avec de nouvelles contraintes économiques qui requièrent de nouvelles stratégies qui s'expriment par un nouveau mode d'organisation. Par exemple, Antoine mentionne avec fierté qu'il est capable de très bien nourrir toute sa famille en respectant son budget alimentaire et

Béatrice explique que depuis la naissance de son enfant, par souci de respecter son budget et de cohérence avec le zéro déchets, qu'elle mange beaucoup moins souvent au restaurant.

[...] depuis que mon fils est là, puis il y a une question financière qui rentre là-dedans parce que ça demande un budget de sortir euh, tout temps puis de commander [...] (Béatrice, FPR)

Au fait, avant l'arrivée de son enfant, Béatrice ne cuisinait que très peu. Elle n'aimait pas cuisiner, c'était « plate » et elle faisait brûler ses plats. C'est son conjoint, Bernard, qui cuisinait le plus souvent et ils se faisaient régulièrement livrer leurs repas. C'est un ensemble de facteurs, tels que des contraintes économiques, les exigences d'une alimentation végétalienne, le souhait d'éviter les conflits quant au choix du repas du soir et la volonté de bien nourrir son enfant qui ont motivé Béatrice à adopter un mode d'organisation culinaire serré.

Le mode d'organisation que nous avons observé chez les PR donc chez Gilles, Carl, Antoine, Francis, Lucie et Luc, Béatrice, et dans une moindre mesure chez Élise et Denise, consiste à planifier, la fin de semaine, un menu de la semaine en fonction des spéciaux des circulaires. Pour certains, comme Francis, cette planification se fait en concertation avec leur conjoint et même les enfants. Pour d'autres, comme Élise et Lucie, c'est plutôt leur conjoint qui regarde les circulaires. L'épicerie faite, la PR cuisine ensuite quelques plats qui seront à réchauffer les soirs de semaine. Au cours de la semaine, ceux-ci ont généralement un plat au menu pour chaque jour, mais ne le suivent pas nécessairement à la lettre et s'adaptent aux envies du moment. Ayant fait les courses la fin de semaine, les aliments périssables frais sont cuisinés les premiers jours de la semaine et les plats faits maison congelés sont habituellement réchauffés à partir du mercredi. Les restants des repas du soir servent la plupart du temps aux dîners des membres de la famille qui mangent à l'école ou au travail. Quelques PR,

comme Gilles, et NPR, comme Anne, prennent aussi le temps de cuisiner des desserts et des collations, et ce, pour les dîners et les collations des enfants au retour de l'école.

#### 4.6.2 Former les goûts, reconnaître les individualités, faire famille

En plus des contraintes structurelles (de temps et économiques), l'arrivée des enfants a contraint nos participants à adapter leur cuisine, à choisir les plats qu'ils cuisinent en fonction des goûts et de leur connaissance des besoins physiologiques de ceux-ci.

Pour certains participants, comme Étienne (HNPR), l'adaptation de leur cuisine au goûts de leurs enfants se fait dans le but de se simplifier la vie, de s'assurer qu'ils mangeront ce qu'ils ont dans leur assiette, d'éviter les conflits et les tensions à table pour passer un moment harmonieux en famille. Si ces participants affirment qu'il est aussi important que ces plats soient bons pour la santé, nous avons vu qu'ils n'élaborent pas en détail sur cette dimension. Pour d'autres, il s'agit plutôt d'adapter leur cuisine en fonction d'une éducation du goût de leurs enfants vers l'appréciation d'une grande variété d'aliments, le tout dans le but de les ouvrir au monde. Au fait, comme le mentionne Irène, cette adaptation culinaire fait partie de l'apprentissage de la parentalité. Ces manières de prendre soin de ses enfants varient d'un parent à l'autre, mais s'inscrivent sur un même spectre de tensions, soit entre s'assurer que son enfant mange, et ce, en respectant et reconnaissant ses goûts individuels, et s'assurer qu'il mange santé et varié.

[...] on a trouvé ça dur, parce que, t'sais à un moment donné tu fais des purées, pis t'sais il me semble qu'on fait tout le temps la même affaire [...] quand ils commencent à manger c'est ça là faut comme t'adaptes un peu ton manger avec l'enfant, parce que, euh, là tu commenceras pas à faire 2-3 soupers là, t'sais t'essaies de, pis tu veux aussi que l'enfant mange une variété, parce que c'est de même qui vont finir par aimer pleins de sortes de repas, pleins de sortes de

bouffe. Euh, pour pas qu'ils deviennent difficiles non plus, fait que ça, ça c'est quelque chose qui a été difficile au début, parce que c'est ça, on, t'sais faut intégrer le poisson, mais c'est pas toutes les poissons parce qu'il y a des arrêtes pis là faut faire attention, tout ça. Pis là, t'essaies d'intégrer des légumes, des fruits, mais là, euh y tripe ou y tripe pas [...]. Mais t'sais on, il a fallu adapter ça là aussi de « oh OK, on a va pas emmener un enfant tous les jours au restaurant », ce qui est logique, pis t'sais de se dire « ben regarde on va essayer de se faire une bonne bouffe à maison le plus possible avec l'enfant » [...]. (Irène, FNPR, je souligne)

Ainsi, pour plusieurs parents, leur adhésion à la norme contemporaine d'une cuisine variée est exacerbée par l'arrivée des enfants. Ceux-ci ressentent le devoir de les ouvrir au monde et de leur donner accès à une saine alimentation, ce qui passe par l'éducation des enfants à aimer manger une variété d'aliments. Ces transformations dans le choix des plats à cuisiner et dans l'organisation de la cuisine ne sont pas toujours vécues facilement et sont souvent traversées de compromis entre ce qu'ils souhaitent que leurs enfants mangent et ce que ceux-ci acceptent de manger. En effet, à l'impératif de la variété et de la santé s'ajoute la tension entre emmener leur enfant à manger comme les autres membres de la famille, à faire partie de celle-ci, versus reconnaître l'individualité de chaque personne au sein de la famille en adaptant la cuisine à leurs goûts individuels. Ces parents ressentent le besoin d'adapter leur cuisine non seulement à leur connaissance des préférences leur enfant, mais aussi, et peut-être principalement à leur connaissance des normes alimentaires contemporaines : être un bon parent, et surtout une bonne mère, c'est de bien nourrir ses enfants, les emmener à s'ouvrir au monde, à manger varié et santé. Le témoignage d'Irène montre bien comment les difficultés qu'elle a vécues sont pour elle liées à l'accomplissement des normes visant la production d'un enfant qui mange varié, qui n'est « pas difficile », qui est en santé. Si Irène persiste malgré les embûches, et ce, même si elle n'est pas la PR de sa maisonnée, c'est qu'elle reconnaît qu'elle en détient la responsabilité. L'impératif de produire des enfants aimant manger varié étant lié à celui d'avoir des enfants qui mangent santé, si celui-ci a bel et bien été mentionné par

tous nos participants, peu importe leur genre ou leur degré de responsabilité culinaire, ce sont nos participantes du genre féminin qui en ont exprimé le plus de souci, d'engagement et, lorsqu'elles réussissent à s'y conformer, de fierté. Pensons par exemple à Élise qui affirme, contrairement à Irène, ne pas avoir adapté sa cuisine aux préférences de ses enfants, car elles se limitent aux pâtes et aux pizzas, et qui nous raconte avec fierté que ses « enfants ont vraiment la réputation de ne pas être difficiles », la preuve, obtenue par l'évaluation des autres, qu'elle accomplit avec brio se devoir de mère.

Cette norme de féminité est dite hégémonique (Cairns et Johnston, 2015), car il est très difficile pour les femmes d'y échapper ou de l'ignorer et que son non-accomplissement peut mener à des sentiments de culpabilité, de non-réussite du soin donné à ses enfants. À cet égard, Corine nous explique que son propre rapport trouble avec l'alimentation dû à des problèmes de santé l'obligeant très tôt à suivre des régimes, faisant qu'elle est « très difficile », n'a justement pas été une expérience de vie agréable et qu'elle souhaite que sa fille prenne plaisir à manger varié, qu'elle se sente à l'aise d'exprimer ses goûts, mais aussi ses dégoûts.

[...] pour moi c'est important que Caro, ma fille, aime plus de choses que moi pour, au niveau de la santé puis, au niveau du plaisir je pense que je le sais que c'est un plaisir cuisiner, puis, c'est juste que moi il n'est pas très développé [...]. Mais oui c'est important qu'elle aime plus de fruits et de légumes, qu'elle puisse aller manger chez les autres sans se sentir gênée d'aimer ou de pas aimer des trucs, puis aussi parce que c'est une découverte sur le monde quand t'aimes euh, du couscous quand t'aimes, je le sais pas, des fajitas ou bien des mets asiatiques. Fait que tout ce qu'on a été capables de lui transmettre on lui a transmis et puis après elle a fait des choix. (Corine, FNPR)

Corine dû outrepasser ses propres tendances vers une cuisine routinière, répétitive, composée de plats qu'elle connaît, sécurisants, pour que sa fille puisse développer son sentiment de plaisir à manger varié. Ce faisant, elle a assuré la transmission du

plaisir que son conjoint prend à cuisiner, facilitant l'accomplissement d'un bon soin de sa fille qui se matérialise dans le développement de cette posture culinaire chez celle-ci. En effet, Corine affirme qu'ils « ont été capables de lui transmettre », l'habilitant à faire ses propres choix, ceux-ci étant variés et donc garants du succès des parents dans leur accomplissement de cette norme. En plus, Corine ayant vécu dans son parcours les difficultés, les sanctions liées à son non-accomplissement de la norme d'aimer cuisiner et manger varié, elle souhaite limiter l'impact de ceux-ci sur sa fille. En effet, si dans notre échantillon le cas de Corine est unique, il nous permet d'observer ce qui se passe lorsqu'une personne dévie de la norme du plaisir de manger varié. Corine vise non seulement que sa fille prenne plaisir à manger et à cuisiner varié, mais surtout que celle-ci se sent à l'aise d'exprimer ses goûts sans craindre le jugement des autres. Dans ce cas, le soin qu'elle donne à son enfant ne se limite pas à l'adhésion à une norme, mais aussi à l'exercice d'une agentivité par l'acceptation de soi, de ses goûts et dégoûts, et ce, malgré le poids des normes qui imprègnent et deviennent manifestes dans le regard que les autres portent sur soi. Ceci montre bien comment les goûts individuels sont influencés, sinon construits, en grande partie à même les interactions sociales au sein de la famille, mais aussi à l'extérieur de celle-ci. Il est bien connu des anthropologues que les goûts alimentaires ont comme fonction d'affirmer son appartenance à un groupe ou inversement, de s'en dissocier (Fischler, 1990; Poulain, 2013[2002]; Richards, 1948). Dans le contexte actuel où nos participants valorisent une « ouverture sur le monde » et un goût pour la variété, aimer manger de tout, surtout lorsqu'on est invité chez l'autre, facilite l'acceptation d'un individu dans un groupe. L'éducation du goût est une forme de socialisation qui, chez nos participants, prend ancrage dans des valeurs liées à l'autonomie et à la capacité de faire des « bons » choix individuels.

Nous avons vu que Anne mobilise des stratégies de substitution pour que ses enfants mangent mieux sans s'en rendre compte : elle tente de glisser de l'avocat dans un

glaçage, de faire des galettes de « super héros » composés de carottes et de grains entiers. Malgré le fait qu'elle se bute au « radar » gustatif de ses enfants, l'importance qu'elle accorde à leur santé la motive à se réessayer. L'acceptation de ces plats étant sujette aux goûts changeants de ses enfants, le travail de recherche de nouvelles recettes répondant à ces critères est continu. En effet, Anne affirme que « c'est comme l'histoire de ma vie » et quand elle cuisine, « c'est tout le temps dirigé en premier vers eux [ses enfants] ». Face à la préférence de ses enfants pour une cuisine « constante » dans laquelle les mêmes plats se répètent, l'objectif d'Anne de leur inculquer le plaisir de manger « pleins de légumes », « pleins de fruits », « pleins de bonnes choses » est un défi de taille qui requiert un travail soutenu et quotidien. La réussite de ce travail s'incarne dans certains moments alimentaires qui sont vécus comme agréables pour tous les membres de la famille, et ce, notamment parce qu'ils constituent l'atteinte simultanée de toutes ces normes. Par exemple, Anne nous raconte un repas familial où les enfants créent leur propre *shish taouk* selon leurs préférences individuelles : un plat bon pour la santé, avec des légumes, associé à une cuisine internationale et variée.

[...] pour moi c'est pas juste, pas juste un devoir ou une corvée [...], c'est aussi un plaisir, c'est aussi un moment partagé ensemble. [...] un souper qui est super populaire auprès des enfants c'est, ça peut être soit de la pizza ou des, du poulet *shish taouk*, les enfants assemblent leur sandwich. Ils vont choisir eux-mêmes, on va tout mettre au milieu de la table puis les enfants vont assembler [...] ça amène une grande liberté puis ils prennent beaucoup plaisir à participer et souvent même ça va leur donner l'occasion de goûter à des choses qui auraient pas goûtées normalement même si je leur avais mis dans leur assiette. Le fait de le prendre eux-mêmes on dirait que ça, ça change aussi le, ils vont se sentir plus aventuriers. (Anne, FNPR)

Cette stratégie, soit de laisser les enfants prendre part à la création de leur plat, mène ceux-ci à goûter à de nouveaux aliments, et ce, avec pour eux le sentiment d'accéder à une liberté en faisant un choix individuel. À cet égard, l'autonomisation des enfants,

les outiller pour qu'ils puissent se « débrouiller dans la vie » sont ce que la majorité de nos participants souhaitent transmettre à leurs enfants par la cuisine.

#### 4.6.3 Cuisiner avec ses enfants : apprentissage, coopération, communion

Nous avons vu que, pour nos participants, la cuisine est une manière de s'ouvrir au monde, une valeur qu'ils souhaitent transmettre à leurs enfants : « Je trouve que de manger varié c'est une preuve d'ouverture puis c'est des valeurs que j'aime transmettre à mes enfants » (Élise, FPR). En plus, certains souhaitent que leurs enfants prennent conscience du privilège qu'ils ont d'avoir constamment accès à une bonne alimentation, ils expliquent à leurs enfants qu'ils sont « chanceux » et « privilégiés ». Outre cela, plusieurs expliquent que savoir cuisiner est important pour « se débrouiller dans la vie » (Anne, FNPR), que cela fait partie des connaissances de base pour devenir un adulte autonome, qu'avoir les habiletés nécessaires à bien s'alimenter (varié et santé) passe par l'apprentissage de la cuisine. C'est notamment pourquoi la plupart de nos FPR et HPR, mais aussi quelques HNPR et FNPR rapportent cuisiner occasionnellement ou souvent avec leurs enfants. Dans ces moments, cuisiner prend la forme d'une activité de transmission, d'enseignement informel. Les parents en profitent pour susciter le développement des habiletés de leurs enfants non seulement de techniques de base de la cuisine, mais aussi de compétences académiques comme la lecture et les mathématiques. À ce titre, Étienne (HNPR), enseignant de profession, explique en détail la somme des habiletés, à la fois culinaires, gustatives, sociales et académiques, que ses enfants développent lorsqu'ils cuisinent avec lui :

À attendre, à se retenir, à pas manger les affaires, les mélanges. À être précis même si je le dis pas fort t'sais, donc, faut mettre la quantité qu'il faut, faut bien

le verser dans le bon plat. À être prudent un peu, [...] être méthodique un peu, avoir aussi, ah oui à découvrir un peu les textures, les odeurs. (Étienne, HNPR)

Pour Étienne, cuisiner avec ses enfants est aussi un moment d'« échange, une communion », car il partage non seulement une même activité, mais aussi des sensations et des réflexions, comme l'odeur d'un mélange ou le plaisir de casser des oeufs, quitte à récupérer les morceaux de coquille du mélange à muffins. D'ailleurs, Étienne explique que cuisiner avec un enfant est « un don de soi », car cela prend plus de temps, plus de patience et salit davantage la cuisine. Il se sert notamment de celle-ci comme stratégie lorsque son fils devient « un peu désorganisé ». En lui proposant de cuisiner, il change de rythme et est capable de passer à autre chose, « il va se ressaisir et il va être content de casser des oeufs puis de brasser des affaires ». De même, Denise cuisine avec son fils qui a un trouble du langage pour le mener à améliorer, sans en être conscient, ses habiletés langagières, mais aussi de motricité fine et ses connaissances sur la provenance des aliments et les techniques de cuisine.

Je trouve que cuisiner c'est, c'est l'occasion de développer toutes sortes d'acquis en fait, t'sais autant au plan de la motricité fine, couper des légumes, connaître le nom des aliments, t'sais j'ai un petit gars qui a un trouble du langage donc c'est l'occasion pour moi de lui poser des questions, de le faire parler, de m'entendre lui parler pour organiser ses phrases, ça peut être l'occasion de compter et aussi de voir, de lui donner une habileté là. (Denise, FPR)

Au fait, cuisiner avec ses enfants est une occasion de communication : autour d'une activité productive, parent et enfant mettent la main à la pâte, s'ajustant l'un à l'autre, coopérant vers l'atteinte d'un objectif commun. Gilles (HPR) a même intégré ces moments à une routine : tous les dimanches, il cuisine des crêpes, puis aux deux semaines des muffins, avec sa fille qui aime goûter et sentir les ingrédients. Fier du palais développé de sa fille de trois ans, Gilles nous raconte qu'elle est même capable d'identifier certains ingrédients à la base des plats qu'il cuisine.

Ben de goûter les choses là, ce que je lui permets de faire quand on fait les recettes ensemble là, de goûter les ingrédients vraiment individuellement, avant qu'ils soient tous ensemble pour voir c'est quoi. Même des fois que je fais à manger puis elle sait que j'ai mis des choses parce qu'elle le sent, elle a quand même même pas quatre ans [...]. (Gilles, HPR)

Au fait, Gilles encourage sa fille à « goûter les choses », et ce, dans le but de susciter, chez elle, un plaisir. Ce faisant, il lui transmet son propre intérêt pour la découverte de nouveaux goûts, une part de lui-même, et ce, tout en réussissant à atteindre la norme du bon parent produisant un enfant ouvert sur le monde.

Tous nos répondants ayant des enfants en âge de participer en cuisine affirment que ceux-ci aiment cuisiner, et ce, même s'ils n'en ont pas tous le même degré d'intérêt. De plus, la question du genre de l'enfant ne semble pas jouer dans les choix des parents de les inclure ou non en cuisine, même que certains de ceux-ci, comme Denise et Étienne, affirment que leurs fils respectifs ont plus d'intérêt pour celle-ci que leurs filles, mais qu'ils cuisinent tout de même avec les deux. Pour Denise, montrer à son fils à cuisiner est d'autant plus important face au désengagement de son conjoint quant au travail culinaire et ménager.

