

Des ressources aux pratiques informationnelles des cuisiniers du quotidien

Article inédit, mis en ligne le 13 septembre, 2020.

Sarah Bastien

Sarah Bastien, docteure du laboratoire CIMEOS, a réalisé une thèse financée par le Groupe SEB intitulée « la dynamique modale de la cuisine domestique quotidienne: discours, pratiques et représentations » dirigée par Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-Gential. Elle occupe actuellement le poste de chargée d'études ethnologiques au Groupe SEB au sein du pôle Sciences Humaines et Sociales.
sbastien@groupeseb.com

Mariette Sicard

Mariette Sicard est docteure en sciences des aliments. Elle dirige le pôle Food Science du Groupe SEB sur trois thématiques principales qui sont les procédés, le goût et la nutrition. Elle participe activement au projet Cook to Health évaluant le lien entre l'alimentation et l'état de santé afin notamment de tester l'impact d'un coaching alimentaire personnalisé.
msicard@groupeseb.com

Jean-Jacques Boutaud

Jean-Jacques Boutaud est professeur en sciences de l'information et de la communication (CIMEOS, Dijon). Ses recherches portent sur l'articulation entre Sémiotique et Communication (ouvrage éponyme, 1998). Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages sur la sémiotique du goût et l'imaginaire sensible: L'Imaginaire de la table (2004), Le Sens gourmand (2005), Sensible et communication (2015).
jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr

Clémentine Hugol-Gential

Clémentine Hugol-Gential est maître de conférences en sciences de l'information et de la Communication. Elle co-pilote l'axe alimentation et gastronomie du laboratoire CIMEOS (EA 4177). Ses travaux traitent des représentations et des discours alimentaires avec un intérêt particulier pour l'institution de santé qui a donné lieu à la parution de deux ouvrages dont le dernier est Le bien et le bon à manger. Penser notre repas du quotidien à l'institution (2018).
Clémentine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr

Plan de l'article

Introduction

Les discours culinaires de la mésosphère

La recherche d'information dans le quotidien des cuisiniers domestiques

De l'appel au secours à la force des communautés numériques

Conclusion

Références bibliographiques

RÉSUMÉ

L'écosystème informationnel culinaire est vaste autant dans les types de sources que dans les valorisations discursives. Au quotidien, le cuisinier domestique compose avec cette multiplicité de ressources afin de nourrir sa pratique culinaire. Dans le cadre de cet article, nous nous interrogeons précisément sur les modalités (Verdier, 1979; Macé, 2016) par lesquelles les individus se renseignent, s'informent pour réaliser l'acte culinaire quotidien. Le travail repose sur quatre corpus analysant à la fois les valorisations discursives, les pratiques informationnelles dans le contexte domestique français et les échanges sur les communautés numériques. Trois modalités de recherche informationnelle se détachent chez les cuisiniers du quotidien : technique, inspirationnelle et mnésique.

Mots clés

Discours, culinaire, domestique, modalités, pratique informationnelle, communautés numériques

TITLE

From resources to informational practices of daily cooks

Abstract

The culinary informational ecosystem is vast in both source types and discursive valuations. On a daily basis, the domestic cook composes with this multiplicity of resources in order to inform and enhance his culinary practice. In the context of this article, we explore the modalities (Verdier, 1979; Macé, 2016) by which individuals learn and inform themselves in order to carry out the daily culinary act. The work is based on four corpora with analysis of discursive valuations and information practices in the French domestic context and exchanges with digital communities. For the daily cook, three types of informational research stand out: technical, inspirational and mnemonic.

Keywords

discourses, culinary practice, domestic sphere, modalities, informational practice, digital communities

TÍTULO

De los recursos a las prácticas informativas de los cocineros diarios

Resumen

El ecosistema culinario basado en la información es amplio tanto en tipos de fuentes como en valoraciones discursivas. Diariamente, el cocinero doméstico compone con esta multiplicidad de recursos para alimentar su práctica culinaria. En el contexto de este artículo, nos preguntamos precisamente sobre las modalidades (Verdier, 1979; Macé, 2016) por las cuales las personas aprenden, se informan para llevar a cabo el acto culinario diario. El trabajo se basa en cuatro corpus que analizan las valoraciones discursivas, las prácticas de información en el contexto doméstico francés y los intercambios en las comunidades digitales. Entre los cocineros de la vida cotidiana se destacan tres tipos de investigación informativa: técnica, inspiradora y mnémica.

Palabras clave

discursos, culinaria, doméstica, modalidades, prácticas, práctica informativa, comunidades digitales

INTRODUCTION

À voir l'intérêt des journaux et des réseaux sociaux, communiquant et mettant en scène l'information, le champ de l'alimentation, considéré tout particulièrement à travers la cuisine, est un domaine mobilisateur. Ainsi, les discours (Maingueneau, 1998), entendus comme un ensemble de manifestations discursives autour de la cuisine (magazines, presse régionale, nationale, réseaux sociaux, *etc.*), se multiplient, déployant et confrontant divers angles pour discuter le culinaire (Boutaud et Madelon, 2010). La circulation médiatique et ces formes de discours nourrissent l'imaginaire social, alimentaire et culinaire (Durand, 1969) dans le quotidien des cuisiniers domestiques.

Selon Corbeau et Poulain, manger revient à prendre des décisions, à « penser son alimentation » : « Que manger, quand manger, comment manger... ? » (Corbeau et Poulain, 2008). Ces questions sont posées chaque jour et il s'agit de s'intéresser spécifiquement ici à la sphère domestique. Notre analyse se porte sur les pratiques culinaires et informationnelles en France. Or, si « la cuisine est universelle ; les cuisines sont diverses » (Fischler, 1990, p. 32) et il existe donc plusieurs systèmes culinaires, propres à chaque société, à chaque culture, à chaque individu (Tibère, 2009) pour « faire » et « penser » la cuisine.

L'acte culinaire en tant que tel, entendu dans sa dimension performative et symbolique, n'a été que très peu étudié car c'est l'acte alimentaire, dans lequel il est compris, qui est le fruit de nombreuses recherches. Les décisions alimentaires, les raisons de consommation ou d'achats sont des processus de plus en plus renseignés alors même que la compréhension des décisions relevant du culinaire est quelque peu délaissée, rendue à une simple finalité du plat qui sera consommé ou à des typologies essentialistes rendant compte d'une seule manière de faire la cuisine, d'une seule forme que le cuisinier du quotidien donne à son acte (Giard, 1980, p. 282 ; Garabuau-Moussaoui, 2002 ; Vicart et Watherlet, 2016).

Aussi, en nous appuyant sur ces recherches dans une logique de complémentarité, nous tenterons d'aller en-deçà de l'alimentaire pour comprendre plus finement ce qui régit l'acte culinaire lui-même.

