Journal Homepage: -www.journalijar.com

INTERNATIONAL JOURNAL OF ADVANCED RESEARCH (IJAR)

Article DOI:10.21474/IJAR01/19126
DOI URL: http://dx.doi.org/10.21474/IJAR01/19126

RESEARCH ARTICLE

L'ACTIVITE CULINAIRE AU CŒUR DE LA TRILOGIE

CULINARY ACTIVITY AT THE CENTER OF THE TRILOGY

Kouin B. Jaurès
Maître de Conférences des Universitésen Sociologie du Travail et des Organisations, Enseignant Chercheur au Département de Sociologie-Anthropologie.

Manuscript Info

Manuscript History
Received: 29 May 2024
Final Accepted: 30 June 2024
Published: July 2024

Key words:-
Socioculturality of Cooking, Medicalization, Vital, Monetarization, Agonlin

Abstract

This article proceeds from a survey which aims to examine the social dynamics which structure the cooking activity in the socio-cultural area of Agonlin in the center-east of Benin and to bring out the trilogical relationship where the cultural, the vital and the economic are interrelated. Traditionally, cooking is a cultural activity that structurally differentiates communities through symbolic food offers which respond to social, spatial, temporal, and biological norms. It is at the center of other activities for which the purpose is to obtain food and integrates the system of values by ensuring the functions of medicalization and structuring of social relations. The socioculturality of cooking shapes the diet and constructs the social and cultural identities of this community's members. With socio-economic changes, homo oeconomicus has rationally removed the cultural and spatial barriers of cooking, making it an activity of production of goods and services for commercial purposes where dishes are now monetized. We are witnessing a patrimonialization of traditional foods which positions the culinary activity in an economic sphere. This monetization of the culinary offer has impacted the society's way of life.

Copy Right, IJAR, 2024,. All rights reserved.

Introduction

« Dans sa conception trilogique, la cuistance véhicule le culturel, le vital et l'économique [1]»

S'il y a uneactivité moins évoquée et reléguée au second rang nonobstant saprégnance dans la logique domestique et sociale, c'est bien la cuisine.Malgré sa centralité dans la vie humaine et les pratiques sociales, l'activité culinaire fait moins l'objet d'attention et de débats scientifiques.Contrairementà la bureaucratie,à la médecine, à l'ingénierie innovanteet les autres activités qui sont régulièrement évoquées lors des réflexions sur le travail, le discours sur la cuisineest quasi-absent et la littérature scientifique à son sujet est richement pauvre.Dans ses propos liminaires sur les différentes contributions sur le dossier thématique ''Du feu originel aux nouvelles cuissons : pratiques, techniques, rôles sociaux''Williot (dir), (2015 :11) souligne le « temps long qui a maintenu lacunaire la diffusion des analyses rassemblées sur [la cuisson]. D'une manière générale, la communauté des sciences humaines et sociales

[1]Pensée populaire extraite d'un mythe sur l'activité culinaire au prisme de la socio-anthropologie dans l'espace investigué.

Corresponding Author:-Kouin B. Jaurès
Address**:-**Maître de Conférences des Universitésen Sociologie du Travail et des Organisations, Enseignant Chercheur au Département de Sociologie-Anthropologie.

nemanque pas de déplorer à raison l'absence de travaux synthétiques sur le thème ». Meyzie (2010 :11)a remarqué que « l'alimentation reste encore une thématique assez neuve dont il est nécessaire, par conséquent, de comprendre la genèse, les fondements, les méthodes et les perspectives ». Mais avant, Coulombe (2005 :508) écrivait déjà que le champ de l'histoire de « l'alimentation demeure peu couvert par les spécialistes des sciences humaines […]. Il constitue pourtant une porte d'entrée intéressante sur l'histoire du changement culturel ». Et pourtant, la cuisine occupe une position centrale dans la sphère domestique et reste, à la fois, le lieu et l'outil par excellence de production des biens et services primordiaux pourla vie humaine. *De facto*, la cuisine domestique apparaît comme une micro-fabrique où la mère du ménage produit et distribueselon une clé des mets destinés à la consommation des membres de la cellule familiale.