T'sais je vois mon chum puis je trouve ça, j'aimerais bien avoir quelqu'un qui participe plus, donc de transmettre ça particulièrement à mon garçon je trouve ça *cool* t'sais, puis rapidement dans une vie qu'on sache rapidement comment ça se fait cuire des pâtes, t'sais la base là des choses, du spaghetti ben, t'sais souvent je vais lui poser des questions qu'est-ce qu'on fait en premier, on fait bouillir l'eau, on, t'sais, puis où ça pousse puis bon. (Denise, FPR)

L'idée que cuisiner est important, qu'elle fait partie de « la base des choses » à transmettre à leurs enfants est présente dans les discours de la plupart de nos participants. Si la majorité de ceux-ci préfèrent cuisiner seuls, pour Lucie et Luc, c'est une véritable activité familiale : tous y participent, les enfants y passant le temps qu'ils souhaitent. Pour Luc, la cuisine est une manière de transmettre la valeur du

partage, un partage allant de la préparation du repas jusqu'à sa consommation en famille, à table.

Le moment de partage, parce qu'autant on dit que être à table c'est un moment de partage, cuisiner c'est aussi un moment de partage. C'est où est-ce qu'effectivement [...] il y a des tâches à la cuisine et on le sent, [...] en fin de semaine, on les [les enfants] fait participer, on les fait genre éplucher une carotte ou euh... Pour que ils se sentent aussi, à la fin ils mangent aussi davantage à cause qu'ils savent qu'ils y ont participé. Ça fait que je trouve que ça, ça réunit [...] ça fait une activité qu'on fait ensemble, donc c'est prendre ce moment de partage là et faire une genre de continuité après à la table où est-ce que le plat est cuisiné, le plat est fini. Ils savent, comment ils en ont arrivés là [...] c'est découvrir et partager aussi ce moment-là [...]. (Luc, HRE)

En plus, le père de Luc ayant un grand jardin dans lequel il implique les enfants, notamment en les incitant à choisir chaque année une culture inusitée, ceux-ci, selon Lucie, entretiennent « une relation privilégiée avec leur grand-père ». La production, la transformation et la consommation alimentaire est donc ici un moyen pour, non seulement transmettre l'importance du partage aux enfants, mais aussi, et peut-être surtout de reproduire, au quotidien, leurs liens familiaux intergénérationnels.

[...] ils cultivent les haricots, on les coupe, on cuisine les haricots, ils savent que c'est les haricots qu'ils ont cultivés, qui ont cuisiné qu'ils vont manger, donc t'sais c'est ça qui est super aussi, de vraiment comme faire tout le, tout le chemin, le cycle puis d'expliquer qu'il y a des chenilles, puis les chenilles ont leur importance même si ils sont tannants, pis que il y a des abeilles, pis que il y a des vers de terre, t'sais il y a tout ça aussi qu'on peut, il y a tout un volet d'éducation aussi qu'on peut faire autour de ça, que tu pourras jamais faire avec un plat cuisiné, préfait, sous-vide, à mettre dans un micro-ondes (rire). (Lucie, FRE)

En plus, par le jardinage, ces enfants entrent en contact avec la provenance des aliments qu'ils cuisinent et mangent, développant ainsi non seulement leurs connaissances de la biodiversité et des cycles de la nature, mais aussi de la somme de

travail et de temps que requiert la production d'aliments, et ce, de pair avec un autre élément que Lucie souhaite leur transmettre, soit le plaisir de la découverte.

Pour Francis et sa conjointe, outiller ses enfants à faire des choix informés sur ce qu'ils mangent est important « pour leur santé, pour qu'ils puissent s'épanouir ». Ceci implique d'être capable de différencier ce qui est bon et nécessaire à leur santé, leur « survie », vis-à-vis de ce qui ne l'est pas. Ayant lu une « recherche qui disait que tu peux servir un aliment 50 fois avant que ton enfant le mange, puis l'apprécie », Francis s'assure de placer quatre ou cinq aliments différents dans les assiettes de ses enfants, les laissant choisir, sachant très bien que parfois ils refuseront de manger un aliment pourtant habituellement apprécié. Cette stratégie axée sur la variété lui permet de « pas finir par leur faire des patates frites tout le temps (rire) parce qu'il y en a qui sont rendus comme ça, les jeunes ». En devenant végétarien, il a tenté de leur expliquer de manière adéquate les raisons de ce changement. Ce faisant, sa fille de cinq ans souhaite, selon les jours et ses humeurs, parfois manger végétarien et parfois non.

[..] Puis elle se demandait pourquoi je faisais ça, puis elle voulait faire ça aussi à commencer à essayer ça, elle a fait un couple de repas mais, parfois certains jours elle se trouve végétarienne. L'autre jour elle est comme « non non je suis correct aujourd'hui » (Francis, HPR)

Un élément central chez nos participants est le souhait que leurs enfants développent leur autonomie pour faire de « bons choix », ce qui passe notamment par le fait de préférer des plats cuisinés à la maison. Au fait, les aliments ultra-transformés et surtout les repas préparés congelés représentent en quelque sorte l'anti-repas, à peine comestible pour la plupart nos participants, l'exemple du Kraft Dinner étant nommé le plus souvent. Cela dit, quelques-uns admettent tout de même en faire un usage

modéré, et ce, habituellement comme compromis en relation à leurs contraintes de temps et aux préférences de leurs enfants pour ces produits.

#### 4.7 La reconnaissance comme nourriture du cuisinier

Il arrive aussi qu'on ait besoin, soit qu'on s'en rende compte ou non, d'entendre certaines paroles, qui, si elles sont effectivement prononcées et viennent d'un lieu d'où l'on attende naturellement du bien, injectent du réconfort, de l'énergie et quelque chose comme une nourriture. (Simone Weil, 1999 [1949], p. 34)

Pour une grande part de nos participants, le gage d'une cuisine réussie est la confirmation de celle-ci par la reconnaissance obtenue de ses convives. Dès lors, les paroles sincères d'appréciation d'un plat cuisiné agissent, pour s'inspirer des mots de Simone Weil (1999[1949]), comme nourriture de l'âme ou de l'esprit, motivant l'individu à passer une fois de plus à l'action culinaire. Cette source de motivation, d'énergie culinaire en quelque sorte, a été nommée plusieurs fois chez nos participants comme essentielle à leur progression en cuisine, à leurs apprentissages et pour certains, leur prise de confiance en leurs capacités culinaires. En effet, peu de ceux-ci se satisfont uniquement de leur propre jugement, de leurs propres goûts : il faut que les autres aiment ce qu'ils ont cuisiné avec tant d'attention et d'anticipation; il faut que les autres leur communiquent cette appréciation et qu'elle soit interprétée comme sincère; il faut que les autres leur donnent une reconnaissance. À cet égard, nous avons vu que les premières réussites culinaires de nos participants les ont marqués, car elles ont « *flashé* » (Antoine HPR). Inversement, Anne (FNPR), avec sa réputation au sein de sa famille comme celle qui fait brûler ses plats, n'a pas reçu cette reconnaissance nécessaire au développement de la motivation nécessaire à la poursuite de ses apprentissages culinaires. Récemment, Anne constate que ses desserts sont devenus meilleurs que ceux de sa mère (sa référence par excellence) : un constat qui relève pour elle presque de l'indicible et de l'inavouable, et qui, du même

coup, lui indique qu'elle cuisine très bien et qu'elle peut en être fière. « [..., en chuchotant] j'étais comme oh mon dieu, je dois avoir atteint un degré [rires] supérieur en cuisine, j'ai dépassé les talents de ma mère, je dis pas que j'ai dépassé les talents de ma mère [rires] » (Anne FNPR). La reconnaissance qui joue dans la prise de confiance en ses habiletés culinaires relèvent donc d'interactions prenant la forme d'échanges de paroles ou d'actions explicites (comme dire « c'est délicieux » ou se servir une deuxième assiette) ou de constats individuels issus de comparaisons de sa cuisine à celle des autres pour lesquels ont une estime élevée. Cette comparaison vaut même pour la cuisine professionnelle : la plupart des participants PR expliquent aller au restaurant pour manger des plats qu'ils ne savent pas ou n'osent pas cuisiner à la maison, et ce, parce que les plats offerts en restauration qui sont similaires à leur propre cuisine ne sont pas évalués comme meilleurs que les leurs. Ces expériences en restauration servent de comparatif à sa propre cuisine et valident le niveau d'expertise du cuisinier de la maison. Anne relate que pour son anniversaire, elle est allée manger un plat considéré comme la spécialité d'un chef renommé, des guédilles de homard, pour constater avec étonnement que les siennes sont bien meilleures. Lucie explique n'aller que dans des restaurants d'un certain niveau gastronomique, ne commandant que les plats qu'elle ne se fait pas à la maison, comme du tartare (par souci de salubrité alimentaire) ou du magret de canard (qui produit trop d'odeur de gras dans sa maison). Élise (FPR) constate parfois, au restaurant, qu'elle aurait pu se cuisiner le même repas pour « moins cher », mais que d'autres fois, elle goûte à des nouveautés, à des « mariages audacieux » qu'elle ne saurait pas reproduire ou auxquels elle n'aurait pas pensé.

[...] je veux pas me vanter là, mais souvent je fais à manger, on s'assoit, on mange puis on dit « *hey boy* on aurait payé ça cher au restaurant » puis, c'est pas mal notre seule réflexion, puis des fois je vais au restaurant puis je me dis « ah mon dieu, je me serais fait la même chose à la maison pour moins cher », puis d'autres fois je suis au restaurant puis je me dis « ah OK c'est vraiment bon là, ça je suis pas capable de faire ça » (Élise, FPR)

De plus, Élise a conscience du niveau de ses habiletés culinaires par l'évaluation qu'en font ses amis : « je cuisine bien, t'sais ma réputation est faite dans mes amis là ». Carl, pour sa part, explique que de dire au cuisinier que « c'est bon » est une convention sociale. C'est pourquoi il explique se fier principalement à son propre goût dans l'évaluation qualitative de sa cuisine.

[...] c'est sûr les remerciements, les « ah c'est bon » des autres, ça a une valeur, mais comme je disais c'est un peu une convention sociale. On donne à manger à quelqu'un, la personne a dit « c'est bon » t'sais pour moi c'est comme naturel. Fait que c'est mon, ma propre échelle de goût qui est le gage de mon succès, c'est ça, c'est par là que je vais me dire « oui OK ça c'est atteint, lui [projet culinaire] est atteint ». (Carl, HPR)

À cet égard tous nos HPR et FPR se fient d'abord à leur goût individuel pour mesurer la qualité de leur plat, et ce, d'autant plus chez nos participant ayant une grande expérience et intérêt pour la cuisine. Plusieurs affirment avoir des goûts similaires à ceux de leur conjoint, et donc, prendre pour acquis qu'ils partagent la même appréciation d'un plat. Les participants ayant, par leurs années d'expérience et de passion culinaire, une grande confiance en leurs capacités culinaires, comme Élise, Lucie et Antoine, cuisinent même certains plats pour leur plaisir personnel, et ce, même s'ils ne font pas l'unanimité au sein de leur famille.

Pour quelques participants, leur public le plus exigeant n'est pas adulte, mais enfant. Nous avons vu les efforts d'Anne pour cuisiner et faire manger des plats sains à ses enfants. Pour elle, le premier critère de réussite culinaire est l'acceptation, et donc la consommation de celle-ci par ses enfants. Ici, la reconnaissance se fait simplement par l'action d'accepter de manger le plat cuisiné. De façon similaire, Francis mesure l'accomplissement de son travail et même d'un « surpassement » de soi en cuisine par le fait d'observer ses enfants demander une deuxième assiette.

Il n'y a rien comme tes enfants qui redemandent une deuxième assiette, que c'était super bon fait que toi t'as fait ton travail. Pas qu'ils finissent pas leur assiette puis qu'après ça ils demandent du dessert (rire), ça veut pas dire que c'est pas bon, t'as peut-être l'impression que tu t'es pas surpassé [...] dans ta cuisine. (Francis, HPR)

À cela, Francis ajoute l'importance d'une reconnaissance communiquée par la parole. Il explique que les circonstances du souper familial font qu'il et sa conjointe oublient parfois de dire « merci » au cuisinier, un signe d'appréciation qu'il considère important.

Finalement, soulignons que tous nos participants affirment que les quelques fois où ils ont raté un plat, que ce n'était pas très grave. En effet, tous nos PR considèrent habituellement réussir à concocter de bons plats pour leurs familles, et ce, même ceux, comme Denise, qui reçoivent peu de rétroaction.

[...] à moins que ça soit infect là, mais t'sais ça arrive pas là, [...] c'est moi avec moi-même là parce que les autres [...] mes enfants ils s'en foutent ils ne remarquent même pas ce que je fais, puis mon chum, quasiment la même affaire (rire) [...]. Je vais dire « puis, c'était-tu bon? » puis je ne reçois pas tant de *feedback*, des fois j'aimerais ça avoir un peu de *feedback* parce que justement je mets beaucoup de mon coeur dans ma cuisine, fait que j'aimerais ça. [...] T'sais je suis pas une excellente cuisinière, mais je pense que comme je mets du coeur puis j'aime ça ben souvent, le plus souvent ça goûte bon là quand même. (Denise, FPR)

Denise s'investit en cuisine, elle y met « beaucoup de mon coeur ». Contrairement à nos autres participants, Lucie considère que cuisiner pour un autre est « le plus beau geste d'amour », car il s'agit d'un don de temps et d'attention sans attente de recevoir quoi que ce soit en retour, pas même un « merci ».

[...] la cuisine c'est le plus bel acte d'amour parce que c'est du temps de avant, du temps pendant, du temps après, gratuitement, sans rien attendre en retour

[...] de se dire que tu as cuisiné, pis les gens ont apprécié, qu'on a eu du *fun*, qu'on a partagé autour de ça [...] t'attends pas de merci, moi j'attends pas de merci là, j'attends juste t'sais, le plaisir de voir qu'ils mangent et qu'ils sont heureux, pour moi c'est suffisant [...]. (Lucie, FRE)

Ici, la récompense de celui ou celle qui cuisine par amour serait l'expérience d'observer le plaisir de l'être cher à manger, heureux, signe d'une plénitude, d'un bien-être vécu par le bon goût du don amplifié par le partage. Cependant, si Lucie associe le geste d'amour culinaire à une forme de don rappelant la vocation, l'effacement de soi par la négation d'un besoin de reconnaissance, elle est aussi pour Lucie une expression de soi, une manière de partager une part de qui elle est « fondamentalement ».

[...] je me voyais pas exclure ce plaisir là de Luc, t'sais, ça fait partie de mon monde et qui je suis t'sais, veut veut pas t'sais, le faire rentrer, le faire rentrer dans la cuisine ou faire que la cuisine c'est notre lieu à nous, mais, veut veut pas c'était comme partager qui j'étais fondamentalement t'sais, je pense pas, je pense que le pire qui pourrait m'arriver, c'est de plus pouvoir manger là [...]. (Lucie, FRE)

En effet, Lucie a fait de la cuisine un lieu « à nous », un espace d'intimité avec Luc par lequel elle a le sentiment de partager une dimension fondamentale de son identité. À cet égard, ce qui différencie Lucie et Luc des autres participants c'est qu'ils cuisinent ensemble, alors que les autres préfèrent cuisiner individuellement, dans leur « bulle ». Nous verrons, dans le chapitre suivant, comment ces formes individuelles d'engagement de soi en cuisine sont liées à la créativité culinaire, cette dernière étant constitutive de la part de soi que nos cuisiniers PR considèrent ajouter à leurs plats et communiquer à leurs convives comme à eux-mêmes.

#### 4.8 Conclusion

*« In the interviews it was argued that masculinity also involves eating food that others have cooked, not caring too much about food, fuelling the body and cooking for oneself rather than for others. It was also contended that women tend to be more aware of and concerned about the health aspects of diet and therefore were more likely to make attempts to eat a "healthy" diet than were men. [...] femininity involves cooking for others, offering food as love, being highly aware of one's own body's needs and those of others for whom one is charged with caring [...]. » (Lupton, 1996 [1994], p. 108-109)*

En comparant rapidement nos résultats à ceux de l'étude australienne menée par Lupton dans les années 1990 et à celles menées par De Vault (1991) et Murcott (Mennell, Murcott et Otterloo, 1992, p. 95-102) en Grande-Bretagne à la fin des années 1970 et au début des années 1980, ou même les résultats récents de Beagan et al. (2015) d'une vaste enquête qualitative menée au Canada anglophone, des différences importantes apparaissent. Les hommes de notre échantillon considèrent que cuisiner au quotidien pour prendre soin de leur famille et l'investir de sollicitude est « normal », adoptant ainsi une posture culinaire ayant été, en Occident, principalement observée chez les femmes et associée à la féminité. De plus, le rapport à une cuisine pensée comme utilitaire ou fonctionnelle, comme simple moyen de fournir au corps les énergies nécessaires à son développement, est observable chez la majorité de nos participants NPR, et ce, que ceux-ci s'identifient comme homme ou femme.

En guise d'esquisse de théorisation et en nous inspirant librement des travaux de George Herbert Mead (2015[1934]) et de leur interprétation par Jean-François Côté (2015), nous avons observé trois motivations à cuisiner et à en prendre la responsabilité, et ce, peu importe le genre du participant. Elles sont, bien entendu, interreliées et médient à divers degrés l'individu à sa société présente, passé et future,

puis à lui-même dans sa formation et son identification. Elles peuvent aussi s'inscrire dans une structure sociale au sens décrit par Risman (2004). Une première motivation lie l'individu à un niveau macrosocial par le biais de son adhésion ou du moins de son positionnement en relation à sa connaissance située des normes alimentaires contemporaines, et ce, par des discours actuels sur la cuisine, la santé, la nutrition, la parentalité, le soin des enfants et même de la planète par le biais de l'environnement. Ce faisant, les individus obtiennent la confirmation de leur adhésion à ces normes par des médiations symboliques sous forme de représentations à même leurs interactions avec, certes, d'autres individus, mais aussi des institutions et des organisations, par exemple avec le guide sur la parentalité donné à tous les nouveaux parents par les instances gouvernementales. Une deuxième motivation se situe justement au sein des interactions sociales (niveau mesosocial), un espace où les individus obtiennent la reconnaissance et la confirmation des autres individus qu'ils accomplissent adéquatement leur rôle et leurs devoirs, de pair avec la somme de travail que cela implique, par exemple en observant leurs enfants manger avec appétit ou en obtenant un « merci ». Finalement, une troisième motivation des individus réside dans la relation que le Je entretient avec son intériorisation de sa société, le Moi dans la formation du Soi, caractérisant ainsi son rapport au monde, mais aussi à lui-même, comme processus d'identification. C'est entre autres par l'exercice de sa créativité en cuisine qu'il a le sentiment d'extérioriser une part de son identité, et par ce faire de la communiquer à ses convives, qui, lui donnant en interaction la reconnaissance qu'il cherche, le nourrissent et le motivent à continuer à cuisiner et à en prendre la responsabilité. C'est notamment ce que nous approfondirons au prochain et dernier chapitre de ce mémoire. D'ailleurs, terminons en mentionnant que si nous avons vu dans ce chapitre comment la répartition des tâches et des responsabilités culinaires et ménagères est pour une bonne part de nos participants plus ou moins équitable et satisfaisante, il n'en demeure pas moins que les PR, qu'ils soient hommes ou femmes, sont généralement responsables à la fois de la cuisine du quotidien et d'une cuisine demandant plus de temps et d'investissement de soi, « créative ». En effet, si le

privilège de prendre le temps de faire une cuisine dite créative a généralement été observé dans la littérature scientifique chez les hommes et donc associée à la masculinité<sup>1</sup>, presque tous nos participantes et participants ayant un intérêt pour la cuisine affirment l'investir de leur créativité.