En première approche, l'acte culinaire domestique pourrait se définir comme un ensemble linéaire d'opérations (approvisionnement, préparation, consommation). Or, cette vision, mécaniste dans sa séquence, est trop réductrice. En effet, l'activité culinaire domestique s'inscrit dans des temporalités multiples (de Certeau, 1980) où des choix s'opèrent pour faire face aux imprévus. C'est dans cette mécanique que surviennent des ruptures, des événements dynamisant le cadre de la quotidienneté apportant une tension entre la banalité et l'imprévu (Hennion, 2005 ; Ciccarelli, 2004). Le parcours culinaire ne s'arrête donc pas aux étapes fixes et la consultation de l'information s'opère tout le long du parcours du cuisinier. Par exemple, celle-ci ne se limite pas au choix du plat qui sera cuisiné à partir de la lecture d'un livre de recettes mais commence dès la projection de la préparation pour recueillir des conseils dans la mise en œuvre.

Dans le cadre de cet article, il s'agit de mettre en perspective les divers contenus qui touchent le cuisinier du quotidien. L'analyse proposée prend source dans un travail de thèse (2016-2019) sur l'acte culinaire, précisément. Dans une perspective sémio-pragmatique, une approche sémiotique communicationnelle, située et relationnelle, nous interrogerons les modalités au sens sociologique (Verdier, 1979 ; Macé, 2016) par lesquelles les cuisiniers du quotidien se renseignent, s'informent pour réaliser l'acte culinaire quotidien. En considérant la cuisine comme un être culturel (Jeanneret, 2008), il s'agit ici d'analyser la circularité des discours de la mésosphère culinaire (Boutaud, 2011) jusqu'à celui qui la met en œuvre dans son quotidien domestique : de l'approvisionnement à la mise en acte de la préparation. Quelles sont les formes de discours de la mésosphère

culinaire? Du cuisinier domestique? Quelle recherche d'informations est privilégiée par le cuisinier du quotidien? Avec quels objectifs? Sous quelles modalités? En exploitant quelles sources d'informations? L'objectif n'est pas de dresser une liste exhaustive des sources d'informations des cuisiniers du quotidien mais de comprendre ce qui se joue dans l'intervalle des étapes où se construit de manière dynamique le sens de la cuisine.

Le parcours culinaire représente un cadre analytique pour saisir l'ensemble des modalités informationnelles et communicationnelles de l'acte culinaire. Nous empruntons la notion de séquence expérientielle (figure 1) de Jean-Jacques Boutaud (2007, 2015) qui met en lumière quatre étapes dans la prise de forme du repas: préfiguration, configuration, figuration et reconfiguration. Lors de la première phase, nommée préfiguration, un ensemble de démarches préparatoires sont entreprises telles que la consultation de contenus culinaires (sites culinaires, livres de cuisine, réseaux sociaux) et la sélection d'ingrédients, d'aliments lors de l'approvisionnement. La préfiguration laisse place à la configuration, il s'agit de l'entrée dans le dispositif matériel, ici la cuisine. C'est la découverte du cadre réel dans lequel va se dérouler l'action. C'est à ce moment que le cuisinier évalue le degré de correspondance avec les attentes et envies précédemment projetées. La figuration succède à la configuration, moment où le cuisinier devient acteur et met en pratique ses savoir-faire. Le plat ainsi conçu donnera lieu à une expérience sensible de consommation puis de communication, souvent ordinaire, par son inscription dans le quotidien, qui se prête aux réactions des proches, mais aussi de celui qui a cuisiné et qui fera évoluer sa prochaine réalisation.

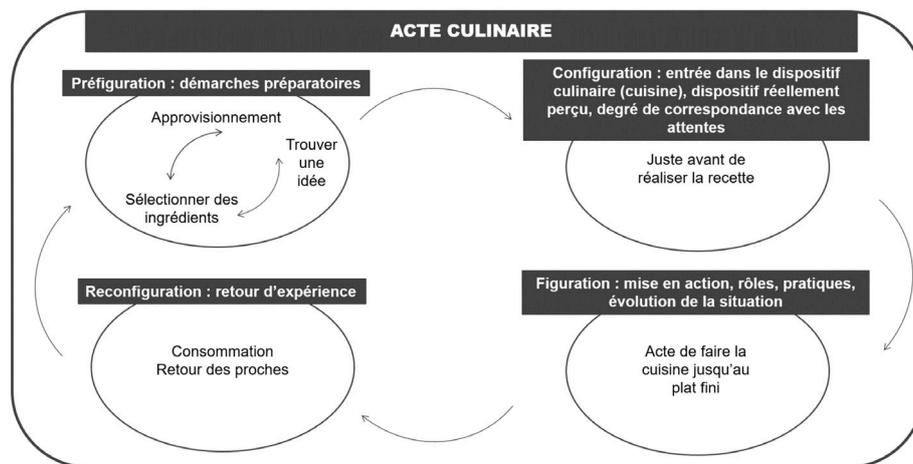


Figure 1: Schéma de la séquence expérientielle de l'acte culinaire quotidien (Bastien *et al.*, 2018)

Entre préfiguration par anticipation ou improvisation, la séquence expérientielle par laquelle la cuisine du quotidien prend forme, se redéfinit à de multiples reprises en fonction des sources d'informations, mais aussi des envies du cuisinier, en fonction du positionnement méso (discours sociaux), micro (interactions quotidiennes) et auto (préférences individuelles). Le parcours est discontinu et dynamique selon les formes modales du culinaire, selon la pluralité des modalités qui donnent du sens à la pratique quotidienne et selon les ressources informationnelles.

La théorie dynamique de l'acte culinaire, sociosémiotique (sens) ou sémiopragmatique (acte), sensible (relation), modale (formes), permet de considérer précisément les modalités d'être et de faire ouvertes à la variance, aux variables, aux valences, selon des données situationnelles et relationnelles complexes où le cuisinier façonne sa forme de vie, avec

toutes les ressources logiques qui articulent les niveaux auto, micro, méso et macro. Ici, l'analyse du niveau méso a été privilégiée, en ce qu'il désenclave le cuisinier, favorise sa décloison d'un modèle figé, pour construire sa forme de vie culinaire et sa forme de vie tout court, avec sa consistance figurale et sa plasticité formelle, entre toutes les images qui circulent. Ainsi, pour rendre compte des ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien consultées dans leur parcours culinaire, une méthodologie comprenant quatre corpus assurant la saisie des pratiques informationnelles dans le contexte domestique a été développée.

Corpus et méthodologie

Derrière la dimension performative de « faire la cuisine » se déploie le modal, des granularités de manières de faire et selon les modalités, la performativité est différente. L'enjeu est de saisir la pluralité et la dynamique de la construction du sens de la cuisine à travers les sources d'informations culinaires. Pour y répondre, nous nous appuyons sur le concept de traces. Celui-ci, développé en communication par Galinon-Mélénez (2017), permet d'appréhender les éléments à la fois matériels (recettes, notes de courses, *etc.*), mais aussi immatériels, intériorisés par le cuisinier (représentations, imaginaire) (Hugol-Gential, 2017) qui construisent des repères de signification le long de son parcours, de sa séquence expérientielle.