> « On ne mange pas l'argent (les pièces de monnaies et les billets de banque) et le temps de la cueillette comme le seul mode de vie où l'on s'alimente uniquement de la crudité est révolu. Aujourd'hui, il faut préparer les aliments, bien les cuire avant de les consommer sans risque. C'est un travail, une dépense d'énergie, un savoir-faire qui appelle des compétences, des habiletés et des aptitudes fondées sur des connaissances endogènes. » (Propos recueillis auprès de dame SessinouAdjanou, la cinquantaine environs, femme de foyer, mère de cinq enfants, vivant à Dasso, commune de Zagnanado).

De tels propos soulignent la place prépondérante de l'activité culinaire. En effet, le travail de la cuisine mobilise à la fois le champ sensitif, les habiletéset les aptitudes de la cuisinière de même que les logiques de production et de reproduction sociale dans l'aire socioculturelle d'Agonlin. « Cuisiner : c'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos cinq sens, plus un - le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes[2] ». On conçoit alors la cuisine comme une praxis qui fait déployer les facultés sensorielles, les fonctions socio-motrices de même que la personnalité de la cuisinière. Traditionnellement réservée à la gente féminine, l'activité de la cuistance, d'une part s'inscrit dans la dynamique de la division socio-sexuelle du travailainsi quede la structuration des rapports sociaux et d'autre part, relève de la maîtrise des savoirs bromatologiqueset de la transmission des schèmes culturels. Originellement, la cuisine est une activité foncièrement culturelle qui différencie structurellement les collectivités à travers des offres alimentaires symboliques qui répondent à des normes sociales, spatiales, temporelles et biologiques. *Strictosensu*, l'art culinaire revêtun caractère hautement symbolique qui charge les mets de significations profondes au centre-est du Bénin. La cuisine est au cœur du système de valeurs de la société et assure une fonction de production de normes alimentaires et de structuration de rapports sociaux. À travers lafabrication des repas, la femme participeà la production de la plus-value domestique, sinon à la pérennisation des valeurs culturelles, du moins à la consolidation du vivre-ensemble. « Les modes de cuisson : un vaste chantier au cœur des cultures culinaires dans le temps et l'espace » tel est le titre d'un article phare deWilliot *(op.cit.*). De la sorte, la cuisine assure aussi les fonctions de contrôle et de régulation sanitaire primaire associée à la perpétuation des normes et pratiques alimentaires propres à l'aire socioculturelle considérée. En tant qu'acte vital, la cuisine façonne les identités et les modèlesde comportements en lien avec la santé et l'environnement. « Nous sommes ce que nous mangeons » (Fischler,2001). Avec acuité, les savoirs bromatologiques établissent le lien de cause à effet entre l'alimentation et la santé. Déjà dans l'antiquité grecque, Hippocrate, précurseur de la médecine a solennellement professé : « Que ton aliment soit ta médecine et ta médecine ton aliment [3]». L'alimentation est absolument, par tradition, un allié vital de l'homme et sa fonction nourricière est irrévocable. En titrant leur ouvrage, « Je mange donc je suis[4] », Lavelle et Merlin (2020) mettent en relation la santé et le régime alimentaire. Aujourd'hui, les mutations socio-économiques ont inversé les tendances et« le droit à l'alimentation » a favorisé l'émergence d'une configuration commerciale de la cuisine. Manifestement, les rapports à la cuisine ont été réorientésavec, à la clé, une économisation de l'art culinaire désormais nomenclaturé dans le patrimoine touristique.

Visiblement, la cuisine occupe une place centrale dans la société et construit une relation ternaire entre le culturel, le vital et l'économique. Intéressé par la compréhension de cettetrilogie culinaire, j'ai réalisé une enquête dans les ménages des villages de la région d'Agonlin, au centre-est du Bénin.Le constat qui est à l'origine de cet engagement scientifique s'exprime à travers les modèles de comportements associés à la cuisine dans cette aire à forte culturalité.

[2]Cette citation de Paulo Coelho se trouve google scholar https://www.dicocitations.com/citations/citation-132320.php#.

[3] Extrait du prologue de Joan Sabaté de l'ouvrage Santé par les aliments de Georges D. Pamplona -Roger, Madrid, EditorialSafeliz, 2011, p. 5

[4] Christophe, Lavelle, et Marie, Merlin, Je mange donc je suis, Petit dictionnaire curieux de l'alimentation, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle, 2020, 216 pages.