---

<sup>1</sup> Choisir de faire une cuisine créative, de loisir a dans la littérature scientifique été associé au privilège inhérent à la masculinité de s'appropriier des pratiques socialement valorisées. Voir, à titre d'exemple, Kaufmann (2005) et Lupton (1996 [1994]).

## CHAPITRE V

### D'UNE CRÉATIVITÉ CULINAIRE À UNE CRÉATIVITÉ IDENTITAIRE ?

Dès lors, le mouvement de l'histoire se présentera à nous tel qu'il peut transparaître dans l'imaginaire collectif : le mouvement d'une contagion par le péché.

Le péché se propage du serpent à Ève, d'Ève à Adam et d'Adam à l'humanité suivant trois moments : « paradoxe / sexuation / consommation ».

La fatalité de la mort se présente au sein du récit de la chute de l'homme comme origine de la naissance simultanée de trois phénomènes : l'alimentation, la sexualité et le travail; tous trois générateurs de l'identité constitutive du Sujet. (Rousseau, 2002, p. 28)

*« [...] selves must be accounted for in terms of the social process, and in terms of communication; and individuals must be brought into essential relation within that process before communication, or the contact between the minds of different individuals, becomes possible. The body is not a self, as such; it becomes a self only when it has developed a mind within the context of social experience. » (Mead, 2015 [1934], p. 49-50)*

#### 5.1 Introduction

Nous avons vu, au troisième chapitre, comment les représentations de la cuisine québécoise chez nos participants, « ouverte sur le monde » et « ouverte sur elle-même », offrent aux cuisiniers un vaste espace interprétatif dans lequel ils peuvent exercer leur créativité. Notre quatrième chapitre a porté sur la formation des représentations et des habitudes culinaires articulées avec des processus d'identification de soi et de formation des individualités, le tout dans des contextes de

l'institution de la famille contemporaine. De plus, nous avons observé trois motivations à cuisiner, dont nous approfondissons ici la troisième, celle de la créativité. En bâtissant sur les données et leur analyse présentées aux chapitres III et IV, nous proposons ici d'explorer les articulations entre la créativité culinaire de nos participants et ce qui pourrait être qualifié de créativité identitaire, une forme d'agentivité. Pour reprendre les mots du sociologue Vincent de Gaulejac : « L'identité est constituée de multiples éléments à partir desquels l'individu construit une présentation de lui-même » (de Gaulejac, 2014, p. 60). Il nous rappelle que les processus d'identifications individuels et collectifs sont intrinsèquement liés, que les processus de socialisation, de subjectivation et d'individuation sont « indissociables » et que l'individu et la société « ne sont pas deux entités dissociées, mais bien un ensemble de processus complexes qui relie en permanence le registre individuel et le registre social » (de Gaulejac, 2014, p. 46). À cela il ajoute que, « si l'individu ne peut changer l'histoire, dans la mesure où ce qui s'est passé n'est pas modifiable, il peut modifier la façon dont cette histoire est agissante en lui. C'est dans ce travail que le sujet peut advenir. » (*Ibid.*) Le sujet advient par le processus de subjectivation, un travail de médiation de la tension dialectique entre un sujet réflexif (conscient), un sujet du désir (qui cherche à advenir, à exister, inconscient) et un sujet sociohistorique (qui cherche à advenir face aux déterminations sociales). Cuisiner au quotidien peut donc être pensé comme à la fois un processus matériel et symbolique d'identification des aliments et comme une pratique où la réflexivité et le désir d'être individuels se conjuguent avec une histoire individuelle, au sens d'une narration, et un contexte sociohistorique collectif par lesquels advient le sujet. En cuisinant, l'individu peut advenir comme sujet et peut, ne serait-ce que momentanément, agir sur la société qui l'a construit, et ce, en agissant matériellement et symboliquement sur lui-même et sur les personnes pour lesquelles il cuisine. À cet égard, l'espace interprétatif que la cuisine québécoise offre aux individus, que nous considérons ici comme faisant partie du contexte sociohistorique de nos participants, facilite chez ceux-ci l'expression individuelle d'une créativité qui s'opère, en grande partie, dans des contextes

familiaux. Pour de Gaulejac, la créativité est un moyen par lequel l'individu se (re)construit comme sujet, et c'est notamment pourquoi les pratiques d'art thérapie sont particulièrement efficaces dans les situations où l'individu a vécu un traumatisme, où le sujet psychique a été anéanti et doit faire face à d'importantes contradictions pour se reconstruire. Le travail de symbolisation inhérent au processus créatif permet l'élaboration de médiations entre ces contradictions, facilitant la récupération d'une vision unifiée et cohérente de soi. Si la cuisine domestique n'est pas dans toutes les instances création et peut dans certains contextes être simplement reproduction, le fait qu'elle aboutisse à une substance matérielle porteuse de symboles pouvant être partagée avec d'autres individus en fait un processus de construction et de médiation individuel et collectif particulièrement efficace. Nous avons vu à quelques reprises que Fischler affirme même que c'est la cuisine qui viendrait résoudre ce qu'il nomme le « paradoxe de l'omnivore », c'est-à-dire les tensions entre les impératifs de variété et de sécurité traversant les choix alimentaires (Fischler, 1990, p. 63). Face à ces tensions, la cuisine serait aussi un espace où l'innovation est possible. Ici, nous pouvons associer l'explication de de Gaulejac au sujet du processus créatif et de sa fonction médiatrice entre des contradictions, avec celle de la cuisine avancée par Fischler. Cuisiner en contexte domestique peut être un processus créatif par lequel l'individu se construit, et ce, tant biologiquement, psychologiquement que socialement. En mangeant un plat cuisiné, ce sont tous les sens qui sont sollicités. En cuisinant pour un autre ou même pour soi, c'est une partie de soi qui est objectivée et partagée.

Nous commençons donc ce cinquième et dernier chapitre en montrant en quoi l'expérience culinaire et la confiance en ses habiletés sont des éléments essentiels pour que nos participants puissent considérer leur propre cuisine comme créative. Ensuite, nous explicitons comment, chez nos participants, la créativité culinaire constitue une expression de soi. En troisième lieu, nous explorons comment la créativité culinaire peut être investie de sollicitude et mise au service du soin des

autres, imbriquée dans des relations de *care* qui (re)produisent les familles, et par ce faire, l'institution même de la famille. Cela dit, nous abordons aussi en quoi nos participants se considérant comme culinairement créatifs conçoivent cette pratique comme intime, un moment de repli sur soi, une source de plaisir et de motivation individuels, « personnels ». Finalement, nous explorons la question de la créativité identitaire en relation aux représentations symboliques de la cuisine, en particulier chez nos participants du genre masculin en faisant suite à nos réflexions sur la féminité et les exigences nutritionnelles (voir chapitre IV), et ce, par le biais d'une catégorie d'aliments fortement chargée symboliquement : celle de la viande rouge.

## 5.2 Considérer sa cuisine comme créative : une question d'expérience et de confiance en ses habiletés culinaires

Nos participants avec le moins d'expérience culinaire, et la majorité de ceux NPR, affirment généralement que si la cuisine peut bel et bien être une activité créative, la leur ne l'est pas. Même Bernard (HNPR), qui explique improviser régulièrement dans la préparation de sautés, souligne qu'étant donné qu'il « [...] improvise tout le temps [...] ça fait que c'est toujours la même affaire (rire) ». L'action d'improviser en tant que telle ne serait donc pas pour tous nos participants l'entier gage d'une créativité. Ce serait plutôt ici le critère de la nouveauté, associé par certains à l'expérimentation, qui serait chez nos participants au coeur des représentations de la créativité culinaire. De plus, la possibilité de faire une cuisine considérée comme créative requiert, selon eux, une confiance en leurs habiletés culinaire qui est liée au degré d'expérience du cuisinier. À cet égard, Luc nous explique qu'il n'est pas rendu à l'étape de faire une cuisine créative, qu'il n'a pas encore développé les habiletés et la confiance au niveau nécessaire pour y arriver, mais qu'étant donné qu'il développe actuellement les deux, cela viendra sous peu. Suivant des recettes – bien que nouvelles – à la lettre, Luc associe la créativité avec l'action de se détacher des recettes écrites. Lucie (FRE) est

du même avis et elle associe improvisation et niveau d'expérience culinaire : « [...] lui il improvise pas trop, moi je suis plutôt à improviser parce qu'on est pas rendu au même niveau d'un point de vue cuisine, mais il est pas mal bon là t'sais, il fait à peu près tout [...] ». De manière similaire, Gilles (HPR), qui affirme cuisiner de nouveaux plats presque tous les jours, et ce, à partir de recettes écrites qu'il prend soin d'annoter et de classer méthodiquement dans des cartables et sous forme numérisée, ne considère pourtant pas que sa cuisine est créative. Cela dit, l'action de modifier et de combiner des recettes dans l'élaboration d'un plat est bel et bien considérée comme créative par la majorité de nos participants. Élise décrit le processus par lequel les recettes l'inspirent.

Souvent je vais m'en servir [les recettes écrites] comme référence générale, « Ah OK avec telle viande il a fait une sauce avec tel tel ingrédient, ah ben » t'sais ça me donne un portrait global de « ah ben je peux marier ça avec ça, à peu près dans ces proportions là » puis ensuite je le fais à ma manière. (Élise, FPR)

La créativité est donc associée à l'action de ne pas suivre de recettes, ou du moins à la lettre, et cela présuppose une possession de la confiance et des connaissances pour s'en détacher et cuisiner avec succès. À cet égard, l'anthropologue Jack Goody (2013[1977]) remarque que la recette sous forme écrite structure fortement les pratiques culinaires, en limite la spontanéité, et ce, tout en ouvrant les traditions culinaires régionales à celles venant d'ailleurs. Chez nos participants se considérant comme créatifs en cuisine, il s'agit rarement de suivre une recette écrite ou issue d'une tradition orale à la lettre ou, inversement, d'improviser à partir du néant : les recettes sont des sources d'inspiration qui balisent la création en fournissant un point de départ connu, un sentiment rassurant qui est la condition même de l'engagement individuel dans une démarche culinaire créative, et ce, car celle-ci implique la prise du risque de ne pas réussir ce plat. À cet égard, réitérons qu'une propriété inhérente à la cuisine est justement de médier, de concilier les besoins fondamentaux humains pour une

alimentation sécuritaire, connue et diversifiée, intégrant de nouveaux aliments, que l'anthropologue Claude Fischler (1990) analyse comme la résolution de ce qu'il nomme le « paradoxe de l'omnivore ». Chez nos participants, ce processus culinaire créatif est associé à des degrés divers à l'inventivité, au fait de créer un plat nouveau, et ce, non en relation à un universel objectif, mais bien à l'ensemble des expériences gustatives particulières et situées, accumulées au cours des parcours de vie des individus. À titre d'exemple, Élise se « fie à son instinct » et Lucie à sa « mémoire gustative ». C'est ainsi que nos participants ayant davantage d'expérience en cuisine de pair avec une confiance en leurs connaissances et habiletés – tous les HPR sauf Gilles, toutes les FPR et Anne – sont ceux qui affirment avec certitude que leur cuisine est souvent créative. Nos participants ayant une bonne confiance en leurs habiletés culinaires (Lucie, Élise, Antoine et Carl, à l'exception de Gilles) sont aussi ceux qui affirment parfois inventer des plats à partir de leurs connaissances culinaires générales sans même viser à les prendre en note ou à les reproduire ultérieurement. Leur intérêt pour une cuisine créative réside principalement dans leur plaisir d'accomplir ce processus.

### 5.3 La créativité culinaire comme expression de soi

Pour nos participants exerçant leur créativité en cuisine, celle-ci est aussi pensée comme une expression de soi. En effet, investir sa cuisine de sa créativité est ici une manière de communiquer une part de soi à ses convives et à soi-même, d'objectiver une part de son identité, une part de l'idée qu'on se fait de soi. C'est ainsi que Carl nous explique que sa créativité en cuisine est « son petit kick », c'est-à-dire les modifications dans les assaisonnements et plus généralement dans les recettes dont il a le sentiment de s'inspirer librement pour concocter les soupers du samedi soir, plus élaborés que ceux en semaine, et habituellement cuisinés pour des invités, des amis.

Mon petit kick? C'est ma créativité, des fois OK mettre plus de ci, moins de ça, c'est ne pas respecter toujours la recette, ça fait que nécessairement ça donne une petite personnalité à ton plat. Fait que si ton plat a toujours un petit peu une personnalité, puis en quelque part c'est la mienne, c'est moi qui l'a fait. (Carl, HPR)

Carl communique une part de lui en marquant sa cuisine de goûts qui sont représentatifs de l'idée qu'il se fait de lui-même, d'un symbole de son identité. Cette matérialisation identitaire en cuisine, lorsqu'elle s'inscrit dans les plats à la hauteur de ses goûts et de ceux de ses convives qui lui font part de leur reconnaissance, lui confirme qu'il est bon cuisinier : cela constitue une part de son identité. De plus, Carl explique faire une cuisine « projet », dans la mesure où il se lance le défi de cuisiner des nouveautés jusqu'à ce qu'il soit satisfait du résultat, qu'il juge avoir atteint avec succès la cuisine du plat choisi. L'objectif atteint, il passe au habituellement prochain projet sans nécessairement planifier reproduire ses anciens succès. Au fait, il affirme ne garder en tant que « classique » que les plats qu'il considère comme « absolument savoureux », de pair avec les « coups de coeur » de sa conjointe, Corine. Le cumul de ses succès culinaires contribue à la confiance qu'il a en ses habiletés et à sa motivation à passer au prochain projet culinaire, au nouveau plat à apprendre à cuisiner jusqu'à satisfaction.

Pour Antoine, cuisiner implique une ouverture et une expression de soi. Cette démarche créative, qu'il associe à celle des artistes, impliquerait une prise de risque inhérente au fait d'être exposé, par la médiation du plat cuisiné, au jugement des autres sur soi.

Tu parlais d'expression, tu t'exprimes, s'exprimer c'est attendre une certaine reconnaissance, une ouverture de soi t'sais. S'exprimer c'est quoi c'est la création. T'sais un artiste, quelqu'un qui chante sur une scène, il va peut-être se faire rhuier là t'sais [rires, ...] Fait que t'sais si tu trouves, tu mets de quoi ça table tu sais pas si le monde vont aimer ça là. S'ils aiment ça ben tant mieux,

sinon, « ah c'est vrai que c'est pas bon ». Puis j'en ai fait des mauvaises recettes là, je peux te dire, plusieurs là. [...] (Antoine, HPR)

En effet, Antoine lie la cuisine comme espace de communication, d'expression de soi, avec le risque inhérent à l'ouverture et l'exposition de soi au jugement des autres. Cette prise de risque serait notamment récompensée, tel que nous l'avons vu au chapitre précédent, par l'obtention de la part de ses convives d'une reconnaissance de soi comme cuisinier accompli. Les situations où ses convives, ses enfants et sa conjointe n'aiment pas le résultat d'un nouvel essai culinaire – souvent basé ou du moins inspiré de nouvelles recettes – ne minent cependant pas, ou sinon très peu, son identification de cuisinier accompli : c'est la recette qui est défailante et non ses habiletés de cuisinier. Pour nos participants culinairement créatifs, les recettes servent de guide, de point de départ et nécessitent presque toutes d'être modifiées, d'être marquées de la touche créative/identitaire du cuisiner pour en faire un plat qu'ils considèrent comme véritablement délicieux et, ce faisant, adapté à des goûts individuels comme collectifs dans des contextes particuliers.

#### 5.4 La créativité culinaire comme *care*

L'inspiration est une tension des facultés de l'âme qui rend possible le degré d'attention indispensable à la composition sur plans multiples. (Simone Weil, 1999[1945], p. 70)

La créativité culinaire de nos participants est souvent mise au service de la résolution de problèmes dans l'objectif de prendre soin de ses proches ou de soi-même. Par exemple, Béatrice (FPR) « végétalise » tant les recettes traditionnelles (ex. la blanquette de veau) que celle qu'elle trouve sur des blogues Internet afin qu'elles conviennent à ses critères éthiques et écologiques, pour le soin de sa famille et de la planète. Francis (HPR) veille au soin de sa santé et de celle de sa famille, usant de son

« imagination » dans la composition de boîtes à lunchs, tentant d'éviter les produits ultra-transformés.

[...] t'es limité à qu'est-ce que tu peux mettre dans une boîte à lunch, les énergies, etc. [...] faut que tu sois, que t'aies beaucoup d'imagination à chaque jour pour qu'est-ce qu'on peut mettre, qu'est-ce qui va être bon encore, qu'est-ce qui va rester frais jusqu'à l'après-midi pour les collations tout ça. J'ai juste réalisé qu'on était rendus qu'on avait trop d'options faciles dans le frigidaire pour remplir la boîte à lunch puis là, ça m'a forcé à être un peu plus créatif, pour m'assurer une bonne santé. (Francis, HPR)

Face aux limites, entre autres imposées par l'école de ses enfants quant au contenu des boîtes à lunch, mais surtout à la nécessité de fraîcheur et à son souhait d'améliorer la santé de sa famille en rompant avec ses habitudes de consommation « faciles », mais malsaines, Francis mobilise sa réflexivité créatrice vers l'obtention de solutions adaptées à sa situation personnelle et à celle de sa famille.

Chez Anne, ses moments d'inspiration culinaire prennent même parfois la forme « d'idées obsédantes », constituant des « *flashes* », des idées apparaissant à sa conscience comme résolution à un problème quotidien : convaincre ses enfants « difficiles » à mieux manger. Ces « *flashes* » sont, quant à nous, révélateurs de l'omniprésence de préoccupations ressenties quant à l'accomplissement du soin de ses enfants par la cuisine.

Puis des fois ça part d'une idée [...] j'peux penser à ça en pleine nuit là [rires] à trois heures du matin je peux avoir un goût de quelque chose. Je pense à une recette et je pense à comment je pourrais la faire, et là ça devient comme une idée, une idée fixe là, une idée obsédante jusqu'à ce que je puisse la faire. Généralement ça c'est des super bons *flashes*, ça quand j'ai des idées de même là puis que je m'en tiens à ça c'est vraiment bon (rires), mais c'est peut-être juste moi qui trouve ça bon là, mais en tous cas, généralement ça fonctionne. (Anne, FNPR)

Cette « idée fixe » apparaissant à son esprit parfois en pleine nuit, puis y demeurant jusqu'à ce qu'elle la mette en pratique, par ce mouvement d'extériorisation d'idées pensées comme émanant de son intérieur, constitue un processus d'expression de soi par l'extériorisation de ses idées en une forme matérielle à être, par la suite, mangée et donc incorporée physiquement et symboliquement par d'autres individus et soi-même. En investissant cette cuisine d'une part de sa subjectivité par sa créativité, Anne transmet une part de son identité à ses enfants, ce qui fait aussi partie de l'accomplissement de son identification comme mère. Soulignons qu'Anne cuisine souvent des collations chaudes, sucrées, odorantes et moelleuses pour sa fille au moment du retour de l'école, reproduisant ses propres souvenirs de ce rituel réconfortant associé à son enfance et à sa mère, tel un enveloppement sensoriel maternel. Liant ces « super bons *flashes* » à des succès culinaires, l'investissement de sa créativité en cuisine participe aussi à son plaisir et à sa motivation à persévérer en cuisine.