L'objectif de notre méthodologie a été de documenter les traces visibles, matérielles et immatérielles au cours du parcours culinaire, dans les différents niveaux méso et auto, qui sous-tendent la construction du sens en cuisine du quotidien. Dans les limites de cet article, l'attention sera essentiellement portée de la préfiguration à la configuration pour saisir préférentiellement les modalités informationnelles des cuisiniers du quotidien. Il s'agit de saisir le comportement informationnel des cuisiniers du quotidien dans son contexte, dans son parcours pour comprendre l'influence dans sa décision culinaire. Ces traces entrent en résonance avec les discours de la mésosphère qui font l'objet d'un deuxième corpus, réunissant ainsi les conditions pour analyser la circularité de l'être culturel que représente la cuisine domestique.

Les sources d'informations inscrites dans le parcours culinaire

Les réflexions présentées ici s'appuient sur le suivi du parcours culinaire de 40 foyers le long de la séquence expérientielle. Plusieurs critères ont guidé le choix des familles : l'âge (entre 30 et 45 ans), des catégories socio-professionnelles variées pour observer une diversité de pouvoir d'achat notamment, le lieu de vie (territoires urbains, ruraux et semi-ruraux), la diversité des structures familiales (couples avec ou sans enfant, familles recomposées, célibataires) et l'exercice d'une activité professionnelle (assurant un temps contraint pour la cuisine).

Durant son parcours, le cuisinier du quotidien laisse de nombreuses traces matérielles ou immatérielles (corporelles, mémorielles, mnésiques, sensorielles, *etc.*), il y a des traces évidentes, telles que l'écrit (menu, recettes, *etc.*), mais également des traces mémorielles liées à la trajectoire de vie du participant. Pour relever ces traces souvent labiles et fugaces, il a été demandé aux 40 participants de renseigner les moments d'anticipation et d'approvisionnement par verbalisation concomitante. Cette méthode consiste à demander aux participants de dire, d'expliquer ce qui se passe dans leur tête et ce qu'ils font durant l'élaboration d'un menu ou lors des courses afin de matérialiser les traces d'activité (Forget, 2013). Concrètement, durant les phases d'inspiration, les supports informationnels ainsi que le contenu et la manière dont celui-ci éclaire le parcours ont été renseignés par le cuisinier du quotidien. Pendant l'approvisionnement, lors de la sélection d'un produit, ce

sont les raisons culinaires du choix (« ingrédient qui ne prend pas de temps à cuisiner », « tout le monde aime », « je verrais ce que j'en fais plus tard ») qui ont été exprimées. Enfin, au moment de l'arrivée dans la cuisine, juste avant la préparation, les ressources utilisées ont été verbalisées.

Au cours de ce parcours, les cuisiniers du quotidien sont amenés à consulter différents supports informationnels en lien avec la cuisine : émissions télévisées, applications culinaires, réseaux sociaux, livres culinaires, sites Internet et presse régionale ou nationale. Néanmoins, les applications numériques si elles sont installées sont très peu utilisées souvent à cause d'un manque de place sur le téléphone¹. La recherche Google est privilégiée comme point central de l'information culinaire. Les émissions télévisées, si elles ont été analysées dans notre travail de recherche, sont écartées de cet article car la part de cuisiniers du quotidien touchée par ce contenu est faible le long du parcours culinaire. Si l'émission culinaire a une influence potentielle sur le cuisinier du quotidien, la consultation s'inscrit essentiellement hors de son parcours culinaire.

Ainsi, les ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien sont contextualisées en fonction du positionnement dans leur parcours culinaire.

LES DISCOURS CULINAIRES DE LA MÉSPHÈRE

L'analyse des traces des cuisiniers du quotidien et de l'écosystème informationnel culinaire montre un intérêt croissant pour Internet. A cet égard, pour saisir les discours circulant dans le niveau mésosphérique sur Internet et qui semblent toucher le cuisinier du quotidien, une analyse de Google Actualités de mi-janvier à mi-avril 2018 a été mise en place pour recueillir 97 articles en lien avec la cuisine domestique. Néanmoins, peu de livres culinaires sont relayés² alors même qu'ils sont encore très consultés d'après nos 40 informateurs. C'est pourquoi un corpus comprenant 63 livres des meilleures ventes Amazon a été élaboré.

Par ailleurs, une netnographie complète la recherche qualitative précédemment citée afin de donner un aperçu des problématiques partagées sur les communautés numériques. 507 messages traitant du quotidien culinaire durant les mois de février, mai, août et octobre 2018 ont été recueillis sur le groupe Facebook « idée repas » (182 242 membres)³ ainsi que 104 messages issus des trois catégories « Fruits & Légumes », « Viandes & Charcuterie » et « Trocs, services & adresses » du forum Marmiton sur l'année 2018.

À travers une analyse thématique de ces quatre corpus, l'objectif est de caractériser les modalités de circulation du discours culinaire dans la sphère domestique. Dans un premier temps, l'analyse des discours du positionnement mésosphérique met en avant quatre valo-

.....

1. Une seule personne sur les 40 utilise une application (Thermomix) dans son quotidien. La valeur ajoutée perçue par Florence (36 ans, mariée, 2 enfants de 9 et 6 ans) est la possibilité de regarder les recettes proposées en fonction d'un aliment (principalement) ou d'un plat (plus rare) et d'envoyer la recette sur son robot afin de suivre le pas-à-pas lors de la préparation.

2. En France, malgré une baisse des ventes au profit des livres de santé et bien-être, la catégorie « cuisine, gastronomie et boissons » représente 10,3 millions d'exemplaires de livres vendus (Syndicat National de l'Édition, 2018). En 2007, celle-ci n'existait pas dans les chiffres de l'édition (Syndicat National de l'Édition, 2015).

3. Au 25 janvier 2019, trois groupes principaux avec un nombre conséquent de membres se trouvent sur Facebook : « Cuisiner pour moins de 3 € - Manger bon et pas cher avec Marmiton » (178 894 membres au 25/01/2019) qui est une page gérée par Marmiton, elle a été écartée pour diversifier les sources d'informations à la suite du corpus Marmiton ; « idées et partages de repas pour le quotidien » qui rassemble moins de membres que les deux autres (63 913 membres au 25/01/2019). Les autres groupes comptent moins de membres que ce dernier.

risations discursives qui peuvent toucher et influencer les représentations et l'imaginaire du cuisinier du quotidien. L'intention est dans un second temps de connaître les modalités de recherche d'information dans le quotidien des cuisiniers domestiques, principalement sur Internet. Enfin, à travers la netnographie, nous verrons que les communautés numériques apparaissent comme un renfort face aux nombreuses interrogations suscitées lors de la configuration.