En effet, les femmes sont socialement investies pour préparer et servir les repas aux hommes quand ces derniers sont au travaildans les champs ou lorsqu'ils sont à maison après le labeur. En outre, la diversité des cuisines offre une palette de mets quivarient selon les déterminants temporels, biologiques et socio-démographiques. Qui plus est, les cuisines sont également faitesà l'occasions des « offrandes aux divinités et aux mânes des ancêtres[5] ». De même, on note deux types d'échanges des mets : le premier est une institution sociale qui contribue à la consolidation des relations sociales ; le second est une commercialisation faisant de la cuisine une source primaire de revenus. Voilà autant de motivations quiont incité ma curiosité à la recherche. Quelles sont lesdynamiques associées à latrilogie culinaire dans la région d'Agonlin ? telle est la question principale qui a servi de fil conducteur à l'enquête. Mais, pour aborder avec objectivité tous les contours de cette question majeure, je me suis intéressé aux préoccupations spécifiques ci-après : quelles sont les logiquesassociées à la cuisine des mets au centre-est du Bénin ?Les modèles traditionnels de la cuisson restent-ils immuables face aux mutations socioéconomiques actuelles ?La réponse à ces questions m'a conduit à fixer l'objectif général de la recherche ainsi qu'il suit : analyser les dynamiques sociales associées à la cuisine des mets dans la région d'Agonlin. De façon spécifique, il s'est agi, d'une part d'élucider les logiques sous-jacentes à l'activité culinaire et d'autre part d'apprécier l'impact des mutations socio-économiques actuelles sur l'activité de la cuistance.

Posturméthodologique et techniques de collecte de matériau

La recherche a commencé par un examen de la portée (scopingreview) associé à une exploration du terrain qui m'ont permis de faire le cadrage scientifique. L'enquête proprement dite a été effectuée suivant une orientation méthodologique qui a privilégié l'observation in situ et l'entretien directif pour la collecte de données empiriques de première main à partir des récits de vie sur la pratique de l'activité culinaire décrite par les femmes au foyeret les pères de famille. Sur la base de la technique du choix raisonné, nous avons échantillonné et interrogé cent trente-cinq (135) enquêtés dans dix (10) villages dans les trois (03) communes de la région d'Agonlin au cours de l'enquête qui s'est déroulée sur cinq (05) mois. Le champ d'investigation couvre essentiellement les ménages, les restaurants de fortune, les cantinesde quelques écoles primaires, des espaces de certaines cuisines spécifiques. La maîtrise de l'art culinaire domestique, les savoirs locaux liés à la cuisine, la pratique quotidienne de la cuisine, la maîtrise des connaissances nutritionnelles et diététiques, la cuistance des mets et plats traditionnels et/ou symboliques,etc. sontessentiellement les critères définis pour lechoix des informateurs.Laconfiguration des échantillons se présente ainsi qu'il suit : femmes au foyer et responsables de cuisines au niveau des ménages : 90 – pères de familles : 15 – chefs traditionnels : 10 – médecins de la santé publique : 5 – nutritionnistes : 5 –économistes du culturel : 5 - sans-foyers : 5.Les espaces de cuisine, la tradition et la cuisine, les savoirs locaux associés à la cuisine, le contenu des offres alimentaires, les modèles culinaires, le service des mets, le rapport entre la cuisine et lasanté, les normes culinaires, le lien entre l'alimentation et l'âge, la cuisine et le vivre-ensemble, l'alimentation locale face aux mutations socio-économiques actuelles, la cuisine et le rapport à l'argent,les fonctions sociales de la cuisine, les dynamiques sociales et les logiques associées à la cuisine, etc. sont définis comme des variables de référence pour la collecte des données probantes.La démarche méthodologique est fondamentalement qualitative et a permis la mise en perspective, d'une partdes fonctions sociales et les logiques associées à la cuisine et, d'autre part la cuisine locale face aux mutations socio-économiques actuelles. Les variables de références ci-dessus citées m'ont amené à construire une grille de lecture conséquente pour la récension des écrits.Il est à spécifier que dessans-foyeront été interrogés en fonction de leurs vécus de l'art culinaire afin de mieux apprécier les déclarations reçues auprès des informateurs potentiels. Les entrevues avec des médecins, des nutritionnistes et des économistes du culturelont permis de collecter de matériau dont l'analyse a permis de construire les interrelations entre l'alimentation et la santé d'une part et le rapport de la cuisine à l'économie/argent. L'approche émique a été convoquée comme outil d'analyse des données empiriques.