Pour nos participants, l'attention qu'ils portent à la composition esthétique visuelle de leurs plats fait aussi partie du processus créatif culinaire. De plus, plusieurs ont relevé la sensibilité de leurs enfants face à cette dimension. En effet, la créativité culinaire de nos participants ne se limite pas à la recherche de nouvelles saveurs, mais implique aussi un souci de la présentation visuelle, et ce, d'autant plus qu'ils remarquent qu'elle influence l'évaluation de leurs enfants des plats qui leur sont proposés. À cet égard, Élise (FPR) lie la description de l'expression de sa créativité en cuisine à celle d'un souci pour la présentation visuelle des plats, qui plaît particulièrement à ses enfants.

[j'exprime ma créativité en cuisine en] essayant des nouveaux mariages, de saveurs puis des fois en faisant des substitutions dans une recette que t'sais je suis pas certaine, mais je vais essayer puis on verra, euh, puis en général ça marche. Dans la présentation aussi des fois je vais m'appliquer un petit peu plus, puis les enfants sont sensibles à ça, si c'est beau, [ils] sont plus contents que si ça [ne] l'est pas. (Élise, FPR)

De façon similaire, Luc, même s'il ne se considère pas comme créatif en cuisine, mentionne aussi l'importance qu'il accorde au choix d'assiette, celui-ci pouvant contribuer au plaisir et à l'envie de mieux manger pour tous les membres de sa famille. À l'instar des travaux de DeVault (1994[1991]) aux États-Unis, nos données montrent que l'institution de la famille est reproduite entre autres par l'investissement personnel du cuisinier dans le maintien de liens familiaux, reproduisant ainsi des familles particulières, mais aussi l'idée même de ce que représente l'institution de la famille. Cela dit, nos données diffèrent là où il est considéré par nos participants comme « normal » que cette reproduction de la famille par le travail quotidien de la nourrir puisse aussi être accompli par des parents du genre masculin.

### 5.5 La créativité culinaire comme source de plaisir « personnel »

Pour la plupart de nos participants se considérant comme culinairement créatifs, faire une cuisine créative nécessite d'y accorder plus de temps. C'est notamment pourquoi la majorité de ceux-ci expliquent faire une cuisine créative plus souvent les jours de fin de semaine, et rarement les soirs de semaine. Gilles explique qu'étant donné qu'il arrive à la maison vers 16 heures, qu'il prend son temps en cuisine : un élément essentiel au plaisir qu'il ressent à cuisiner.

[...] oui j'aime la bouffe, parce qu'il y a souvent du monde qui vont me dire « mais pourquoi t'as jamais été en cuisine ou quelque chose », mais j'aime pas, comment je pourrais dire, pas que j'aime pas là, je l'ai jamais fait, mais j'aimerais pas travailler dans une cuisine sous pression dans un restaurant, je pense que j'en serais incapable là. [... , II] me semble [que] j'aime mieux cuisiner chez nous relaxe, faire mes choses, que ça prend genre une demi-heure faire ce qui devrait prendre 10 minutes là, mais (rire) au moins je le fais (rire). (Gilles, HPR)

De manière similaire, lorsque son horaire le permet, Élise s'assoit le midi, profitant de quelques minutes de solitude à la table de sa cuisine pour feuilleter un de ses livres de cuisine parmi son abondante collection. Elle y trouve généralement l'inspiration nécessaire à la composition du repas familial du soir, qui, lorsqu'elle a le temps d'y réfléchir, est plus élaboré et créatif.

[...] Pour avoir l'impression de laisser aller plus ma créativité dans la réalisation d'un repas j'ai besoin d'avoir peut-être un petit peu plus de temps devant de moi là, t'sais pas commencer à 5 h 15 pour servir à 18 h. Si j'ai une fin d'après-midi tranquille où ma fille fait ses devoirs puis je commence à cuisiner vers 4 h, ben là j'ai le temps d'être peut-être plus créative jusqu'à 6 h. (Élise, FPR)

Gilles et Élise associent l'action de prendre leur temps en cuisine avec un sentiment et une ambiance de tranquillité, de quiétude, seuls en cuisine. Alors que Luc et Lucie considèrent la cuisine comme un espace de « partage » « à nous », la plupart de nos cuisiniers créatifs préfèrent s'y (re)trouver seuls, dans leur « bulle » (Carl, HPR), constituant ainsi un moment de recueillement individuel intime. Lucie explique que chacun a ses spécialités, qu'il arrive parfois que l'un termine la cuisine d'un plat commencé par l'autre et que dans une visée de développement des habiletés culinaire de Luc, qu'elle goûte parfois à ses plats et lui suggère des façons d'en rectifier l'assaisonnement.

Donc du coup on planifie les plats, mais ça va être un peu, un peu comme ça arrive là. Si c'est au BBQ, c'est lui qui va gérer la viande, c'est lui qui va gérer tout, mais je vais préparer les trucs, euh... donc t'sais je vais finir des choses que lui il a commencées et vice versa là, mais, c'est lui qui a le contrôle du BBQ là, moi je, c'est pas mon rayon, je brûle tout là, je suis vraiment pas bonne là-dedans. Donc, pis il aime ça, t'sais il a beaucoup de plaisir à être à côté de son *barbuque* avec sa bière alors voilà. T'sais on s'ouvre une petite bière puis on va se faire un petit *barbuque* pis je vais couper les légumes. Donc c'est à peu près ça, oui, donc on a pas, c'est sûr que je vais avoir tendance à aller goûter ses trucs, puis lui dire « ah... il manque un petit peu ça, puis euh... » (Lucie, FPR)

Ces moments de détente partagés, notamment marqués par l'ouverture « d'une petite bière », sont aussi l'occasion pour Lucie d'accompagner Luc dans un processus d'apprentissage culinaire, de développement de son plein potentiel, et même d'épanouissement de soi culinaire par une prise de confiance en ses habiletés. Ici, en suivant le sociologue François de Singly (2000), nous remarquons qu'une part du plaisir individuel de Lucie est justement de contribuer à l'épanouissement de Luc, ce qui constitue une fonction centrale du couple et de la famille moderne. Il n'est peut-être pas anodin que cette forme de relation de couple et de famille en cuisine soit présente chez nos participants ayant les ressources économiques et culturelles les plus élevées de notre échantillon, mais cet élément n'est pour l'instant qu'une intuition qui mériterait d'être approfondie. De plus, nous pouvons faire un rapprochement entre la cuisine comme espace de partage formant une activité et même un projet familial, avec le rapport la cuisine « *con amor* » observée par Aarseth et Olsen (2008) chez certains Suédois et Danois en couple où les deux occupent un emploi. Cela dit, leurs données étant limitées à la classe moyenne, nous ne pouvons, pour le moment, faire de lien explicite entre des ressources économiques et culturelles élevées et cette manière de vivre la cuisine au quotidien. L'idée qu'il serait souhaitable de « cuisiner ensemble » est notamment présente chez plusieurs autres participants. À cet égard, nous avons vu comment plusieurs PR mobilisent l'argument de leur niveau d'exigences élevé pour justifier à la fois leur prise de responsabilités culinaires, mais aussi l'incompatibilité de leur manière de cuisiner avec celle de leur conjoint. Francis explique que lorsqu'il réussit à bien s'entendre en cuisine avec sa conjointe, ils prennent le temps de se féliciter :

[...] ma blonde, elle quand elle cuisine, elle ramasse à la fin. Puis moi ça, moi je suis plus, j'ai pogné la maladie de ma mère que les choses soient toujours propres, fait que quand je fais la cuisine je ramasse en même temps. Fait que faut que j'aie l'espace pour travailler parce que faut que je surveille tout ce qui se passe, puis en même temps ben faut que je sois capable de ramasser, nettoyer les choses, puis quelque chose qui est, qu'on essaie de travailler moi puis ma

conjointe c'est qu'on essaye de faire la cuisine ensemble, puis pas d'être toujours, on a tendance à pas bien travailler ensemble dans la cuisine. Fait que (rire) ça, la bonne cuisine c'est quand t'es tout seul à tout contrôler (rire), avec peut-être quelqu'un l'autre bord du comptoir qui va couper des aliments. Fait que je pense que ça nous est arrivés dernièrement qu'elle a fait la remarque vraiment qu'on avait bien travaillé ensemble, ça arrive pas souvent (rire). (Francis, HPR)

En effet, si la cuisine représente pour Lucie et Luc une intimité partagée, elle demeure pour la plupart de nos participants une activité individuelle, et ce, surtout lorsqu'ils y investissent leur créativité. Pensons à Anne, qui fait ses essais culinaires à l'abri des regards inquisiteurs, puis à Antoine qui considère la cuisine comme son « territoire » et son « exutoire », prenant le temps de cuisiner tout au long de l'après-midi, un rituel dans lequel il s'ouvre une bière et écoute la radio.

[...] j'aime ça faire à manger parce que pour moi c'est un exutoire aussi, ça me déstresse. Je suis pas un gars stressé de nature, mais c'est bon. T'en a qui vont courir, faire du parachute, t'en qui prennent de la drogue, tout ça. Moi, je fais à manger t'sais. C'est mon fun, moi j'aime ça, aussi c'est ma petite routine, j'écoute Radio-Canada pis je prends ma bière, je fais à manger, je suis dans mon territoire, t'sais. (Antoine, HPR)

La familiarité de l'espace physique de la cuisine, l'inscription de pratiques culinaires créatives au sein d'une routine, c'est-à-dire de moments attendus et récurrents, et ce, de pair avec une ambiance de quiétude, sont des éléments que la plupart de nos cuisiniers créatifs mobilisent pour décrire le contexte d'élaboration et d'investissement de leur créativité en cuisine.

Cette dimension individuelle de la créativité culinaire s'observe aussi dans les choix de nos participants. Tout comme Élise, qui explique choisir ce qu'elle cuisine selon ses goûts personnels, la plupart de nos cuisiniers créatifs précisent que les membres de leurs familles préféreraient parfois manger des plats plus « simples » et « constants ». L'investissement de leur créativité en cuisine ne se fait donc pas en

réponse directe aux attentes de leur conjoint ou de leurs enfants, mais, bel et bien, dans certaines situations, malgré ces dernières. À titre d'exemple, nous avons vu que pour Béatrice (FPR), sa prise de responsabilités culinaires est conditionnelle à l'investissement de sa cuisine de sa créativité, et ce, parce que pour elle, la créativité est inhérente au plaisir qu'elle a à cuisiner et que sans elle, cuisiner est « plate », ennuyant, sans intérêt.

[...] mon fils s'attend pas à grand-chose là, juste à manger. Mais euh, mon conjoint, je pense pas qu'il attende grand-chose, non. Ben il est pas euh, non il attend pas grand chose de moi (rire) pas euh, non je pense pas. C'est vraiment moi là, c'est vraiment important pour moi. Même généralement je trouve qu'il pense que j'en fais un peu trop, mais euh, ouais. [...] En fait c'est mon plaisir personnel [...] je me suis mise à faire à manger, mais, si je veux que ça soit un plaisir pour moi de faire à manger il faut que ça soit créatif. Faut que ça se renouvelle. (Béatrice, FPR)

Béatrice a commencé à cuisiner plus régulièrement après la naissance de son fils, et ce, en mettant une grande importance sur la cohérence entre ses valeurs morales et ses actions, ce qui constitue une recherche de cohérence identitaire, de vision de soi comme un tout unifié. Pour que ce qui était « plate » deviennent « un plaisir », elle investit sa cuisine de sa créativité au service d'un « renouvellement » culinaire, et ce, malgré le fait qu'elle considère que son conjoint pense qu'elle en « fait un peu trop ». De même, Francis explique que sa conjointe et ses enfants préféreraient « un peu plus de simplicité » et de « répétition » en contraste à ses « recettes un peu plus *flayées* ».

Exprimer sa créativité en cuisine ne relève donc pas subjectivement d'une réponse aux attentes des autres membres de la famille, mais bien d'un plaisir provenant du sentiment individuel de matérialiser des idées, des inspirations, des goûts pensés comme venant de soi, constituant ainsi une expression de soi intime, personnelle, et ce, en contraste avec les attentes perçues du monde extérieur même si la mobilisation

de sa créativité individuelle peut bel et bien être faite pour atteindre, consciemment ou non, des normes sociales intériorisées et incorporées.

## 5.6 Créativité identitaire et masculinité en cuisine

*« The functional consequences extend from agricultural "adaptation" to international trade and world political relations. The exploitation of the American environment, the mode of relation to the landscape, depends on the model of a meal that includes a central meat element with the peripheral support of carbohydrates and vegetables – while the centrality of the meat, which is also a notion of its "strength", evokes the masculine pole of a sexual code of food which must go back to the Indo-European identification of cattle or increasable wealth with virility. » (Sahlins, 1990, p. 95)*

Nous avons vu comment l'expression d'une créativité individuelle en cuisine est liée à une expression de soi tout en étant parfois une forme de soin investie de sollicitude et une source de plaisir personnel, de motivation à cuisiner. Nous explorerons brièvement ici une autre forme de créativité : la créativité identitaire. En nous référant de manière générale aux travaux du sociologue de Vincent de Gaulejac (2009) décrits dans l'introduction de ce chapitre, nous verrons, par le biais de la masculinité, comment une forme de créativité identitaire s'inscrivant dans la part d'agentivité qu'ont nos participants sur leur manière de se représenter peut s'articuler à même la cuisine. Bien entendu, la question de départ de ce mémoire n'est pas, à proprement parler, d'analyser comment la cuisiner transforme le genre, mais plutôt de voir comment le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée peuvent influencer les représentations sociales de la cuisine du quotidien chez les adultes québécois pouvant être considérés comme à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes, et comment ces représentations informent ces pratiques. Ayant vu à maintes reprises que chez nos participants, certaines représentations de la cuisine varient ou non selon le genre – lui-même défini comme une présentation de soi inscrite dans un processus

d'identification de soi – nous nous permettons ici d'explorer sommairement et non exhaustivement comment, par leur créativité identitaire, nos répondants peuvent participer à transformer les représentations sociales de la masculinité.

Nous avons vu, au chapitre précédent, comment Antoine masculinise sa cuisine en l'associant à l'autonomie et à une expertise professionnelle, se définissant ainsi comme un homme autonome et non dépendant de sa conjointe pour se nourrir, efficace en cuisine par la mobilisation des connaissances qu'il a acquises lors de ses expériences de travail, par exemple en gérant un budget d'entreprise. Ce faisant, il investit l'espace domestique du culinaire, traditionnellement associé à la féminité, d'éléments de sens provenant de la sphère publique, lui permettant d'y légitimer sa place en maintenant son identification comme homme. En professionnalisant symboliquement la cuisine domestique, Antoine réaffirme son identité ancrée dans ses expertises professionnelles. Si, dans ce cas, Antoine fait acte de créativité en investissant la cuisine domestique de significations provenant d'ailleurs, son identification en relation à son genre demeure similaire. C'est la cuisine qui change de sens et non sa manière de s'identifier comme homme. Cela dit, Antoine est notre seul participant ayant clairement masculinisé discursivement la cuisine, ce qu'Aarseth a d'ailleurs identifié comme étape préalable à une « dé-génrisation<sup>1</sup> » de la cuisine familiale (Aarseth, 2009). En effet, nos autres participants du genre masculin n'y ont pas légitimé leur place en relation à une expertise professionnelle. De plus, la valorisation des outils complexes, qui serait aussi associée à la masculinité<sup>2</sup> (Tabet,

---

<sup>1</sup> Aarseth emploie le terme en anglais *degenderization* que nous traduisons, bien que possiblement de manière maladroite, comme dé-génrisation pour signifier le processus par lequel un espace habituellement genré devient non-genré.