Discours et ressources informationnelles de la mésosphère culinaire domestique

Le long du parcours culinaire, un certain nombre de sources d'informations influencent l'inspiration mais aussi la pratique du cuisinier domestique. D'après le corpus meilleures ventes Amazon comportant 63 livres culinaires et le corpus Google Actualités comportant 97 articles sur la cuisine du quotidien, plusieurs valorisations discursives touchent le cuisinier : « gustatif et sensoriel », « simplicité », « créativité et technicité », et « bien cuisiner pour bien manger ».

Discours « gustatif et sensoriel »

Le goût est dans un premier temps présent visuellement par la mise en avant d'images suscitant les sens comme sur la figure 2, où à gauche il est possible d'observer le fromage chaud d'une pizza qui s'étire ou sur la couverture de droite, présentant un gâteau au premier plan, mettant en avant le moment de la dégustation.



Figure 2: Exemples de visuels du corpus du niveau méso sur le culinaire pour le discours « gustatif et sensoriel » (d'après le corpus meilleures ventes Amazon)

Cette invitation à la dégustation se manifeste aussi à travers l'isotopie du goût en s'adressant aux « gourmands » (*Cuisine minceur pour les gourmands*, 2015) pour proposer des recettes « savoureuses » (*La cuisine de Perla*, 2015) à dévorer, ou des ouvrages affichant une cuisine avec le credo « simple, délicieux et rapide » (*25 recettes pour le cuisinier vapeur*, 2017) pour finalement s'adresser au cuisinier du quotidien sur le ton impératif, habituel de la recette : « Assemblez, laissez mijoter puis dégustez ! » (*Hey, cocotte !* 2016).

Dans les discours du niveau méso, la séquence expérientielle est résumée à seulement deux étapes (préparation, cuisson, consommation c'est-à-dire figuration et reconfiguration) dans laquelle la dégustation a pleinement sa place. Néanmoins, la gourmandise est

souvent associée à l'aspect santé, avec une approche quasiment nutritionnelle de l'alimentation (Indice glycémique (IG) bas, diététique, sain, rééquilibrage alimentaire) associant une volonté de bien cuisiner et de bien manger. Seulement, l'acte culinaire prend du temps et il est parfois nécessaire d'aller au plus simple d'où l'importance du discours « simplicité ».

Discours « simplicité »

Le discours qui promeut la simplicité de la cuisine repose tout d'abord sur le visuel dans le corpus des meilleures ventes Amazon, avec des illustrations simples notamment pour la collection « Simplissime » ou « Super Facile » de Marabout ainsi que le livre *La cuisine de Perla* par exemple (figure 3). Jean-François Mallet propose une collection de recettes « les + faciles du monde », l'emploi du superlatif et de l'unicité de l'ouvrage accentue la simplicité voulue ne serait-ce que par le nom choisi (simplissime). La collection « Super Facile » de Marabout utilise le flat design, le choix de formes simples et minimalistes renforce le discours sur la « simplicité » de la cuisine. C'est également le cas de l'ouvrage de Perla Servan-Schreiber avec un fond rouge et une écriture blanche, le rouge venant rappeler le plaisir et la gourmandise, en grille de lecture là aussi élémentaire en codification sémiotique. L'effacement photographique profite à la promotion graphique, sous les traits d'une image typographique plus travaillée (forme, rythme, position, etc.), sans ornements, ni séduction visuelle, un livre de recettes « simples ».



Figure 3: Exemples de visuels du corpus du niveau méso sur le culinaire pour le discours « facilité » (d'après le corpus meilleures ventes Amazon)

La facilité se traduit de trois manières au niveau du champ lexical employé soit en matière de compétences (avec par exemple les recettes « inratables » qui font l'objet d'une collection spécifique « Les petits inratables » chez Larousse), soit au travers des ingrédients et ustensiles employés (avec par exemple les propositions de cuisiner avec « un » plat ou encore dans « un » mug (*Je cuisine avec un mug*, 2015) — qui correspond notamment à la tendance du *one-pot* — et avec « pas plus de 6 ingrédients pour limiter les courses » (*Les petits inratables plats du soir*, 2017) ou encore en fonction du temps à consacrer à l'acte culinaire (avec par exemple « *En 2h je cuisine pour toute la semaine* » de Caroline Pessin (2018)).

Le discours sur la simplicité ne concerne pas uniquement la figuration et son acte performatif, mais touche l'ensemble du parcours du cuisinier au niveau de la préfiguration avec des projections de simplicité pour répondre aux potentielles situations que le cuisinier va rencontrer et au niveau de la configuration afin d'assurer une adéquation entre les projections et les possibilités matérielles. Le discours sur la simplicité est ainsi complété par un discours sur la créativité et la technicité de l'acte culinaire.

Discours « créativité et technicité »

En contrechamp des discours sur la mise en avant de la simplicité de la cuisine figurent des discours plus techniques avec une volonté de développer la créativité des cuisiniers du quotidien. Dans le corpus des meilleures ventes Amazon, les discours concernant la créativité culinaire quotidienne sont orientés vers l'idée de faire faire la cuisine avec des propositions d'ordre pratique suivant une logique fonctionnelle, opérationnelle. Des techniques, de cuisson principalement, sont ainsi proposées pour ouvrir la créativité : comme nous l'avons vu, il y a la vapeur, la cuisson au micro-ondes avec un mug, mais ce sont aussi les robots-cuiseurs qui sont au premier plan (*Recettes au robot cuiseur, 100 recettes à dévorer*, 2018 ; *Recettes au robot cuiseur*, 2018 ; *Cuisinier avec Cook expert, des recettes créatives au quotidien*, 2018 ; *Recettes faciles au multicuiseur électrique et à la mijoteuse*, 2015, etc.).

Cependant, dans le soubassement de ces discours pratiques deux tons prédominent. L'un est moralisateur et caractérisé par un discours de type prescriptif tandis que l'autre se situe sur le paradigme de l'indépendance avec un discours didactique accompagnant le cuisinier au plus près.

Le ton moralisateur réalise une entrée culpabilisante avec des questions du type : « Vous voulez vraiment faire simple ? Faites cuire des pâtes et nappez-les d'une sauce bolognaise toute prête [...]. C'est facile, mais cette solution n'a ni le goût ni le charme du fait maison » (*Régale, Hors-série* n° 14). Tandis que le ton pragmatique épouse un type de discours plus didactique posant de véritables questions en prise avec la réalité du quotidien. En voici un exemple : « comment, avec peu d'ingrédients et aussi peu d'étapes, proposer des recettes variées et originales » (*Livre Super Facile, salades repas*, Virginie Robichon).

Le discours moralisateur se construit sur des idées associées à des énonciations d'imaginaire pour réinventer le quotidien : « On réinvente les desserts aux fruits d'été ! » ou encore « On s'évade avec toutes les saveurs de la cuisine grecque » (*750g le mag*, n° 20). Pour autant, la forme engageante du pronom d'appel, « on », recouvre à la fois une forme implicative et prescriptive, voire injonctive.

Bien que le discours didactique propose également des recettes, celles-ci s'articulent en diverses catégories répondant aux situations rencontrées dans le quotidien : « recettes longue conservation pour dépannage express » ; « plats préparés en grande quantité et à congeler » ou encore « plats à préparer en avance pour être tranquille en rentrant du travail » (*Livre Plats préparés à l'avance*, Eva Harlé). Même si ce discours efface le champ lexical de la créativité au profit de la réalité quotidienne, la proposition de déclinaisons de plats redonne la liberté de la décision culinaire au cuisinier.

Un carré sémiotique (figure 4) permet de structurer les différents discours sur la créativité culinaire quotidienne. Les discours sur les contraintes à cuisiner s'opposent aux discours sur les motivations (monde possible), l'un porté par un principe de réalité plus prescriptif et injonctif et l'autre, plus ludique et créatif, s'articulant autour de l'imaginaire alimentaire.

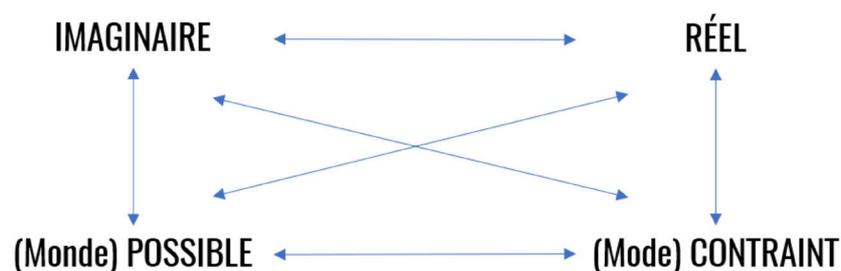


Figure 4: Carré sémiotique des discours sur la créativité culinaire quotidienne

Ainsi, l'imaginaire est le monde sans limites des images et représentations, alors que le réel arbitre toutes les dimensions du faisable. Il compose avec les contraintes liées au quotidien (en relation de complémentarité), alors que l'imaginaire se déploie au-delà du possible. Le carré sémiotique en est ainsi la représentation schématique (logique d'oppositions) et dynamique (logique de relations entre les polarités). Ce discours nourrit une autre valorisation discursive qui porte sur le « bien cuisiner pour bien manger » et qui se diffuse aisément jusqu'au cuisinier du quotidien qui se l'approprie.

Discours « bien cuisiner pour bien manger »

Le ton injonctif n'est pas uniquement présent dans la recette, mais parcourt aussi les livres de cuisine pour « bien manger » avec des accroches de ce type, employant l'impératif: « mangez bien, mangez sain » (*Mangez bien, mangez sain avec Cookeo*, 2018). Le bien manger se diffuse donc à travers la proposition de recettes, car c'est par la cuisine, par la transformation des aliments qu'il prend forme, il s'agit donc de bien cuisiner pour bien manger afin de préserver la planète, préserver sa santé, le tout englobé dans « une forme de vie quotidienne » (*Pleine vie*, 04/04/2018) destinée au bien-être (figure 5).

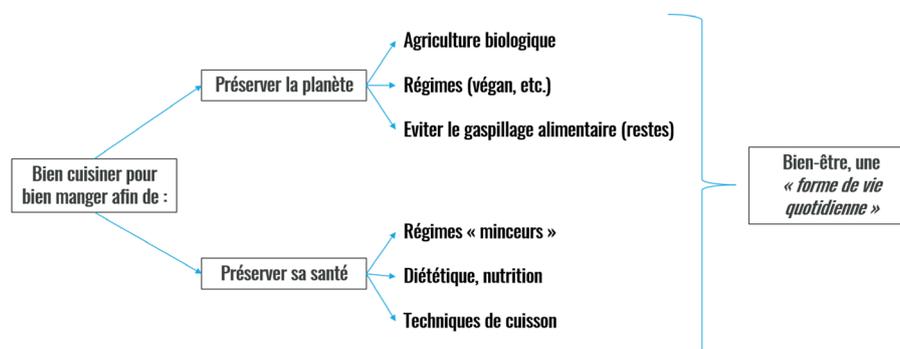


Figure 5: Les thématiques du « bien cuisiner » d'après notre corpus sur la mésosphère du culinaire

Bien cuisiner c'est donc prendre conscience de son impact écologique et pour « réussir sa révolution culinaire » (*Reporterre, le quotidien de l'écologie* 20/03/2018), une réduction de la consommation de viande est mise en avant, d'où la présence de livres de cuisine sur des régimes spécifiques tels que le véganisme (*Une journée dans mon assiette vegan de Lloyd Land*, 2019). C'est aussi choisir les produits qui vont être cuisinés, de préférence d'agriculture biologique, respectant les saisons et la biodiversité (*La cuisine bio du quotidien*, 2017). Les restes alimentaires ne sont pas oubliés et attirent l'attention pour éviter le gaspillage tout en produisant « le minimum de déchets » (*La nouvelle république*, 20/03/2018).

Si la planète est préservée, la santé le sera aussi. C'est l'idée véhiculée dans ces discours pour notamment préserver les nutriments et répondre aux besoins nutritionnels. Mais le lien à l'écologie n'est pas toujours présent, par exemple dans la diffusion de régimes « minceurs » multiples: « zéro sucre », « zéro gras », « brûle-graisses », « antikilos », « IG bas », *etc.* Par ailleurs, la santé est préservée en suivant des techniques de cuisson précises où la vapeur est privilégiée: *I love cuisine vapeur* (2018) dans lequel sont proposées « 150 recettes savoureuses et diététiques »; *Je cuisine avec un cuit-vapeur* (2017) avec des recettes « saines ». L'objectif de ces discours sur la santé est de respecter des règles de nutrition et d'aider à leur application au travers de la recette pour « rééquilibrer » son alimentation (*Mon cahier de recettes saines, light et gourmandes*, 2018; *Je suis healthy ! rééquilibrage alimentaire*, 2018) avec une véritable volonté de guider le lecteur selon des conseils qui dépassent la traditionnelle recette.

Il est néanmoins à noter que la technique de la cuisson à la vapeur, par exemple, peut être présente sans l'aspect santé. C'est le cas de l'ouvrage *À la vapeur* de Clémence Catz (2018) qui promet avec son livre de cuisine, l'étendue des possibilités culinaires : « Des barres de céréales à la patate douce farcie en passant par le pain, les muffins, les yaourts et les petits pots pour bébé, découvrez ici ce que vous n'aviez jamais pensé cuisiner à la vapeur... Tout ce qui est tendre, moelleux et onctueux est superbement mis en valeur par l'humidité délicate de la cuisson vapeur. Une véritable révélation » (4e de couverture). C'est donc plutôt un discours sur le goût, sur les textures qui est mis en évidence à travers cette technique.

Ces éléments mis bout à bout, montrent qu'à l'égal du bien manger, le bien cuisiner doit être « bon au goût, bon pour le moral et bon pour la santé » (Hugol-Gential, 2018b). Ces valorisations discursives apparaissent de manière saillante dans les représentations des cuisiniers du quotidien jusqu'à impacter ses décisions alimentaires et culinaires au cours de la séquence expérientielle.