<sup>2</sup> Paola Tabet, dans une perspective féministe matérialiste et en se basant sur des travaux anthropologiques sur les sociétés dites primitives, a montré comment historiquement la possession des

1979; Swenson, 2009) n'est pas plus présente chez nos participants du genre masculin que féminin. Cette absence de masculinisation discursive de l'espace domestique et familial du culinaire est quant à nous possiblement révélatrice de transformations des représentations sociales des catégories normatives de genre au Québec; celles-ci seraient en quelque sorte en processus de reformulation ou carrément, chez certains groupes sociaux pouvant constituer une avant-garde, en perte de prégnance sur les significations données à des pratiques particulières. De plus, elle nous mène à nous interroger sur la possibilité d'une créativité identitaire chez ces participants, qui n'investissent pas la cuisine de représentations habituellement associées à la masculinité, mais qui entrent en cuisine en s'appropriant des représentations habituellement liées à celles de la féminité, entre autres comme une pratique essentielle à la vie et au bien-être de sa famille. Le fait que nos participants du genre masculin considèrent généralement que leur appropriation de la cuisine est « normale » explique en partie pourquoi plusieurs de ceux-ci ne ressentent pas le besoin de réaffirmer discursivement une masculinité qui serait mise en cause. Considérée de prime abord comme allant de soi, nous avons vu au chapitre IV que leur appropriation initiale de l'espace domestique et familial du culinaire n'a

---

moyens de production par les hommes passe par la possession des outils les plus développés, associée à la masculinité, servant ainsi de moyen de contrôle des moyens de production et des femmes auxquelles les hommes nient la possession d'outils sophistiqués, et donc de pouvoir. De plus, pour une même activité, les hommes possèderaient des outils plus complexes que les femmes. « a. Il n'y a pas d'activités proprement féminines; b. Les activités féminines, quel que soit leur poids dans l'évolution technologique en général, sont des activités qu'on peut définir comme « résiduelles » : elles ne sont permises aux femmes que lorsqu'elles sont accomplies sans outils ou bien avec des outils simples, l'introduction d'outils complexes masculinisant jusqu'aux activités les plus traditionnellement féminines. En tout dernier lieu, j'essaierai de montrer comment le monopole de certaines activités clés est nécessaire aux hommes pour s'assurer le contrôle des instruments de production et, finalement, l'utilisation globale des femmes » (Tabet, 1979, p. 13-14). Pour Tabet, « c'est dans les formes de contrôle masculin des instruments de production (contrôle qui a pour corollaire le sous-équipement des femmes) qu'il faut chercher les facteurs objectifs, les constantes dans la division sexuelle du travail. Ce contrôle apparaît donc comme un des éléments du rapport de classe entre les hommes et les femmes. » (Tabet, 1979, p. 13).

généralement pas été investie d'une réflexivité sur leur genre. Cet espace semble d'emblée « déféminisé », ou du moins dans notre échantillon, les éléments étant habituellement pensés comme féminins le sont de façon moins restrictive et exclusive que par le passé. À cet égard, nos résultats contrastent avec ceux des années 1980 aux années 2000 des recherches de Kaufmann (2005) en France, de DeVault (1994[1991]) aux États-Unis, de Murcott (Mennell, Murcott et Otterloo, 1992, p. 95-102) en Grande-Bretagne, et de Lupton (1998[1996]) en Australie, qui montrent comment la cuisine du quotidien en contexte familial est socialement construite tant symboliquement que matériellement comme relevant du domaine féminin, « recrutant » sous le couvert de la naturalité, pour paraphraser les mots de Marjorie DeVault (1994[1991], p. 10-13) les femmes dans le travail culinaire et plus généralement de *care*, et ce, peu importe leurs préférences individuelles. Bien entendu, dans la comparaison de nos résultats il importe de souligner une différence fondamentale : nous avons sélectionné, comme Aarseth (2009) en Norvège, des participants non pas représentatifs de la majorité des Québécois, mais plutôt dans le but de maximiser nos chances d'observer des personnes pouvant être considérées comme à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes, et ce, afin d'observer entre autres des processus de transformations sociales. Il n'est donc pas surprenant, non plus, qu'aucun de nos participants n'ait mobilisé de discours masculiniste ou anti-féministe associés à une dite crise de la masculinité au Québec (Goulet, 2011; Dupuis-Déri, 2012). Les statistiques (Statistique Canada, 2010) montrant que la cuisine est au Canada et au Québec faite majoritairement par les femmes, le fait que nos participants considèrent qu'il est « normal » (Irène, Antoine, Anne, Bernard, Carl, Gilles) ou même « naturel » (Antoine, Bernard) qu'elle soit faite par un homme peut être interprété comme un indicateur de transformations chez certains groupes sociaux. À cet égard, Aarseth (2009) explique qu'à partir des années 1970 en Occident, suite aux revendications féministes et à une culture consumériste florissante, des discours sur une nouvelle forme de masculinité émergent dans lesquels s'arriment moralité (lié au féminisme pour un partage égal des tâches domestiques) et style de vie (lié au

consumérisme hédonique), s'exprimant chez les individus en une tension entre moralité de la responsabilité et hédonisme de la liberté et de la créativité. À première vue, il peut donc paraître inadéquat de qualifier ce processus de créativité identitaire<sup>3</sup> dans la mesure où les individus chercheraient, par un processus narratif, à concilier consciemment des éléments semblant, à priori, inconciliables (comme être le PR de la cuisine du quotidien et être et paraître comme appartenant à la catégorie homme). Cependant, leur adaptation à un nouveau contexte dans lequel il devient peu à peu habituel pour des individus s'identifiant comme hommes de prendre soin de nourrir les corps et les esprits de leur famille en investissant leur cuisine de sollicitude tout en étant une expression de soi peut, quant à nous, bel et bien être analysée comme une forme de créativité identitaire en grande partie inconsciente, et ce, parce qu'elle s'inscrit dans un processus de création d'une narration de soi aboutissant à une vision unifiée de soi : l'identité. De plus, si leur entrée en cuisine s'est souvent faite de manière non réflexive, nos participants sont toutefois contraints à l'investir de réflexivité dans les brefs moments ponctuels où ils sont confrontés à des groupes sociaux qui ne considèrent pas cette pratique comme habituelle (ex. Antoine et Francis avec leurs collègues). Ce sont dans ces moments où leur légitimité culinaire et de genre sont simultanément mises en cause que nos participants sont appelés à se positionner face à des catégories normatives qui ne sont pas les leurs, c'est-à-dire qui ne sont pas celles de leur groupe social. La force et l'intérêt de ces transformations résident donc dans leur normalité, dans le fait qu'elles sont ancrées dans les habitudes des individus, qu'elles leur sont la plupart du temps inconscientes et, par ce fait même, non-remises en question. De plus, lorsqu'elles sont questionnées, elles apparaissent à nos participants comme une évidence, une certitude inébranlable, ce qui en minimise l'effet potentiellement perturbateur.

---

<sup>3</sup> Entendu, ici, selon la définition de de Gaulejac (2008).

Ceci dit, certaines représentations culinaires associées traditionnellement à la masculinité et à la féminité demeurent dans les discours de la majorité de nos participants. Nous avons notamment vu au Chapitre IV comment les femmes de notre échantillon se positionnent toutes comme consommant moins de viande et plus de légumes que leur conjoint, se disant plus « exigeantes » quant à leur adhésion aux normes nutritionnelles contemporaines. À cet égard, nous nous pencherons ici sur les représentations de la viande rouge et des légumes articulées avec les normes contemporaines d'une alimentation santé, qui pèsent peut-être, en ce contexte alimentaire marqué par une médicalisation (Poulain, 2008, p. 191-200), plus lourdement sur les pratiques culinaires de nos participants masculins que celles de genre – les appelant à en « calibrer » leur adhésion.

#### 5.6.1 Modérer sa consommation de viande, modérer sa masculinité ?

La masculinité, dévalorisée et peu investie dans l'imaginaire canadien-français traditionnel, fait retour dans et par la cuisine. Il y a donc ici non seulement un effet de mode, mais un véritable travail de l'imaginaire par lequel des conflits symboliques latents se trouvent repensés à nouveaux frais. Cette montée du vitalisme gastronomique peut aussi se présenter comme réponse à d'autres enjeux, identitaires cette fois. Qu'est-ce qu'être Québécois de nos jours, comment habiter ce territoire d'une manière pensée comme significative? La gastronomie sauvage offrirait des réponses inédites à ces questions qui, dans le contexte contemporain, surgissent selon de nouvelles déclinaisons. (Sicotte, 2016, p. 16)

En s'appuyant sur un corpus de romans, de photographies et d'émissions de télévision, Geneviève Sicotte (2016) montre comment, si l'identité masculine des Canadiens-français au XIXe siècle était dévaluée jusqu'à empêcher sa pleine expression dans des rites de passage cynégétiques – un phénomène pourtant observable chez les colonisateurs d'origine britannique de l'époque – un courant d'avant-garde s'appuyant sur une « redéfinition radicale » de « l'imaginaire de la gastronomie cynégétique » qui

met actuellement de l'avant des représentations d'une gastronomie masculine québécoise en relation à un territoire, à une nature sauvage où la chasse, la cuisine de l'animal abattu et ensuite, sa consommation, se pose en réponse à ce qu'elle constate étant un état de crise identitaire et culinaire issu d'une anomie. Quoique cette analyse puisse être éclairante et intéressante d'un point de vue sociohistorique, nous n'avons que très peu observé, chez nos participants, de discours qui pourraient s'y rattacher, et ce, même si nos participants appartiennent aux générations X et Y, que Sicotte associe pourtant à ce courant d'avant-garde. Ce faisant, il est peut-être plus pertinent d'observer que nos participants semblent se rapprocher davantage des représentations de la masculinité « très nuancées, voire atténuées du masculin [...] une identité de genre bien éloignée de la virilité conquérante souvent associée au rite cynégétique » (Sicotte, 2016, p. 5) que Sicotte observe dans les romans canadiens-français du XIXe siècle et qu'elle associe à la vie en milieu agricole et à la demeure familiale.

[...] la masculinité est ici pensée dans le cadre d'une cosmologie agricole où le pôle du *domus* est fortement investi. Le rite cynégétique, dans un tel cadre, est plus ou moins opérant, alors que c'est la cuisine paysanne qui semble dotée du pouvoir de faire passer les êtres et les choses d'un statut à un autre. (Sicotte, 2016, p. 6)

À ce sujet, des indices et des constats nous incitent à souligner qu'au XIXe siècle, la cuisine familiale au Québec est, dans ses représentations romanesques<sup>4</sup> (Sicotte, 2016) comme dans ses pratiques (Desloges et Lafrance, 1989, p. 3), principalement faite par les femmes maîtresses de maison ou domestiques. De même que les récits

---

<sup>4</sup> Cette affirmation est à interpréter comme un indice, une intuition plutôt qu'un fait scientifique. Lors d'un échange par courriel le 8 décembre 2016 avec Geneviève Sicotte, celle-ci nous a expliqué – sans toutefois que cela constitue un avis proprement scientifique – que dans le peu de romans canadiens-français existant au XIXe siècle, la cuisine faite par les hommes est une cuisine de chasse et de bois, cuisinant pour d'autres hommes et eux-mêmes, alors que lorsqu'une femme est présente, elle se charge de la cuisine pour tous.

d'une gastronomie sauvage et masculine observés par Sicotte constituent une nouveauté, l'est aussi l'appropriation de la cuisine familiale par nos participants du genre masculin. À cet égard, nos participants se situent de manière cohérente aux discours plus normatifs d'équilibre et de santé, associés à la féminité : ils ne semblent pas vivre une crise d'identité de genre, créant des contre-discours, comme le font les protagonistes du mythe gastronomique cynégétique qui vivent l'expérience d'une masculinité québécoise contemporaine « associée à des images de faiblesse » et brouillée « à la faveur des redéfinitions de genre suscitées par les avancées féministes » (Sicotte, 2016, p. 6). Ceci dit, cette dévaluation sociohistorique de la masculinité au Québec pourrait être un élément parmi d'autres facilitant leur appropriation de la cuisine domestique.

Bien qu'ils posent généralement la centralité de la viande dans la composition de leur assiette et de celles de la plupart des Québécois, pour tous nos participants s'identifiant comme hommes, cuisiner « santé » trouve en grande partie son expression en relation avec une diminution de leur consommation de viande<sup>5</sup>. Antoine, Gilles, Carl, Luc, Jean et Étienne affirment tous avoir diminué leur consommation de viande ou essayer d'en consommer moins dans le but de mieux manger.

C'est con, mais, ben c'est pas con, j'essaie de manger peu de viande la semaine. Oui j'aime ça la viande c'est bon Aahhr! mais, comme le midi je sais pas je vais

---

<sup>5</sup> À ce sujet, le fait que de consommer moins de viande comme action de consommation responsable soit intégré sous forme de question dans le formulaire d'enquête de l'Observatoire de la consommation responsable (OCR) de 2016, avec 56,9% des répondants étant considérés comme en accord avec l'affirmation « Je consomme moins de viande » (OCR, 2016, p. 5), montre comment l'idée qu'une diminution de sa consommation de viande est éthiquement souhaitable se trouve, à l'heure actuelle, généralisée dans la société québécoise.

acheter des végés, t'sais j'essaie de penser à de quoi, j'aime pas ça manger trop carnivore, j'aime pas ça à ce point-là. [...]

Ça souvent le monde pense que je suis un mégacarnivore. Mes chums me voient toutes comme gros porc, c'est sûr quand on se voit entre chums là, moi, je peux acheter des *ribs* pis j'aime ça là, c'est bon là on va en manger, on va aller au chalet. Mais je suis pas de même dans, je m'achète, c'est rare là, je fais pas ça la semaine. (Antoine, HPR)

Ces mots d'Antoine illustrent la tension entre une affirmation d'aimer la viande, du plaisir d'en consommer notamment lors de moment entre amis du genre masculin, et l'affirmation qu'il serait préférable d'en manger moins, et ce, surtout pour être en meilleure santé. Chez plusieurs participants, cette conciliation se fait en déterminant des moments et des situations où la consommation de grandes quantités de viande est appropriée ou non. C'est ainsi que pour Antoine et Luc, les fins de semaine sont des moments de relâchement où ils s'adonnent à une plus grande consommation de viande, et pour Luc, de gâteaux. Remarquons aussi qu'Antoine affirme que ses amis le « voient comme gros porc », qu'ils l'identifient comme un grand mangeur de viande, une identification qui nous semble, pour Antoine, plus péjorative que positive. Cela dit, nous avons l'impression qu'elle revêt différentes significations selon les contextes, comme pour Antoine celui d'aller au chalet avec ses amis masculins – une expérience de contact avec la nature pouvant constituer un écho à celle de la gastronomie cynégétique décrite par Sicotte (2016) – par rapport à ne pas manger de viande les midis, en semaine à son travail.

Chez Gilles (HPR), Luc (HRE) et Étienne (HNPR), l'idée qu'ils sont trop « viandeux » et qu'ils devraient manger davantage de légumes pour être en meilleure santé leur serait venue de leur conjointe. D'ailleurs, notons que cette influence de leur conjointe sur leur consommation de viande peut être interprétée comme un indice de

transformation des relations de pouvoir, ou du moins de ses formes, entre les femmes et les hommes : Marianne Ekström (1991) a montré qu'en Suède à la fin des années 1980, les femmes, qui adhéraient à « l'idéologie »<sup>6</sup> de l'égalité entre les sexes ou non, étaient en majorité les principales responsables de la cuisine et, même si elles souhaitaient cuisiner plus de légumes, elles étaient soumises aux préférences de leur conjoint :

*« Women very often say that they would have more vegetables for dinner, but neither her husband nor her children like it, and although she knows that it would be healthy and good to serve it, she gives up the idea of having vegetables for dinner in a conflict between love and health. Thus there is a great variety of ways the couples deal with the gender system, men's open or hidden domination and women's open or hidden subordination. »* (Ekström dans Fürst, Prättälä, Ekström, Holm et Kjaernes, 1991, p. 156)

Ce lien entre une préférence pour la viande et la masculinité a d'ailleurs aussi été observé par plusieurs autres chercheurs, dont Jeffrey Sobal (2005) et Deborah Lupton (1998[1996], p. 104-112). Affirmer son goût pour la viande rouge serait une manière consciente ou non d'affirmer sa masculinité, de s'identifier comme homme. C'est ainsi que nos répondants s'affirment presque tous comme hommes par le biais symbolique de la viande, et ce, tout en expliquant devant en quelque sorte modérer cette masculinité – une modération souvent initiée par leurs interactions avec leur conjointe – pour adhérer à une norme peut-être plus forte, celle de la santé. C'est alors que nous observons un processus que Cairns et Johnston (2015) ont nommé « calibration », par lequel les participants font le travail discursif de se positionner au

---

<sup>6</sup> Ekström définit l'idéologie de l'égalité entre les sexes comme suit : *« The ideology is defined as a system of opinions of how reality is constituted and how reality should be formed. There is, for example, the idea of "a proper meal, a proper wife and mother, proper table-manners... " and so on. Reality is to face everyday problems »* (Ekström dans Fürst, Prättälä, Ekström, Holm et Kjaernes, 1991, p. 155).

beau milieu et jamais aux extrêmes de leurs représentations appartenant à leur catégorie de sexe. Mobilisant le concept de « calibration » pour expliquer comment les femmes se présentent et justifient leur souci pour la santé, par exemple sans jamais être des extrêmes du contrôle de leur alimentation s'incarnant dans la consommation de produits biologiques, Cairns et Johnston montrent qu'un élément inhérent à la féminité est justement celui d'être et de paraître modérée, d'être et de paraître en contrôle sans être trop contrôlante, d'être et de paraître en santé et donc mince sans faire de régimes draconiens, etc. C'est un concept que nous considérons aussi comme fertile pour comprendre le jeu d'équilibre d'identification entre la masculinité et la norme de santé chez nos participants.

Cette posture de modération en relation à la consommation de viande prend la forme, chez Bernard, de ce qu'il nomme « omnivore raisonné ». Partageant avec Béatrice le parcours éthique et la volonté de mener des actions cohérentes avec celui-ci, Bernard explique que sa consommation de viande est très « raisonnée ». Souhaitant habiliter son fils à faire ses choix, il n'en mange avec ce dernier qu'une fois par semaine. Comme l'a remarqué Béatrice, il est intéressant de constater qu'un processus réflexif similaire chez les deux a donné des résultats matériels différents : Béatrice est végétalienne et Bernard mange de la viande en petite quantité. Expliquant que ce scénario est le même pour leurs couples d'amis, Béatrice se demande si celui-ci est effectivement lié à la masculinité. Nous considérons que cette posture l'est probablement, mais qu'elle tend vers une expression de la masculinité hégémonique de manière extrêmement modérée, « calibrée » selon une posture réflexive éthique et féministe spécifique à un groupe social dans lequel les associations traditionnelles entre l'expression masculine de pouvoir sur la nature liée à la consommation de viande demeure, bien que de manière résiduelle, une façon de se reconnaître comme homme différent des femmes, et ce, de pair avec le qualificatif de « raisonné », faisant implicitement référence à une raison universelle et abstraite – cette dernière

étant contestée par l'éthique du *care* (Molinier et Paperman, 2013). De plus, Béatrice et non Bernard nous a rapporté que Bernard consomme exclusivement de la viande issue de la chasse faite par son père sur sa terre agricole, et des poissons qu'il a lui-même pêchés, ce qui pourrait indiquer l'expression d'une masculinité contemporaine à même une nouvelle forme de gastronomie cynégétique imprégnée du mythe de l'authenticité d'un rapport masculin à la nature sauvage et nordique du Québec (Sicotte, 2016); mais il demeure quant à nous significatif que Bernard ne nous en ait pas glissé un seul mot! Difficile donc d'interpréter et d'analyser adéquatement comment Bernard se représente la chasse et la pêche et si celles-ci sont réellement liées à sa manière de s'identifier comme homme. De plus, nous considérons qu'il peut être hasardeux d'interpréter tous les comportements et leurs justifications des hommes automatiquement comme l'expression de leur masculinité, et ce, que celle-ci soit analysée comme hégémonique (la masculinité) ou alternative (les masculinités, voir Sobal, 2005).

Dès lors, Francis (HPR) nous apparaît comme l'exception de notre échantillon. Ayant récemment adopté une alimentation végétarienne tout en prenant la relève de la préparation des repas familiaux du soir, c'est suite au visionnement d'un documentaire qu'il entama une réflexion sur l'importance de l'alimentation pour la santé de sa famille et celle de la planète.

Fait que j'ai réalisé qu'on est trop tombés dans ce panneau-là puis avec le manque de temps on avait essayé de trouver des solutions rapides puis c'était peut-être mieux de prendre du recul, puis euh, penser plus à remettre l'importance sur faire la cuisine pour notre santé, mais aussi pour la santé des enfants puis leur apprendre à, les bonnes habitudes de vie là. (Francis, HPR)

Comme un coup de fouet, il a pris conscience qu'il devait agir. Ce fut pour lui un événement d'une telle importance qu'il en parla pendant des semaines durant à ses

collègues de bureau. Ceux-ci, bien que de bonne guerre, le taquent en lui montrant, lorsqu'ils ont un dîner végétarien, qu'il est « organique ».