Ainsi, les formes de discours culinaires sur Internet ou dans les livres sont donc multiples avec quatre principales valorisations qui s'articulent pour toucher le cuisinier du quotidien de la préfiguration à la reconfiguration. Dans sa pratique, quelles sont les modalités de recherche ? Comment reçoit-il ces discours au cours de son parcours ?

LA RECHERCHE D'INFORMATION DANS LE QUOTIDIEN DES CUISINIERS DOMESTIQUES

Le suivi du parcours culinaire des 40 foyers de la préfiguration à la reconfiguration révèle que les cuisiniers du quotidien domestique combinent plusieurs sources d'informations (livres de cuisine, presse, site Internet, moteur de recherche) pour se renseigner au quotidien. De plus, ils empruntent plusieurs modalités de recherche, les livres de cuisine et les magazines sont surtout consultés pour le plaisir, il n'y a pas une recherche précise d'information. Si recherche il y a, c'est surtout à partir de l'index, car le cuisinier se souvient avoir vu une recette d'un aliment qu'il souhaite cuisiner prochainement.

Au quotidien c'est Internet qui est privilégié avec une utilisation principale du moteur de recherche Google selon quatre modalités d'une recherche générale d'inspiration à une recherche à partir d'une idée spécifique (Tableau 1) :

Modalités	Format de la recherche	Exemple
Recherche Google avec un aliment connu pour chercher des idées afin de cuisiner l'aliment	Recherche sous le format « recette + aliment »	Recette de céleri
Recherche Google avec un aliment connu et une idée de plat précise pour vérifier la recette (temps de cuisson, quantités)	Recherche sous le format « recette + idée de plat »	Recette de céleri rémoulade
Recherche Google avec un aliment inconnu pour savoir comment le préparer (très souvent lié aux personnes qui ont un panier de légumes)	Recherche sous le format « recette + aliment »	Recette de chou rave
Recherche Google avec un aliment + le nom du robot de cuisine que les personnes possèdent	Recherche sous le format « recette + aliment + robot »	Recette de céleri avec un robot (ex : companion)

Tableau 1 : Modalités de recherche d'informations avec Google par les cuisiniers du quotidien

Dans le quotidien, les recettes sont souvent consultées pour rassurer et conforter le cuisinier, pour qu'il soit sûr de ne rien oublier, notamment pour les quantités et le temps de cuisson. La cuisine est une « relation qui prend forme » (Boutaud *et al.*, 2015a) en fonction de nombreux paramètres dont notamment le lien que celui-ci entretient avec cette activité : de l'inhibé (ne cuisinant presque jamais mais souhaitant s'y adonner plus souvent) au passionné (pour lequel la dimension hédonique est quasiment toujours présente) et en passant par le routinier (pour lequel la dimension pratique est plus présente que la dimension hédonique) (Bastien *et al.*, 2018). Ainsi, le cuisinier du quotidien recherche-t-il de l'information selon trois finalités qui se déclinent selon sa relation à la cuisine :

- La recherche technique pour apprendre à maîtriser un geste culinaire ou expliciter un terme technique. Pour le cuisinier inhibé, l'objectif est d'apprendre un tour de main facile ou basique, notamment pour se rassurer, il se lancera préférentiellement dans les moments occasionnels, tels que le week-end. Pour le routinier, la finalité de la recherche technique se décompose en deux temporalités : soit le quotidien pour apprendre un tour de main facile ou basique soit dans les moments occasionnels pour se saisir d'un tour de main inconnu et perçu comme complexe. Les passionnés, eux, en grande majorité, réalisent une recherche technique afin d'apprendre un tour de main, quel que soit le moment, dans le quotidien ou dans l'occasionnel, par exemple ici, Louise se renseigne pour connaître les techniques de fermentation afin de réaliser une choucroute à partir d'un chou cru :

« C'est vraiment pour une technique je ne sais pas faire, voilà par exemple pour la choucroute, là j'ai cherché sur Marmiton » (Louise, 31 ans, couple).

- La recherche inspirationnelle pour trouver des idées de plats ou d'aliments à cuisiner selon le répertoire de plats que le cuisinier sait réaliser et ses préférences alimentaires :

« J'ai beaucoup de mal avec Marmiton. Ce n'est pas mon approche du tout. J'avais trouvé un site que je n'ai pas retrouvé, faudrait que je le retrouve, ça me plaisait un peu plus, c'était genre tu mettais plusieurs ingrédients et il te proposait des associations et je ne me rappelle plus du nom » (Florian, 38 ans, marié, 2 enfants).

- Enfin, la plus courante est la recherche mnésique, voire mémorielle, pour se souvenir des quantités, en particulier pour les routiniers et les inhibés :

« Par contre, je suis quelqu'un qui réussis parfaitement sa pâte à pizza, tout le monde adore ma pâte à pizza, il y a deux trois trucs que je ressors... Je serais incapable de la mémoriser. De tête je ne sais rien faire » (Florence, 36 ans, mariée, 2 enfants).

Le besoin du cuisinier du quotidien d'être rassuré en sa capacité à préparer un mets ou pour se souvenir des quantités et de l'ordonnancement d'une recette s'étend au-delà de la simple recherche Google aux communautés numériques telles que Facebook et Marmiton.

DE L'APPEL AU SECOURS À LA FORCE DES COMMUNAUTÉS NUMÉRIQUES

Au-delà de l'utilisation du moteur de recherche Google ou de la consultation de ressources livresques, les cuisiniers du quotidien souhaitent interagir avec des personnes qui partagent une même situation culinaire problématique. L'appui direct ou indirect des communautés numériques s'avère être un bon outil pour répondre plus immédiatement

à ce besoin. Pour saisir la particularité des discours qui circulent sur ces espaces, une netnographie a été menée sur Facebook (analyse de 507 messages sur l'année 2018) et Marmiton (comportant 104 messages de la même année).

D'après ces corpus, que cela soit sur un réseau social ou sur un forum, l'aspect communautaire est très présent et des marques, des traces écrites d'attention envers les autres membres sont visibles : « salut la marmite », « bonjour les Marmitones et les Marmitons » ou encore « bonjour les amis ». Sur ces deux communautés, le champ lexical du conseil est très développé jusqu'à parfois être un véritable appel au secours avec des termes comme « *Sos* », « *help* » ou encore « au secours ». Avec Facebook ou Marmiton, le cuisinier du quotidien trouve ainsi la force d'une communauté avec une réponse quasiment immédiate, notamment sur Facebook, pour apporter une assistance précieuse lorsqu'une préparation est en cours, mais aussi tout le long du parcours sur des aspects techniques, organisationnels, inspirationnels jusqu'à renforcer le sentiment de compétence du cuisinier (Bandura, 1986; Rondier, 2004).