Peut-être parce que je leur ai cassé les oreilles avec ça pendant une couple de semaines là, quand j'ai commencé ça, fait que, fait que là ils aiment ça me revenir, puis quand ils se font des plats végétariens « regarde mon plat il est organique » tout ça, fait qu'ils se trouvent drôles. (Francis, HPR)

De façon similaire, mais édulcorée à l'étonnement des collègues d'Antoine lorsqu'ils apprennent qu'il cuisine, les réactions des collègues de Francis quant à sa prise de conscience et son adoption du végétarisme montrent comment ce changement est considéré par ceux-ci comme déstabilisant et probablement incohérent avec la représentation qu'ils ont de Francis, un homme. Dans un souci de ne pas risquer la santé de ses enfants au nom de ce qui à ses yeux pourrait être une mode, Francis n'impose pas le végétarisme à sa famille et cuisine souvent deux versions d'un même plat, par exemple un pâté chinois à la viande et un aux lentilles. Sa conjointe ayant déjà été végétarienne et souffert de problèmes de santé, elle continue à manger de la viande. Un des impacts principaux de Francis sur l'alimentation de sa famille réside dans ses nouveaux choix de consommation quant aux aliments ultra-transformés, « industriels » qui étaient des solutions faciles aux contraintes temporelles de sa famille, mais qu'il sent, pour le bien-être de cette dernière, le vif besoin d'éliminer. Francis incarnerait-il une cuisine hors genre, dans la mesure où dans sa dimension interactionnelle, celle-ci se ferait sans être traversée de rapports de domination, d'appropriation ou même de pouvoir d'un homme sur une femme, ou de mobilisation de privilèges inhérents à la masculinité? Celle-ci aurait-elle été propulsée par son passage d'une inconscience et d'une irresponsabilité culinaire à une conscience et une prise de responsabilité? Sa persistance face aux blagues de ses collègues serait-elle le signe d'une démarche de subversion du genre par l'alimentation? Chose certaine, si nous avons rencontré Francis avant sa prise de conscience et de responsabilité culinaire, notre analyse serait tout autre.

Cette tension observée principalement chez nos participants du genre masculin, entre une préférence pour la viande rouge et le devoir d'en limiter la consommation pour être en santé peut être expliquée en nous référant à la dialectique hédonisme / ascétisme observée par Deborah Lupton (1998[1996]).

*« [...] the 'rational' imperatives around eating certain foods and denying oneself other foods in the quest for good health and a slim body that are currently privileged in western societies may be rejected or ignored, giving way to urges to eat prohibited foods in the quest for self-expression and emotional and bodily release. In consumer culture there is, therefore, a continual dialectic between the pleasures of consumption and the ethic of ascetism as means of constructing the self: each would have no meaning without the other. » (Lupton, 1998[1996], p. 153)*

Pour Lupton, l'impératif ressenti par ses participants à contrôler leur corps par le biais de leur alimentation justifié par l'importance d'être mince et en santé s'explique par une civilisation des corps, telle que dans la production d'enfants « civilisés » par leur socialisation, qui s'inscrit dans la dialectique nature / culture. Dans la perspective que nous adoptons dans ce mémoire, la masculinité étant une action par laquelle les individus interprètent et forment leur corps et plus généralement leur vision de soi comme appartenant à la catégorie homme, nous pouvons considérer qu'étant donné les liens sociohistoriques occidentaux entre la masculinité et la viande rouge, que lorsque nos participants en modèrent ou en « calibrent » leur consommation, ils modèrent leur identification individuelle à leur conception de la masculinité, et ce, par ce même mouvement dialectique, sans pour autant remettre en question son association même avec la viande et le plaisir hédonique qu'ils ressentent à la cuisiner et à la consommer. En effet, la catégorie de genre homme demeure, dans les discours de nos participants, associée à la viande rouge. En expliquant y contrôler leur adhésion, c'est par extension la catégorie de genre elle-même qui semble devoir, pour nos participants, faire l'objet d'un contrôle et d'une modération. Dès lors, pour revenir à de Gaulejac, nos participants agissent en réaction face à leurs déterminants sociaux,

c'est-à-dire sur ce que leur contexte sociohistorique a fait d'eux : sans nier leur appartenance à la catégorie homme, notamment en affirmant être « viandeux » en ayant plus de plaisir hédonique que leurs conjointes à consommer de la viande rouge, ils s'attèlent, telle une autocivilisation sous forme d'autorégulation fortement influencée par leurs interactions avec leurs conjointes, à la modérer, et ce faisant, ils contribuent peut-être à la transformer ou du moins à diminuer sa prégnance dans leurs modes habituels de consommation et d'identification. Finalement, nous souhaitons nuancer notre propos en réaffirmant qu'il serait à notre avis erroné de réduire l'entièreté de l'identité de nos répondants à leur genre, qui constitue une modalité d'identification parmi d'autres dont nous espérons avoir montré que l'emprise tend peut-être à s'estomper, ou du moins à se reformuler.

## 5.7 Conclusion

Ce dernier chapitre sur la créativité culinaire et même identitaire a été bâti à partir des deux premiers, c'est-à-dire à la fois en constatant que la cuisine au Québec offre l'espace interprétatif suffisant à une part de nos participants pour y exprimer leur créativité, et que cette créativité culinaire s'exerce en contexte familial. Ce faisant, nous avons montré (1) les conditions nécessaires pour que nos participants qualifient leur cuisine de créative; (2) comment la créativité culinaire est une expression de soi; (3) mais aussi parfois une manière de prendre soin de soi et des autres investie de sollicitude; (4) puis, comment exercer sa créativité en cuisine est pour nos participants une source de plaisir intime et personnel; (5) et finalement en nous risquant à déborder quelque peu de notre intention de départ nous avons exploré comment la créativité culinaire de nos participants mène aussi à réfléchir sur la cuisine comme espace de créativité identitaire, et ce, en nous attardant précisément à la masculinité et aux « calibrations » des représentations symboliques de la viande

rouge mobilisées par nos participants. Cette dernière partie comporte, bien entendu, plusieurs limites et laisse peut-être plus de questions en suspens qu'elle n'apporte de réponses, mais nous souhaitons les souligner pour qu'elles puissent peut-être inspirer éventuellement d'autres recherches.

## CONCLUSION

*« Nutrition as a biological process is more fundamental than sex. In the life of the individual organism it is the more primary and recurrent physical want, while in the wider sphere of human society it determines, more largely than any other physiological function, the nature of social groupings, and the form their activities take. » (Richards, 1948, p. 1)*

Audrey Richards, pionnière des études socio-anthropologiques de l'alimentation, pose l'alimentation comme étant une nécessité plus vitale pour les humains que la sexualité et, par ce faire, en plein coeur du vivre ensemble. C'est ainsi que dans ce mémoire, nous espérons avoir montré, ne serait-ce que partiellement, comment les représentations et les pratiques culinaires à même l'espace social familial du culinaire participent non seulement, dans la société québécoise contemporaine, à lier les individus entre eux, mais aussi à les constituer en tant que personnes. La question de départ de cette recherche était, dans un premier temps, d'explorer comment les Québécois pouvant être considérés comme à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes se représentent la cuisine selon leur genre et leur degré de responsabilité culinaire dans leurs maisonnées, et dans un deuxième temps, comment ces représentations informent leurs pratiques culinaires. Pour tenter d'y répondre, nous avons amorcé ce mémoire en présentant notre problématique, notre recension des écrits non exhaustive, nos questions de recherche, notre cadre d'interprétation conceptuel et nos hypothèses exploratoires. Notre démarche serait donc incomplète sans un bref retour sur ces dernières, le tout traversé par nos axes de comparaison : le genre et le degré de responsabilité culinaire dans la maisonnée. C'est donc ce que nous faisons à même cette conclusion générale, et ce, en guise de brève synthèse de nos trois chapitres de résultats et d'analyse. Par la suite, nous terminons en indiquant les limites de ce travail et en posant quelques pistes qui pourraient inspirer des recherches futures.

## Retour sur nos hypothèses<sup>1</sup> exploratoires

### Similarités entre H et F PR

De manière cohérente avec nos hypothèses de départ, nous avons vu au chapitre IV que les femmes et les hommes PR ont tous investi leur cuisine de sollicitude et ont rapporté cuisiner pour prendre soin de leur famille, de leur santé, et ce, pour notamment ouvrir leurs enfants au monde. De plus, ils cuisinent parfois par obligation, prenant davantage plaisir à cuisiner lorsqu'ils en ont le temps, souvent les fins de semaine. Ces participants sont entre autres motivés à cuisiner lorsqu'ils ressentent qu'ils ont accompli adéquatement leurs devoirs de parent, et ce, notamment en observant leurs convives, enfants comme adultes, manger avec appétit ce qu'ils ont cuisiné. Les femmes et les hommes PR considèrent leur cuisine comme étant parfois créative, une forme expression de soi. Nous avons notamment montré au chapitre V que considérer sa cuisine comme créative est liée au niveau d'expérience culinaire des individus et de confiance en leurs habiletés. Investir sa cuisine de sa créativité est

---

<sup>1</sup> Élaborées à l'automne 2015, nos hypothèses de départ sont de nature exploratoire, ce qui, selon Loubet del Bayle (2000, p. 263), permet de poser les bases pour « baliser le terrain à la fois concret et intellectuel sur lequel elle va s'exercer ». Les voici : **(1) Les hommes et les femmes qui sont les principaux responsables de la cuisine du quotidien dans leur maisonnée se représenteront la cuisine de manière similaire, c'est-à-dire de manière ambivalente**, parfois comme un espace de créativité, de plaisir de donner, de prendre soin de ceux qu'ils aiment, de leur communiquer leur amour, mais aussi comme une obligation, un devoir, une contrainte, un travail. **Toutefois, nous observerons aussi des différences**, notamment quant aux représentations de ce que constitue une bonne cuisine et quant à l'importance accordée aux outils et techniques culinaires, à la qualité nutritionnelle ou à certains aliments chargés symboliquement. **(2) Les hommes et les femmes qui ne sont pas les principaux responsables de la cuisine du quotidien dans leur maisonnée se représenteront la cuisine différemment**. Les hommes auront davantage tendance à la considérer comme un espace de créativité et de liberté, comme une performance technique démontrant leurs habiletés, comme une technique de séduction (Szabo, 2014) comme une pratique fortement socialement valorisée, alors que les femmes la percevront de manière similaire à celles qui sont les principales responsables de la cuisine, cohérente avec l'éthique du *care*.

pour nos participants une manière de communiquer une part de soi à ses convives et à soi-même.

### Différences H et F PR

Si nous avons vu au chapitre IV qu'un peu moins de la moitié de nos participants ont investi la répartition des tâches culinaires et ménagères de leur réflexivité pour atteindre une équité (Béatrice et Bernard, Élise et Étienne, Lucie et Luc), et ce, notamment en questionnant de temps à autre leurs pratiques; pour d'autres, leur prise de responsabilité culinaire s'est opérée de manière non réflexive. Ce faisant, certains HPR se sont approprié l'espace domestique du culinaire possiblement au détriment de leur conjointe, contrainte à « acheter la paix » en lui laissant s'approprier la tâche qu'il préfère : la cuisine. À cet égard, trois FNPR et une FPR (Anne, Corine, Denise, Irène) ont rapporté faire des compromis, de choisir leurs batailles, trois d'entre elles étant responsables d'une plus grande part du travail ménager que leur conjoint. De plus, certains HPR bénéficient d'une exemption des autres tâches, mais pas les FPR.

### Similarités H et F NPR

À l'exception d'Anne et de Bernard, nos participants et participantes NPR n'aiment généralement pas beaucoup cuisiner et, tel que nous l'avons vu au chapitre V, ne considèrent pas leur cuisine comme créative. Contrairement à notre hypothèse de départ, ils ne conçoivent pas la cuisine comme un espace créativité et de liberté. Cela dit, ils la conçoivent bel et bien comme une manière de prendre soin de leurs proches, mais elle n'est pas, pour eux, un espace d'investissement de soi ou de plaisir.

### Différences entre H et F peu importe le degré de responsabilité culinaire

Nous avons vu au chapitre IV que, comparées aux hommes, les femmes de notre échantillon demeurent plus soucieuses de la nutrition, en parlent plus en détail et sont généralement les responsables de cette dimension de l'alimentation, et ce, même si elles ne sont pas les principales responsables de la cuisine dans leur maisonnée. Toutes les femmes de notre échantillon ont expliqué qu'elles s'assurent que leurs enfants mangent varié et santé, et qu'ils développent leur goût pour s'ouvrir sur le monde. Si nous avons bel et bien observé ces mêmes soucis chez les hommes, ceux-ci insistent moins que les femmes sur l'importance de ces dimensions, nous relatent moins des stratégies qu'ils mobilisent et optent plus rapidement pour des plats qui font plaisir aux papilles de leurs enfants, quitte à faire des compromis sur leur adhésion à leur connaissance des normes nutritionnelles contemporaines. De plus, deux HNPR obtiennent leurs connaissances de ces normes principalement auprès de leurs conjointes. Dans ces cas, le travail et la responsabilité de se tenir à jour quant aux nouvelles normes nutritionnelles pour les appliquer et les communiquer à leur famille est celui des femmes, qui sont aussi les principales responsables de la cuisine. Au fait, la majorité des femmes de notre échantillon affirment avoir des exigences nutritionnelles supérieures à celles de leur conjoint. De même, il n'est pas surprenant que les représentations genrées de l'alimentation – ce que certains ont nommé « stéréotypes », insistant sur le fait qu'elles ne sont pas nécessairement fidèles aux pratiques réelles et que la cuisine en soi est fondamentalement une pratique neutre – reflètent une dichotomie entre une cuisine légère, pleine de légumes, santé, associée aux femmes; et une cuisine plus copieuse, axée sur la viande rouge, riche en lipides, associée aux hommes. Dès lors, les femmes, contraintes à agir en relation aux évaluations des autres quant à leur accomplissement des attentes liées à leur catégorie de genre, sont plus interpellées que les hommes à adhérer et à mettre en pratique une cuisine plus légère et santé (Cairns et Johnston, 2015). En entretien, celles-ci se sont

montrées plus soucieuses que leurs conjoints quant à l'acquisition de connaissances nutritionnelles et l'adéquation de leur cuisine avec celles-ci, le tout étant exacerbé par le soin des enfants.

Finalement, quant à notre hypothèse sur une masculinisation discursive de la cuisine, qui avait été élaborée à partir du pré-test, elle ne se trouve que partiellement confirmée chez un seul de nos participants du genre masculin : celui ayant justement participé au pré-test. Celui-ci masculinise discursivement la cuisine en ayant recours à des représentations de la sphère publique et professionnelle, et ce, tout en valorisant les outils, alors que les autres ne le font pas plus que les femmes de notre échantillon. De plus, les hommes de notre échantillon considèrent leur entrée en cuisine comme « normale » et adoptent une posture culinaire ayant été dans la littérature scientifique associée à la féminité, observée empiriquement majoritairement chez les femmes : ils investissent leur cuisine, à différents degrés, de sollicitude, et ce, avec l'objectif de prendre soin du corps et de l'esprit de leurs proches et d'eux-mêmes. À cet égard, nous avons vu au chapitre V quelques pistes d'explication et de problématisation sociologique questionnant la nécessité même pour ces hommes de « dé-féminiser » entièrement cet espace pour se l'approprier. Terminons en soulignant que la reconnaissance étant une nourriture du cuisinier, hommes et femmes au fourneau souhaiteraient parfois obtenir un peu plus de reconnaissance pour leur travail culinaire, ne serait-ce que par un petit « merci » (voir chapitre IV).

Similarités H et F peu importe leur degré de responsabilité culinaire

L'identification par nos participants de leur cuisine comme québécoise faisant l'objet du chapitre III, n'est que très peu différenciée selon nos axes de comparaison. Le peu d'éléments différenciés que nous avons observés dans ce processus se situent dans la

reproduction occasionnelle et exacte que font certaines FPR de plats qu'elles associent à un être cher, au souvenir précis d'une personne particulière (voir section 3.6).

### Limites

Bien entendu, et comme nous l'avons souligné au chapitre II, nos choix méthodologiques induisent des limites importantes quant à ce travail de recherche. Premièrement, la taille de l'échantillon et le fait que nous ne sommes pas arrivé à la saturation de nos données font en sorte que nos résultats ne sont pas généralisables à l'ensemble ou même une partie de la population québécoise. De plus, ayant sélectionné des participants selon un ensemble de critères (voir section 2.2.1) favorisant nos chances d'obtenir des participants pouvant être considérés à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes, nos participants se situant comme des exceptions face aux statistiques actuelles sur la répartition du travail domestique, nos résultats ne peuvent que pointer vers des modalités d'un phénomène social chez une avant-garde. Notre échantillon étant constitué de participants vivant en famille où les deux travaillent ou étudient avec au minimum un enfant, nos résultats excluent les personnes en situation d'insécurité alimentaire, vivant seul, sans enfant, en milieu rural ou à l'extérieur du territoire québécois, les personnes vivant avec des handicaps, etc. À ceci ajoutons que même si ce n'était pas un critère de sélection, nos résultats se limitent aux personnes vivant en couples hétérosexuels, et par ce faire excluent celles avec d'autres formes de sexualité. D'autre part, tous nos participants se sont identifiés au genre féminin ou masculin, excluant ainsi les personnes qui s'identifient autrement. Finalement, notre revue de la littérature scientifique n'étant pas exhaustive, nos analyses en sont tout autant limitées.

### Quelques pistes de recherches

Le chapitre III nous a mené à constater que nos participants se représentent la cuisine québécoise comme « ouverte sur le monde », mais qu'elle est aussi, par le vaste espace interprétatif qu'elle offre aux individus, « ouverte sur elle-même ». Ce dernier constat nous a permis, au chapitre V, d'explorer les articulations entre les créativité culinaire et identitaire de nos participants. De plus, au chapitre III nous avons posé les bases des éléments de définition de la cuisine partagés par nos participants nous menant, au chapitre IV à explorer, par leurs parcours culinaires et expériences de vie en famille, comment ils sont arrivés à se représenter la cuisine ainsi. Cela dit, ce premier chapitre de résultats et d'analyse suscite tout de même des questionnements qui ne sont pas abordés dans ce mémoire. À cet égard, il serait intéressant d'approfondir notre connaissance des formes de processus culturels à l'oeuvre en relation à la (re)production de traditions culinaires ou d'un patrimoine culinaire, à savoir s'il s'agit ici de processus d'hybridation, de transculturation, de métissage, de patrimonialisation, etc.

Nous concluons le chapitre IV par une esquisse théorique des articulations entre trois niveaux structurels et trois formes de motivations à cuisiner observées chez nos participants, et ce, imbriqués avec des processus de médiation et d'identification de soi et de la cuisine. Cette première esquisse mériterait d'être approfondie et retravaillée à la lumière d'une revue de la littérature plus fouillée et de données empiriques sur un échantillon plus diversifié. Une autre piste issue de ce chapitre est que nos participants rapportent avoir commencé à prendre la responsabilité de leur cuisine lors de leur arrivée en appartement ou de leur première mise en couple. Pour approfondir nos connaissances sur les modalités d'une prise de responsabilité culinaire, mais aussi de mise en place des habitudes, il serait intéressant, dans le cadre

de recherches futures, de se pencher précisément sur le moment de la vie du départ du domicile familial.

Enfin, le chapitre V aboutit à un questionnement et à un début de réponse quant aux articulations entre un contexte alimentaire médicalisé, une dévalorisation de la masculinité, l'adhésion « calibrée » à des normes de santé exprimées et médiées par des représentations hédoniques de la viande rouge, la « dé-génrisation » de l'espace familial du culinaire, et même l'appropriation par des individus s'identifiant comme homme d'un espace habituellement représenté comme féminin sans nécessairement le « dé-féminiser ». N'étant pas, à proprement parler, théoricienne du genre ou des rapports sociaux de sexes, nous considérons ces questionnements mériteraient d'être approfondis et qu'ils pourraient faire à eux seuls l'objet d'autres recherches sociologiques, mais aussi anthropologiques ou psychosociologiques.

Enfin, nous avons aussi l'intuition que; dans la mesure où selon Gagné (1996) le Québec a été, dès sa fondation, moderne et que c'est à partir de la Révolution tranquille qu'il entame son entrée dans la postmodernité, la prise en compte des concepts de modernité et de postmodernité en tant que « modalités de structuration de la société » pourraient être des éléments contribuant à l'éclaircissement partiel des questionnements nommés dans l'ensemble de ce mémoire. À titre d'exemple, il serait intéressant de voir si, et comment, la créativité culinaire en contexte domestique et familial est une forme d'expression de soi propre aux formes d'individus modernes et postmodernes, et comment celle-ci, en tant que rapport au monde, aux autres individus et à soi, a changé ou non au cours de l'histoire de nos sociétés.

## ANNEXE A

### DESCRIPTION DES RÉPONDANTS

Tableau 1.1 Description socioéconomique des répondants (données déclarées)

Pseudonyme	Genre	Âge	Revenu Individuel / ménage	Occupation	Enfants	Scolarité	Langue maternelle	% des tâches domestiques	% des tâches culinaires
<b>Anne</b>	F	33	45 000 / 85 000	Gestion de projets, cinéma	3	Universitaire 1er cycle	Français	50%	15%
<b>Antoine</b>	M	42	40 000 / 75 000	Coordonnateu r aux ventes	3	Université 1er cycle	Français	55%	95%
<b>Béatrice</b>	F	29	10 000 / 35 000	Étudiante en animation et recherche culturelle	1	Université 2e cycles (études en théâtre)	Français	45%	60%
<b>Bernard</b>	M	30	30 000 / 60 000	Glacier	1	Université 1er cycle	Français	70%	30%
<b>Corine</b>	F	41	60 000 / 120 000	Enseignante	1	Université 1er cycle	Français	65- 70%	30%
<b>Carl</b>	M	43	78 000 / 175 000	Informaticien (analyste)	1	Université 1er cycle	Français	38%	75%

<b>Denise</b>	F	37	10 000 / 70 000	Étudiante en travail social	2	Université 2e cycle	Français	85%	100 %
<b>Élise</b>	F	34	25 000 / 75 000	Illustratrice	3	Université 2e cycle	Français	50%	99%
<b>Étienne</b>	M	39	50 000 / 70 000	Enseignant au secondaire	3	Université 1er cycle	Français	50%	10%
<b>Francis</b>	M	38	90 000 / 170 000	Analyste de politiques et de programmes	2	Université 1er cycle	Français acadien	50%	67 à 70%
<b>Gilles</b>	M	42	55 000 / 90 000	Technicien en géomatique	1	Collégial	Français	50%	95%
<b>Irène</b>	F	39	41 000 à 60 000 / 76 000 à 150 000	Réalisatrice	1	Collégial	Portugais et français	70%	20%
<b>Jean</b>	H	44	Préfère ne pas répondre	Concepteur sonore	1	Université 2e cycle	Français	40%	40%
<b>Lucie</b>	F	37	91 000 à 150 000 / 150 000 et plus	Conseillère principal en expérience client	2	Université 2e cycle	Français	50%	50%
<b>Luc</b>	H	35	75 000 à 125 000 / 150 000 à 250 000	Technologie de l'information	2	Université 1er cycle	Portugais	50%	50%

## ANNEXE B

### GUIDE D'ENTRETIEN SEMI-DIRIGÉ

Version 05 : 14 mars 2016

#### Partie 1 : Questions ouvertes

Thèmes	Questions : Vous m'avez parlé de .... pouvez-vous me parler plus de .... précisez ...
Degré de responsabilité culinaire Fonctions de la cuisine (communiquer?) Répartition de tâches  Arguments/justifications Valorisation/rapport avec les autres tâches ménagères Interactions : attentes des autres	Quelle place la cuisine occupe-t-elle dans votre quotidien? Décrivez comment les activités culinaires sont réparties entre les membres de votre famille. Comment se déroule une semaine ordinaire? (répartition responsabilité, temps de la semaine/journée, planification, cuisiner seul ou ensemble) Êtes-vous satisfaits de la répartition actuelle des tâches domestiques et culinaires ? Les considérez-vous comme étant égales/équitables? Pourquoi ? (voir les types d'arguments pour justifier) En quoi la cuisine est-elle une activité domestique qui diffère des autres? (plus valorisée? importante? Devoir / plaisir) Quelles sont les attentes des membres de la maisonnée quant à votre cuisine et quelles sont vos attentes face à eux? (prête à l'heure, plats différents selon les goûts, enfants vs conjoint) Cuisinez-vous habituellement pour d'autres (famille/extérieur) ou pour vous? Lorsque vous cuisinez, quelle importance accordez-vous aux goûts et aux préférences des autres? Est-ce que cuisine peut être une manière de prendre soin ? Si oui, dans quels contextes et comment ?

<p>Définition de la bonne cuisine - goût Style culinaire</p> <p>Québec/patrimoine/classe</p> <p>Médiation de la connaissance culinaire Identification à des personnalités culinaires, à un patrimoine ...</p> <p>Viande rouge (masculinité)/ Sucré, doux (féminité)</p> <p>Définition cuisine /professionnelle Outils/techniques (masculinité)</p> <p>Question des genres posée directement (à la fin)</p>	<p>Qu'est-ce qu'une <i>bonne</i> cuisine? ou Qu'est-ce qu'une cuisine <i>bien faite</i>. Qu'est-ce qu'un repas / un <i>vrai</i> repas? (pris en famille/ présence de viande) Décrivez votre plat préféré. Est-ce que c'est quelque chose que vous ou un autre membre de la maisonnée cuisinez souvent au quotidien? Quelle place ont les produits tout faits, «transformés» dans votre cuisine ? Qu'est-ce qu'un produit transformé pour vous ? Exemple ? Décrivez votre style culinaire. (mode de vie, obligation, pratique, espace de créativité et liberté; référence à la mère/père) Vous arrive-t-il de comparer votre cuisine à celle des autres ? (famille, collègues, etc.) Comment évaluez-vous votre cuisine en rapport à ces personnes et à celle de la moyenne des Québécois? (meilleure/+santé..) Diriez-vous que vous faites une cuisine québécoise? Selon vous, qu'est-ce que la cuisine québécoise? Comment choisissez-vous vos recettes? Qu'est-ce qui vous inspire? (médias, chef en particulier, patrimoine familial / national). Comment vous servez-vous des recettes ? (papier, télé, internet, oral.. les suivre à la lettre ou non) Qu'est-ce qui différencie votre cuisine faite à la maison de la cuisine faite par des professionnels? (chefs de restaurants) Quelle importance accordez-vous aux outils et techniques de cuisine? Selon vous, y a-t-il une cuisine plus féminine et une cuisine plus masculine? Les femmes cuisinent-elles de manière différente des hommes? Votre cuisine est-elle plutôt féminine ou masculine? Comment?</p>
<p>Passé : apprentissage culinaire, prise de responsabilité culinaire avec arrivée des enfants ... Définir sa cuisine en rapport à sa mère/son père Cuisiner change la vision de la cuisine/de son rapport aux autres (éthique du <i>care</i>)</p>	<p>Comment avez-vous appris à cuisiner? Qui cuisinait chez vous? (mère, père) Est-ce que certains événements au cours de votre vie vous ont mené à cuisiner plus ou moins ou différemment? Si oui, les décrire.</p>

Partie 2 : Données socioéconomiques (à poser à la fin de l'entretien)

1. Nom, Prénom
2. Âge
3. Genre
4. Marié, Vivant en couple, autre (à spécifier)
5. Nombre et âge des enfants vivant à la maison
6. Langue maternelle
7. S'identifie à la culture québécoise / aux racines canadienne-française?
8. Plus haut niveau de scolarité atteint (fréquentation/diplôme) : collégial /

universitaire 1er cycle / 2e cycle

9. Profession

10. Actuellement en emploi à temps plein? (nombre d'heures / semaine) :

11. En congé de maternité rémunéré?

12. Revenu annuel approximatif :

Individuel : < 20 000; 21-30 000; 31-40 000; 41-60 000; 61-90 000; 91-150 000; 151 000 >

Ménage : < 30 000; 31-75 000; 76-150 000; > 150 000.

Préfère ne pas répondre.

13. Êtes-vous pour l'égalité des sexes? Visez-vous l'atteinte de l'égalité des sexes dans votre vie quotidienne? (à confirmer)

14. Quel est le pourcentage approximatif des **tâches domestiques** dont vous êtes actuellement responsable dans la maisonnée? ---%

15. Quel est le pourcentage approximatif des **tâches culinaires** dont vous êtes actuellement responsable dans la maisonnée? ---%

## BIBLIOGRAPHIE

- Aarseth, H. (2009). From Modernized Masculinity to Degendered Lifestyle Projects: Changes in Men's Narratives on Domestic Participation 1990—2005. *Men and Masculinities*, 11(4), 424-440. <http://dx.doi.org/10.1177/1097184x06298779>
- Aarseth, H. et Olsen, B.M. (2008). Food and masculinity in dual-career couples. *Journal of Gender Studies*, 17(4), 277-287. <http://dx.doi.org/10.1080/09589230802419922>
- Arseneault, R. (2011). *Les commerces kitsch exotiques au Québec : Reconnaissance et sauvegarde d'un nouveau patrimoine*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de *Archipel, l'archive de publications électroniques de l'UQAM*.
- Aubé, J. et Marquis, M. (2011). Attitudes et habitudes de Canadiens relativement à la planification des repas et à la cuisine maison. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 72(2), 70-75.
- Aubertin, M.-N. (2011). Ingrédients de base pour un patrimoine gastronomique. *Continuité*, (130), 18-20. Récupéré le 12 décembre 2015 de <http://id.erudit.org/iderudit/65394ac>
- Avakian, A.V. et Haber, B. (2005). Feminist food studies: A brief history. *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*, 1-26.
- Aymard, M., Grignon, C. et Sabban, F.d. (1993). Introduction. *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (p. 327). Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme/Institut National de la Recherche Agronomique.
- Baillargeon, D. (1993). *Ménagères au temps de la crise*. Montréal : Éditions du Remue-ménage.
- Baril, A. (2007). De la construction du genre à la construction du « sexe » : les thèses féministes postmodernes dans l'oeuvre de Judith Butler. *Recherches féministes*, 20(2), 61. <http://dx.doi.org/10.7202/017606ar>
- Baril, G. et Paquette, M.-C. (2012). *Les normes sociales et l'alimentation. Analyse des écrits scientifiques*. (no 1486). Québec : Institut National de Santé Publique du Québec Récupéré le 15 octobre 2015 de

[http://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1486\\_NormesSocialesAliment\\_AnalyEcritsScient.pdf](http://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1486_NormesSocialesAliment_AnalyEcritsScient.pdf).

- Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 16(5), 977-986.  
<http://dx.doi.org/10.3406/ahess.1961.420772>
- Beagan, B.L., Chapman, G.E., Johnston, J., McPhail, D., Power, E.M. et Vallianatos, H. (2015). *Acquired tastes: Why families eat the way they do*. Vancouver, Canada : UBC Press.
- Bégin, L. (2014). La cuisine raisonnée de la société québécoise. *Revue d'études françaises*. (19 hors série), 57-64.
- Belorgey, N. (2011). Sociologie de l'alimentation : les cinq portes de l'entrée par les familles *SociologieS*. Récupéré le 15 octobre 2015 de <http://sociologies.revues.org/3514>
- Blais, M.R. (2014.) L'antiféminisme au québec. Dans *L'Encyclopédie Canadienne*. Récupéré le 15 décembre 2016 de <http://www.encyclopediecanadienne.ca/fr/article/lantifeminisme-au-quebec/>.
- Boivin, C. et Durif, F. (2016). *Baromètre de la consommation responsable*. (Édition Québec 2016). Montréal : Observatoire de la consommation responsable, ESG UQAM. Récupéré le 15 décembre 2016 de <http://consommationresponsable.ca/wp-content/uploads/2016/11/Barom%C3%A8tre-2016-final.pdf>
- Bourdieu, P. (2002). *La domination masculine*. (2e, augm. d'une préf. éd.). Paris : Éditions du Seuil.
- Butler, J. (2006). Introduction. Dans *Trouble dans le genre : Le féminisme et la subversion de l'identité* (p. 25-50). Paris : Editions La Découverte.
- Cairns, K. et Johnston, J. (2015). *Food and Femininity*. London : Bloomsbury.
- Cairns, K., Johnston, J. et Baumann, S. (2010). Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen. *Gender & Society*, 24(5), 591-615.  
<http://dx.doi.org/10.1177/0891243210383419>
- Cazes-Valette, G. (2005, juillet 2004.) *Genres et viandes : vers un « troisième sexe » ?*. Congrès de l'AISLF, Tours, Récupéré le 15 octobre 2015 de [Lemangeur-ocha.com](http://Lemangeur-ocha.com)

- Cazes-Valette, G. (dir.). (2006). *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Actes du colloque organisé par le laboratoire CIM du groupe ESC Toulouse, les UMR 6578 et 8555 du CNRS, l'ICAF et l'OCHA, les 12, 13 et 14 décembre 2005 à Toulouse. Toulouse : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires (OCHA).
- Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNTRL). Étymologie gastronomie. Récupéré le 12 mai 2015 de <http://www.cnrtl.fr/etymologie/gastronomie>
- Cooks, L. (2009). You are What You (Don't) Eat? Food, Identity, and Resistance. *Text and Performance Quarterly*, 29(1), 94-110. <http://dx.doi.org/10.1080/10462930802514388>
- Côté, J.-F. (2015a). Du pragmatisme de George Herbert Mead à la sociologie de Chicago: les prolongements d'une vision kaléidoscopique de la société. *SociologieS*. Récupéré le 15 octobre 2016 de <http://sociologies.revues.org/4926>
- Côté, J.-F. (2015b). *George Herbert Mead's Concept of Society: A Critical Reconstruction*. Boulder : Paradigm Publishers.
- Coulombe, C. (2005). Entre l'art et la science : la littérature culinaire et la transformation des habitudes alimentaires au Québec. *Revue d'histoire de l'Amérique française*, 58(4), 507. <http://dx.doi.org/10.7202/012211ar>
- Couturier, E.-L. et Posca, J. (2014). Travail masculin, travail féminin – un peu d'histoire. Récupéré le 15 octobre 2015 de <http://iris-recherche.qc.ca/publications/taches-domestiques>
- Croteau, M. (2011). *Le repas familial : être en famille autour d'un menu rassembleur* (Mémoire de maîtrise). Université Laval. Récupéré le 15 octobre 2015 de *Archimede, collection de mémoires et thèses de l'Université Laval*. <http://theses.ulaval.ca/archimede/>
- Csergo, J. (2011). Le « Repas gastronomique des Français » inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco. Récupéré le 15 octobre 2015 de [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)
- Curien, P. (2006). Une catharsis identitaire : l'avènement d'une nouvelle vision du Québec à Expo 67. *Anthropologie et Sociétés*, 30(3), 129-151. <http://dx.doi.org/10.7202/014117ar>
- D'Sylva, A. et Beagan, B.L. (2011). 'Food is culture, but it's also power': the role of food in ethnic and gender identity construction among Goan Canadian women.

- Journal of Gender Studies*, 20(3), 279-289.  
<http://dx.doi.org/10.1080/09589236.2011.593326>
- Dagenais, D. (2000). *La fin de la famille moderne*. Québec : Les Presses de l'Université Laval.
- de Gaulejac, V. (2014). *Qui est « je »? Sociologie clinique du sujet*. Paris : Seuil.
- de Singly, F. (2000). *Le soi, le couple et la famille*. (Nouv. éd.). Paris : Nathan.
- Delphy, C. (2001). Penser le genre : problèmes et résistances. *L'ennemi principal, tome 2*. (p. 243-260). Paris : Éditions Syllepse.
- Desloges, Y. (2011). Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 3(1).  
<http://dx.doi.org/10.7202/1004727ar>
- Desloges, Y., Lafrance, M., Parcs Canada (1989). *Goûter à l'histoire: les origines de la gastronomie québécoise*. Montréal : Éditions de la Chenelière.
- DeVault, M.L. (1991). *Feeding the family: The Social Organisation of Caring as Gendered Work*. Chicago : University of Chicago Press.
- DeVault, M.L. (1999). Comfort and struggle: Emotion work in family life. *The Annals of the American Academy of political and Social Science*, 561(1), 52-63.
- Dormaels, M. (2013). Gastronomie et patrimoine mondial. Dans Sicotte, G. (dir.) et M.-N. Aubertin (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine* (p. 63-79). Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Dulude, G. et Marquis, M. (2013). Relations entre les pratiques alimentaires maternelles et l'alimentation d'enfants québécois d'âge préscolaire. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 74(3), 119-123.  
<http://dx.doi.org/10.3148/74.3.2013.119>
- Dupuis-Déri, F. (2012). Le discours de la " crise de la masculinité " comme refus de l'égalité entre les sexes : histoire d'une rhétorique antiféministe. *Cahiers du Genre*, (52), 119-143. Récupéré le 15 décembre 2016 de  
<http://www.cairn.info.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/revue-cahiers-du-genre-2012-1-page-119.htm> doi:10.3917/cdge.052.0119
- Durand, C. (2011). *Le laboratoire domestique de la machine humaine : la nutrition, la modernité et l'État québécois, 1860-1945*. (Thèse de doctorat). Université

McGill, Récupéré de la base de données WorldCat.  
[http://mcgill.worldcat.org/title/laboratoire-domestique-de-la-machine-humaine-la-nutrition-la-modernite-et-letat-quebecois-1860-1945/oclc/742650899&referer=brief\\_results](http://mcgill.worldcat.org/title/laboratoire-domestique-de-la-machine-humaine-la-nutrition-la-modernite-et-letat-quebecois-1860-1945/oclc/742650899&referer=brief_results)

- Durif-Bruckert, C. (2007). *La nourriture et nous : corps imaginaire et normes sociales*. Paris : Armand Colin.
- Eichler, M. et Albanese, P. (2007). What Is Household Work? A Critique of Assumptions Underlying Empirical Studies of Housework and an Alternative Approach. *The Canadian Journal of Sociology / Cahiers canadiens de sociologie*, 32(2), 227-258. <http://dx.doi.org/10.2307/20460633>
- Engler-Stringer, R. (2010). The Domestic Foodscapes of Young Low-Income Women in Montreal: Cooking Practices in the Context of an Increasingly Processed Food Supply. *Health Education & Behavior*, 37(2), 211-226. <http://dx.doi.org/10.1177/1090198109339453>
- Fenstermaker, S. et West, C. (1995). Doing Difference. *Gender & Society*, 9(1), 8-37. <http://dx.doi.org/10.1177/089124395009001002>
- Fenstermaker, S. et West, C. (2002). *Doing gender, doing difference: Inequality, power, and institutional change*. New York : Routledge.
- Fischler, C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, 31(1), 189-210. <http://dx.doi.org/10.3406/comm.1979.1477>
- Fischler, C. (1990). *L'omnivore le goût, la cuisine et le corps*. Paris : Odile Jacob.
- Fischler, C. (1993). Le complexe alimentaire moderne. *Communications*, 56(1), 207-224. <http://dx.doi.org/10.3406/comm.1993.1859>
- Fischler, C. et Masson, E. (2008). *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob.
- Flandrin, J.-L. (1993). Le goût a son histoire. Dans Piault, F. d. (dir.), *Le mangeur. Menus, maux et mots*. Coll. Mutations/Mangeurs (p. 147-158). Paris: Autrement. Récupéré le 15 octobre 2015 de [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/12-le\\_gout\\_a\\_son\\_histoire.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/contenusocha/12-le_gout_a_son_histoire.pdf)
- Fournier, T., Jarty, J., Lapeyre, N. et Touraille, P. (2015). L'alimentation, arme du genre ?. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, 1-2(140-141), 19-49.