Les traces laissées par ces cuisiniers peuvent être visuelles avec des photographies de menus, de plats finis, de préparation en cours ou même d'ingrédients bruts (figure 6) qui vont être cuisinés et certaines photographies sont accompagnées d'une demande précise. Sur la photographie de pizza, l'internaute demande une recette de pâte à pizza qui fonctionne, car la sienne ne la satisfait pas : « Pizza hier soir.. j'ai encore essayer [sic]. ah vraiment les pâtes a pizza.. quelqu'un peut me donner des conseils sur comment en réussir? ». Une autre internaute a acheté un chou Pak Choi et ne sait pas comment l'accompagner. C'est aussi une demande de précision pour une préparation en cours, ici la cuisson des artichauts : « Bonsoir c'est encore moi ce soir c'est artichauts à la vinaigrette. Petite question mes artichauts flottent dans la marmite j'ai peur qu'ils ne cuisent pas de la même façon partout du coup avez vous un conseil svp? ».



Figure 6: Photographies culinaires issues du corpus Facebook

La plupart des posts restent néanmoins d'une nature textuelle avec principalement trois types de demande (figure 7) :

- Sur les techniques (de préparation, de cuisson, de conservation et de réchauffage)
- Sur la préparation en elle-même pour connaître les quantités à mettre dans un plat, savoir le type de produit adéquat en fonction de la préparation réalisée.
- Et enfin sur l'organisation pour mieux gérer le budget ou faire des économies, mais aussi sur l'organisation de la semaine et la manière de procéder pour faire un menu.

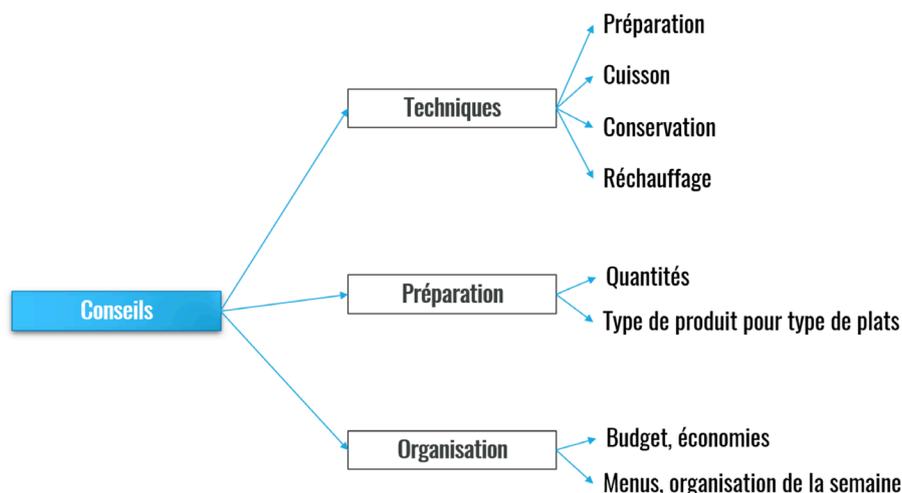


Figure 7 : Thématiques associées aux conseils sur le corpus Facebook & Marmiton

Les demandes sur les techniques se situent tout le long du parcours du cuisinier du quotidien. La cuisson est un nœud d'interrogations que cela soit pour le temps de cuisson, mais aussi pour le moyen utilisé (four, micro-onde, cocotte, *etc.*), souvent avant la réalisation, mais cela peut aussi être pendant, lors de la figuration et peut survenir après, lorsqu'un plat est considéré comme raté. Si le plat est réussi, la conservation est questionnée pour maximiser le mode opératoire de cette étape. Enfin, d'une préparation résulte des restes, qui peuvent être apportés pour le déjeuner du midi au travail ou pour le repas du soir, ils doivent souvent être réchauffés et c'est une technique qui interroge, principalement avec l'utilisation du micro-onde (figure 8).

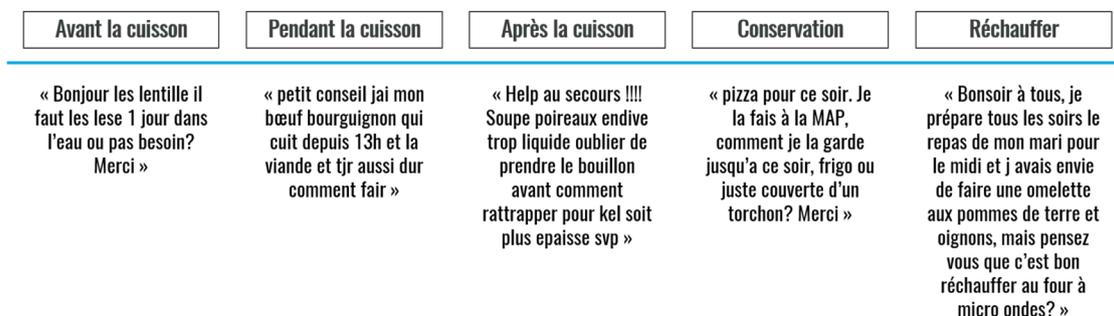


Figure 8 : Demande de conseils techniques le long du parcours culinaire

De plus, la communauté numérique est le lieu de réponses sur la préparation en elle-même pour adapter les quantités ou les produits utilisés dans une mise en œuvre spécifique : « Bonsoir tout le monde ! Je souhaiterais tenter un porc au caramel, mais je ne sais pas quel morceau de viande choisir... Sauté de porc? Echine? Si vous avez des conseils pour la recette, je suis preneuse, ça sera une première pour moi ! Merci d'avance ! ».

Parfois, les conseils dépassent le cadre culinaire pour évoquer l'organisation et connaître la manière de s'y prendre pour concevoir les menus de la semaine : « Bonjour je voudrais faire des menu [sic] par semaine comment faire Merci de me répondre » ou encore pour limiter le budget : « Bonjour Auriez vous des recettes conseils astuces pour réduire le budget courses? Je trouve qu'on dépense beaucoup ».

Ainsi, les communautés représentent des sources qualitatives pour le cuisinier du quotidien afin d'obtenir une réponse personnalisée à son besoin, qu'il soit de l'ordre de la technicité, de la connaissance sur la préparation ou de l'organisation générale de la pratique quotidienne.

CONCLUSION

Ainsi, au niveau mésosphérique, quatre valorisations discursives dominent entre des éléments visuels et textuels qui rappellent l'expérience gustative et sensorielle (1), des propositions pour simplifier et faciliter l'acte culinaire quotidien (2) mais aussi des techniques et de la créativité pour se renouveler (3), jusqu'à une dimension plus nutritionnelle et éthique avec le discours « bien cuisiner pour bien manger » (4).