- Fürst, E., Prättälä, R., Ekström, M., Holm, L. et Kjaernes, U. (1991). *Palatable Worlds*. Oslo : Solum Forlag A/S.
- Fürst, E.L. (1997). Cooking and femininity. *Women's Studies International Forum*, 20(3), 441-449. [http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0277-5395\(97\)00027-7](http://dx.doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/S0277-5395(97)00027-7)
- Gagné, G. (1996). Tradition et modernité au Québec: d'un quiproquo à l'autre. Dans Elbaz, M., A. Fortin et G. Laforest (dir.), *Les frontières de l'identité*. (p. 65-81). Paris : L'Harmattan. Québec : Les Presses de l'Université Laval. Récupéré le 13 novembre 2016 de Les classiques de sciences sociales [http://classiques.uqac.ca/contemporains/gagne\\_gilles/tradition\\_modernite\\_qc/tradition\\_modernite\\_qc.html](http://classiques.uqac.ca/contemporains/gagne_gilles/tradition_modernite_qc/tradition_modernite_qc.html)
- Garrau, M. (2014). *Care et attention*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Gaudet, S. et A. Quéniart (dir.). (2008). *Sociologie de l'éthique*. Montréal : Liber.
- Genard, J-L. (2008). Difficultés et conditions d'une sociologie de l'éthique. Dans Gaudet, S. et A. Quéniart (dir.). (2008). *Sociologie de l'éthique*. (p. 29-46) Montréal : Liber.
- Gilligan, C. (1982). *In a Different Voice*. Cambridge, Massachusetts : Harvard University Press.
- Gilligan, C. (2013, 18 avril). *Resisting Injustice: Feminist Ethics of Care*. [Vidéo en ligne] New York : Applied Psychology at New York University. Récupéré le 15 octobre 2015 de <https://www.youtube.com/watch?v=rfGT7PhAqlw>.
- Girard, A. (2013). *Migrer, cuisiner et manger dans un espace social alimentaire transculturel : le cas d'immigrants de première génération à Montréal*. (Thèse de doctorat). Université du Québec à Montréal. Récupéré d'*Archipel, l'archive de publications électroniques de l'UQAM*. <http://virtuolien.uqam.ca/tout/ARCHIPEL6097>.
- Galerand, E. et Kergoat, D. (2014). Les apports de la sociologie du genre à la critique du travail. *La nouvelle revue du travail*, (4). Récupéré le 15 octobre 2015 de <http://nrt.revues.org/1533>
- Goody, J. (2013). The Recipe, the Prescription and the Experiment. Dans Counihan, C. et P. Van Esterik (dir.), *Food and Culture : a Reader* (2 éd., p. 79-90). USA : Routledge.

- Goulet, É. (2011). *Comment comprendre les transformations du mouvement des femmes au Québec? Analyse des répercussions de l'antiféminisme*. (Mémoire). Université de Montréal. Récupéré de *Papyrus*, le dépôt institutionnel de l'Université de Montréal.  
[https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/5437/Goulet\\_Emilie\\_2011\\_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/5437/Goulet_Emilie_2011_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y). Maîtrise.
- Guérard, Y. (1970). Préface. Dans Gervais, L. (dir.), *La cuisine chinoise* (p. 9-10). Montréal : Les éditions de l'Homme.
- Guillaumin, C. (1992). Le corps construit. *Sexe, race et pratique du pouvoir. L'idée de Nature*, 117-142.
- Heldke, L. (1988). Recipes for Theory Making. *Hypatia*, 3(2), 15-30.  
<http://dx.doi.org/10.1111/j.1527-2001.1988.tb00066.x>
- Hollows, J. (2003). Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef. *International Journal of Cultural Studies*, 6(2), 229-248.  
<http://dx.doi.org/10.1177/13678779030062005>
- Holm, L., Ekström, M.P., Hach, S. et Lund, T.B. (2015). Who is Cooking Dinner? *Food, Culture & Society*, 18(4), 589-610.  
<http://dx.doi.org/10.1080/15528014.2015.1088191>
- Jacobs, H. (2009). Structural Elements in Canadian Cuisine. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures / Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada*, 2(1). <http://dx.doi.org/10.7202/039510ar>
- Jackson, S. (2009). Pourquoi un féminisme matérialiste est (encore) possible—et nécessaire. *Nouvelles Questions Féministes*, 16-33. DOI: 10.3917/nqf.283.0016
- Jauzion, C. et Quéniart, A. (2008). Consommation responsable et préoccupations éthiques. Dans Gaudet, S. et A. Quéniart (dir.). (2008). *Sociologie de l'éthique*. (p. 133-150) Montréal : Liber.
- Jodelet, D. (2006). Place de l'expérience vécue dans le processus de formation des représentations sociales. Dans Hass, V. r. d. (dir.), *Les savoirs du quotidien. Transmissions, appropriations, représentations* (p. 235- 255). Rennes : Les Presses universitaires de Rennes
- Julier, A. et Lindenfeld, L. (2005). Mapping Men onto the Menu: Masculinities and Food. *Food and Foodways*, 13(1-2), 1-16.  
<http://dx.doi.org/10.1080/07409710590915346>

- Kaufmann, J.-C. (2004). *L'invention de soi: une théorie de l'identité*. Paris : Armand Colin.
- Kaufmann, J.-C. (2005). *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin.
- Kaufmann, J.-C. (2013). *L'entretien compréhensif*. (3e éd.). Paris : Armand Colin.
- Klaver, K., van Elst, E. et Baart, A.J. (2014). Demarcation of the ethics of care as a discipline : Discussion article. *Nursing ethics*, 21(7), 755-765.
- Kraus, C. (2000). La bicatégorisation par sexe à l'épreuve de la science. Dans Gardey, D. et I. Löwy (dir.), *L'invention du naturel : les sciences et la fabrication du féminin et du masculin* (p. 187-213). Paris : Éditions des archives contemporaines.
- L'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE). (2011). *Cuisiner, s'occuper des enfants, construire ou réparer : Le travail non rémunéré à travers le monde* », dans *Panorama de la société 2011 : Les indicateurs sociaux de l'OCDE*. (no 92-64-11842-X) : Éditions OCDE. Récupéré le 15 octobre 2015 de [http://virtuolien.uqam.ca/tout/UQAM\\_SFX2550000000092192](http://virtuolien.uqam.ca/tout/UQAM_SFX2550000000092192).
- L'Organisation de Coopération et de Développement Économiques (OCDE). (2015). *Développement urbain*. Récupéré le 5 juin 2015 de <http://www.oecd.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/fr/regional/politique-regionale/developpementurbain.htm>
- Lacaille, É. (2009). *Cacophonie alimentaire et femmes québécoises : des modèles alimentaires en mutation*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de *Archipel, l'archive de publications électroniques de l'UQAM*. <http://www.archipel.uqam.ca/2503/>.
- Lahlou, S. (1998). *Penser-manger*. France : Presses Universitaires de France.
- Latreille, M. et Ouellette, F.-R. (2008). *Le repas familial. Rencension d'écrits*. (Centre Urbanisation Culture Société). (ISBN 978-2-89575-162-5). Montréal : Institut national de recherche scientifique (INRS). Récupéré le 15 octobre 2015 de [www.ucs.inrs.ca](http://www.ucs.inrs.ca)
- Laugier, S. et Paperman, P. (2005). *Le souci des autres : éthique et politique du care*. Paris : Éditions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales.

- Le Breton, D. (2006). *La saveur du monde: une anthropologie des sens*. Paris : Éditions Métailié.
- Léger, J.-M. (2006) Ouvertes ou fermées? Cuisine, cuisines et cuisinières. Dans Cazes-Valette, G. (dir.). *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Actes du colloque organisé par le laboratoire CIM du groupe ESC Toulouse, les UMR 6578 et 8555 du CNRS, l'ICAF et l'OCHA, les 12, 13 et 14 décembre 2005 à Toulouse. Toulouse : Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires (OCHA).
- Leimdorfer, F. (2010). Les fondements langagiers de la société. *Les sociologues et le langage* (p. 15-32). Paris : Maison des sciences de l'homme.
- Lemasson, J.P. (2009). *Le mystère insondable du pâté chinois*. Québec : Amérik média.
- Loubet del Bayle, J.-L. (2000). *Initiation aux méthodes des sciences sociales*. Paris : L'Harmattan.
- Lupton, D. (1994). Food Memory and Meaning. *The Sociological Review*, 42(4), 664-685.
- Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. New York : SAGE Publications.
- Lupton, D. (2000). 'Where's me dinner?': food preparation arrangements in rural Australian families. *Journal of Sociology*, 36(2), 172-186.  
<http://dx.doi.org/10.1177/144078330003600203>
- Marquis, M. et Manceau, M. (2007). Individual Factors Determining the Food Behaviours of Single Men Living in Apartments in Montreal as Revealed by Photographs and Interviews. *Journal of Youth Studies*, 10(3), 305-316.  
Récupéré de <http://dx.doi.org/10.1080/13676260701216158>
- Marshall, K. (2011). *Évolution générationnelle du travail rémunéré et non rémunéré*. (Tendances sociales canadiennes no 11-008 au catalogue). Canada : Statistique Canada.
- Mathieu, J. (2009). Châtelaine à Expo 67. *Les Cahiers des dix*. (63), 257.  
<http://dx.doi.org/10.7202/039919ar>
- Mathieu, N.-C. (1991). Identité sexuelle/sexuée/de sexe? Trois modes de conceptualisation du rapport entre sexe et genre. Dans *L'anatomie politique catégorisations et idéologies du sexe* (p. 227-266). Paris : Côté-femmes.

- Mauss, M. (1923). Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques. *L'Année sociologique (1896/1897-1924/1925)*, 30-186.
- Mead, G.H. (2015). *Mind, self, and society: The Definitive Edition*. Chicago : University of Chicago press.
- Meah, A. et Jackson, P. (2013). Crowded kitchens: the 'democratisation' of domesticity? *Gender, Place & Culture*, 20(5), 578-596.  
<http://dx.doi.org/10.1080/0966369x.2012.701202>
- Mennell, S., Murcott, A. et Otterloo, A.H.v. (1992). *The sociology of food eating, diet, and culture*. London : Sage.
- Molinier, P. et Paperman, P. (2011). L'éthique du care comme pensée de l'égalité. *Travail, genre et sociétés*, 26(1), 189-193.  
<http://dx.doi.org/10.3917/tgs.026.0189>
- Molinier, P. et Paperman, P. (2013). *Contre l'indifférence des privilégiés : à quoi sert le care*. Paris : Payot.
- Montanari, M. (2010). *Le manger comme culture*. Bruxelles : Éditions de l'Université de Bruxelles.
- Murcott, A. (1983). *The Sociology of food and eating : essays on the sociological significance of food*. Aldershot, Hants, England : Gower.
- Congrégation Notre-Dame. (1926). *La cuisine raisonnée*. (5 éd.). Ottawa : Institution Chanoine-Beaudet à Saint-Pascal de Kamouraska.
- Paillé, P. et Mucchielli, A. (2008). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Paris : Armand Colin.
- Pelluchon, C. (2015). *Les nourritures*. Paris : Seuil.
- Poulain, J.-P. (1999). L'Espace social alimentaire. *Cahiers de nutrition et diététique*, 34(5), 271-280.
- Poulain, J.-P. (2008). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse : Privat.
- Poulain, J.-P. (2013). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. (3e éd.). Paris : Presses Universitaires de France.

- Poulain, J.-P.d. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Régnier, F., Lhuissier, A. et Gojard, S. (2006). *Sociologie de l'alimentation*. Paris : Découverte.
- Renault, E. (2014). Chapitre III Dewey et Mead hégéliens. Dans Cukier, A. d. et E. d. Debray (dir.), *La théorie sociale de George Herbert Mead* (p. 86-105). Lormont : Le Bord de l'eau.
- Revillard, A. et de Verdalle, L. (2006). "Faire" le genre, la race et la classe, introduction à la traduction de "Doing Difference". *Terrains & travaux*, 1(10), 91-102.
- Richards, Audrey. (1948). *Hunger and Work in a Savage Tribe*. Illinois : The Free Press.
- Riopel, O. (2005a, juillet 2004.) Comment mange-t-on au Québec ? Dans Communication présentée au XVIIe congrès de l' AISLF à Tours, Récupéré le 15 octobre 2015 de Lemangeur-ocha.com
- Riopel, O. (2005b). *Comment mange-t-on au Québec? Une étude de cas au marché Jean-Talon à Montréal*. (Mémoire de maîtrise). Université de Montréal.
- Risman, B.J. (2004). Gender As a Social Structure: Theory Wrestling with Activism. *Gender & Society*, 18(4), 429-450.  
<http://dx.doi.org/10.1177/0891243204265349>
- Risman, B.J. (2009). From Doing To Undoing: Gender as We Know It. *Gender & Society*, 23(1), 81-84. <http://dx.doi.org/10.1177/0891243208326874>
- Rousseau, V. (2002). *L'alimentation et la différenciation des sexes: analyse philosophique d'un récit de la chute de l'homme*. Paris : Editions L'Harmattan.
- Sahlins, M. (1990). Food as symbolic code. Dans Alexander, J. C. et S. Seidman (dir.), *Culture and Society Contemporary Debates*. United States of America : Press Syndicate of the University of Cambridge.
- Scott, J.W. (1986). Gender: A Useful Category of Historical Analysis. *The American Historical Review*, 91(5), 1053-1075. <http://dx.doi.org/10.2307/1864376>
- Seca, J.-M. (2010). *Les représentations sociales*. (2e éd.). Paris : Armand Colin.

- Seery, A. (2012). *Travail de reproduction sociale, travail rémunéré et mouvement des femmes : constats, perceptions et propositions des jeunes féministes québécoises*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Montréal. Récupéré de *Archipel, l'archive de publications électroniques de l'UQAM*.
- Short, F. Fornäs, J. et M. Fredriksson (dir.). (2007, juin). *Cooking, convenience and dis-connection. INTER : A European Cultural Studies*, Actes du colloque, Suède, 11-13 juin 2007, Suède : Linköping University Electronic Press. Récupéré le 15 octobre 2015 de [www.ep.liu.se/ecp/025/](http://www.ep.liu.se/ecp/025/).
- Sicotte, G. (2016). Histoires de chasse. Les nouveaux récits de la sauvagerie dans la gastronomie québécoise. *Captures, 1*(2). Récupéré le 15 décembre 2016 de <http://www.revuecaptures.org/article-dune-publication/histoires-de-chasse>
- Sicotte, G. et Aubertin, M.-N. (2013). *Gastronomie québécoise et patrimoine*. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Sluys, C., Chaudron, M. et Zaidman, C. (1997). Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir ? *Ethnologie française, 27*(1), 87-95.
- Snauwaert, M. (2015). Une nouvelle éthique féministe. *Liberté* (no 307), 21-23.
- Sobal, J. (2005). Men, Meat, and Marriage: Models of Masculinity. *Food and Foodways, 13*(1-2), 135-158. <http://dx.doi.org/10.1080/07409710590915409>
- Statistique Canada. (2011). *Enquête sociale générale - 2010 Aperçu sur l'emploi du temps des Canadiens*. Dans Statistique Canada (dir.), *Division de la statistique sociale et autochtone*. Ottawa : Gouvernement du Canada.
- Swenson, R. (2009). Domestic Divo? Televised Treatments of Masculinity, Femininity and Food. *Critical Studies in Media Communication, 26*(1), 36-53. <http://dx.doi.org/10.1080/15295030802684034>
- Szabo, M. (2013). Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking. *Journal of Gender Studies, 23*(1), 18-31. <http://dx.doi.org/10.1080/09589236.2012.711945>
- Szabo, M. (2014). "I'm a real catch": The blurring of alternative and hegemonic masculinities in men's talk about home cooking. *Women's Studies International Forum, 44*, 228-235. <http://dx.doi.org/10.1016/j.wsif.2013.08.003>
- Tabet, P. (1979). Les Mains, les outils, les armes. *L'Homme, 19*(3/4), 5-61. Récupéré le 4 décembre 2016 de <http://www.jstor.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/stable/25131573>

- Thévenot, L. et Boltanski, L. (1991). *De la justification. Les économies de la grandeur*. Paris : Gallimard.
- Thúy, K. (2009). *Ru*. Montréal : Libre expression.
- Tronto, J.C. (1995). Care as a Basis for Radical Political Judgments. *Hypatia*, 10(2), 141-149. <http://dx.doi.org/10.2307/3810286>
- Turgeon, L. (2011). Métissée serré. *Continuité*, (130), 26-30. Récupéré le 12 décembre 2015 de <http://id.erudit.org/iderudit/65397ac>
- Turgeon, L. et Pastinelli, M. (2002). "Eat the World": Postcolonial Encounters in Quebec City's Ethnic Restaurants. *The Journal of American Folklore*, (115(456)), 247-268. Récupéré le 12 décembre 2015 de <http://www.jstor.org.proxy.bibliotheques.uqam.ca:2048/stable/4129222>
- Vincent, M. (2008). *Le sens du patrimoine culturel immatériel dans la formation de l'identité propre aux Québécois d'origine canadienne française*. (Mémoire de maîtrise). Université du Québec à Trois-Rivières. Récupéré du *Dépôt numérique institutionnel de l'UQTR*. <http://depot-e.uqtr.ca/>.
- Weil, S. (1999). *L'enracinement*. Paris : Gallimard.
- Weiskopf-Ball, E. (2013). Cooking Up Change: Family Cookbooks as Markers of Shifting Kitchen Politics. *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures*, 4(2) <http://dx.doi.org/10.7202/1019316ar>
- West, C. et Zimmerman, D.H. (1987). Doing Gender. *Gender and Society*, 1(2), 125-151.
- West, C. et Zimmerman, D.H. (2009). Accounting For Doing Gender. *Gender and Society*, 112-122.