Ces dimensions circulent jusqu'au cuisinier du quotidien et répondent en partie aux situations concrètes qu'il rencontre dans son parcours, dans sa séquence expérientielle de la préfiguration à la reconfiguration. Le discours mésosphérique sur le goût et le sensoriel est en écho chez le cuisinier du quotidien lorsqu'il évoque sa motivation à se lancer dans un acte culinaire mais il se retrouve également dans les étapes de son parcours par exemple dans la recherche inspirationnelle afin de trouver des associations d'aliments gustativement et sensoriellement satisfaisantes. Par ailleurs, le discours sur la simplicité se retrouve dans la recherche mnésique du cuisinier du quotidien afin de se simplifier l'acte mais aussi dans la recherche inspirationnelle pour répondre aux modalités situationnelles qu'il rencontre dans son quotidien (manque de temps, cuisiner avec peu d'ingrédients, cuisiner sans surveiller, *etc.*). Aussi, les valorisations discursives sur la technicité sont un fil conducteur pour le cuisinier dans sa recherche d'informations mais également dans sa demande de conseils sur les communautés numériques (sur la préparation, la cuisson, la conservation ou le réchauffage). Enfin, le discours « bien cuisiner pour bien manger » circule et se retrouve dans les motivations de recherche de recette inspirationnelle des cuisiniers du quotidien : localité, saisonnalité, informations nutritionnelles, régimes spécifiques, *etc.* Toutes ces valorisations discursives circulent de la position mésosphérique à la position autosphérique mais aussi à l'inverse, notamment par le biais des communautés numériques où chaque type de discours est évoqué par les cuisiniers du quotidien.

Le culinaire est donc un être culturel (Jeanneret, 2008) dont les discours et formes discursives circulent quotidiennement entre la position mésosphérique et autosphérique. Le cuisinier du quotidien compose avec la position mésosphérique du culinaire en fonction de son identité, de son imaginaire, de ses représentations et des traces matérielles et immatérielles qu'il laisse ou qu'il rencontre dans son parcours. Néanmoins, son sentiment de compétence (Bandura, 1986 ; Rondier, 2004) semble jouer un rôle crucial dans la réception des discours et dans ses modalités de recherche. Ainsi, serait-il pertinent de l'étudier plus profondément notamment par une analyse des émoticônes et des mentions « j'aime » (Candel et Gomez-Meija, 2017) présentes sur les communautés numériques ou au-delà en questionnant les ressorts psychologiques freinant l'acte culinaire.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Bastien, Sarah ; Sicard Mariette ; Boutaud Jean-Jacques ; Hugol-Gential Clementine (2017), « Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne ». Poster présenté aux *Journées Francophones de la Nutrition*, Nantes, France.

Bastien, Sarah ; Sicard Mariette ; Boutaud Jean-Jacques ; Hugol-Gential Clementine (2018), « La créativité au cœur de l'acte culinaire quotidien », *Actes de la SFSIC - Création, créativité et médiations*.

Bandura, Albert (1986), *Social foundations of thought and action : A social cognitive theory*, Englewood Cliffs NJ : Prentice-Hall.

Boutaud, Jean-Jacques ; Véron, Eliseo (2007), *Sémiotique ouverte : Itinéraires sémiotiques en communication*, Paris : *Hermès Science Publications*.

Boutaud, Jean-Jacques ; Madelon, Véronique (2010), « La médiatisation du culinaire », *Communication & Langage*, p.33-40.

Boutaud, Jean-Jacques (2011), « L'outil et l'ethos. Quand sémiotique, *Communication et Organisation* progressent dans l'application », *Communication et Organisation*, n° 39 p. 17 36.

Boutaud, Jean-Jacques (2015), *Sensible et communication : du cognitif au symbolique*, Paris : *ISTE Editions*.

Boutaud, Jean-Jacques ; Dufour, Stéphane ; Hugol-Gential, Clémentine (2015), Pour une approche qualitative du sensible. *Recherches Qualitatives*, ARQ Association pour la Recherche Qualitative, 2016, Prudence empirique et risque interprétatif, p.341-354. [en ligne], Consulté le 2 mars 2019, [http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/HS-20/rq-hs-20-boutaud-et-al\(1\).pdf](http://www.recherche-qualitative.qc.ca/documents/files/revue/hors_serie/HS-20/rq-hs-20-boutaud-et-al(1).pdf)

Candel, Etienne ; Gomez-Meija, Gustavo (2017), « Le bouton like : poétique du clic, vertige des discours », *Semen* n° 42 [en ligne], Consulté le 2 mars 2019, <http://journals.openedition.org/semen/10623>

Ciccarelli, Alessandra (2004), « Les sociologies du quotidien et la mélancolie », *Sociétés*, n° 86, p.69-78.

Corbeau Jean-Pierre ; Poulain Jean-Pierre (2008), *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse : Editions Privat.

de Certeau, Michel (1980), *L'invention du quotidien. Tome 1 : Arts de faire*, Paris : Gallimard.

de Certeau, Michel ; Giard Luce ; Mayol Pierre (1980), *L'invention du quotidien, tome 2 : Habiter, cuisiner*, Paris : Gallimard.

Durand, Gilbert (1969), *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris : Dunod.

Fischler, Claude (1990), *L'omnivore*, Paris : Odile Jacob.

Forget, Marie-Hélène (2013), « Le développement des méthodes de verbalisation de l'action : un apport certain à la recherche qualitative », *Recherches Qualitatives* n° 32, p.57-80.

Galinon-Méléneq, Béatrice (2017), *L'homme-trace. Des traces du corps au corps-trace*. Paris : CNRS Editions.

Garabuau-Moussaoui, Isabelle (2002), Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation. *L'Harmattan*. <http://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=livre&no=12733>.

Hennion, Antoine (2005), Pour une pragmatique du goût. CSI WORKING PAPERS SERIES 001. <halshs-00087895>

Hugol-Gential, Clémentine (2017), « Les traces alimentaires du patient hospitalisé » (p.333-349) in Galinon-Méléneq, Béatrice (dir.) *L'homme-trace: Des traces du corps au corps trace*, Paris : CNRS Editions.

Jeanneret, Yves (2008), *Penser la trivialité. Volume 1 : La vie triviale des êtres culturels*. Paris : Éd. Hermès-Lavoisier, coll. *Communication, médiation et construits sociaux*.

Macé, Marielle (2016), *Styles. Critique de nos formes de vie*, Paris : Gallimard.

Maingueneau, Dominique (1998), *Analyser les textes de communication*. Paris : Dunod

Rondier, Maïlis (2004), « A. Bandura. Auto-efficacité. Le sentiment d'efficacité personnelle », *L'orientation scolaire et professionnelle*, n° 33 [En ligne], consulté le 16 novembre 2018, <http://journals.openedition.org/osp/741>

Tibère, Laurence (2009), *L'alimentation dans le « vivre ensemble » multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris : L'Harmattan.

Verdier, Yvonne (1979), *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris : Gallimard.

Vicart, Marion ; Wathelet, Olivier (2016), « Des familles conso-motrices? Ethnographie des mobilités alimentaires dans les pratiques d'approvisionnement en France », *Anthropology of food*, n° 11, En ligne], consulté le 16 février 2017, <http://aof.revues.org/8079>