Présentation et analyse des résultats

Socioculturalité de l'activité culinaire dans l'espace mahi[6]d'Agonlin : quand la centralité et la symboliqueseconjuguent

Traditionnellement, la cuisine est une activité réservée aux femmes en région mahi. En tant que travail féminin, la cuistance occupe une place centrale dans le mode de vie et l'échelle des valeurs de lacollectivité à travers la fabrique des metsde portée culturelle et cultuelle. Elle est, à cet effet, revêtue de symbolique et exerce des fonctions de

[5] Pratiques culturelles consistant à cuisiner des mets qu'on offre aux divinités et aux mânes à des occasions données pour le maintien de la paix et de l'équilibre social

[6]La région Mahi regroupe tous les groupes socioculturels du centre du Bénin ayant le dialecte mahi en partage

production des normes alimentaires et de reproduction des valeurs culturelles. *Stricto sensu*, elle est absolument tributaire de la tradition et son exercice est fondé sur des compétences et des savoirs locaux transmis par les générations. Au cœur de la construction des identités sociales et culturelles,la cuisine permet de maintenir biologiquement les individus en bonne santé et structure les rapports sociaux. Lévi-Strauss (1958) n'affirma-t-il pas que «la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure » ? Dans l'aire culturellemahi, la cuisine est foncièrement basée sur la transformation sous l'effet igné des cultures vivrières (céréales, tubercules, agrumes, oléagineux, etc) qui y sont cultivées et où l'agriculture est l'activité économique dominante. Ainsi, cuisine et agriculture sont liées. Evidemment,pour Sigaut(1993 :67-79) « l'agriculture et la cueillette font partie de la cuisine ou la cuisine de l'agriculture. En réalité, aucune distinction n'est à faire entre les deux parce que tout ce qui relève de la production des végétaux relève d'un seul et même ensemble de tâches ménagères ». Les différentes denrées alimentaires cultivées dans cette région ont, chacune, une histoire dans la mythologie mahi et chaque mets est revêtu d'un récit fabuleux rempli de significations.Ces denrées tirentleur source dans la tradition qui en dicte les normes culinaires, la valeur nourricière et la vertu. La grammaire culinairemahi est unprécieux outil identitaire et chaque gastronomie véhicule un style de vie, des valeurs et descroyances. La cuisine mobilise toutes les composantes de la société et s'illustrecomme un fait social total au sens maussien du terme. Par son entremise, la société assure la transmission des valeurs traditionnelles, célèbre les échangesde mets entre les individus, un tremplin de structuration des rapports sociaux. De la sorte, il existe un lien tangible entre la cuisine et la culture à Agonlin, une région reconnue pour la densité de sa richesse culturelle. La cuisine mahise caractérise par une palette de mets qui varient en fonction de la saison au-delà des plats habituels ou de repas ordinaires. Ainsi, à la maturation céréalière, l'activité culinaire devient plus intense avec de multiples transformations des produits agricoles (maïs, haricot dans sa variété, sorgho, etc) en des mets et plats pour l'alimentation. D'abord, avant toute consommation de repas issus de la nouvelle récolte, de différents mets sont préparés et servis en offrandes aux divinités de la récolte (Goun[7] et Sakpa[8]) en signe de gratitude de la rentabilité de la production agricole. À ce titre, l'activité culinaire revêt un caractère dual. *Primo*, elle est à la fois une émanation et un vecteur de la culture. *Secondo*, elle est en même temps culturelle et cultuelle. Cette dualité lui confère une symbolique qui charge de façon significative les metsdont la dégustation est souvent accompagnée de décoction qui fait partie intégrante des plats servis. Partant, la cuisine et le service des plats sont associés à des savoirs locaux et des compétences dont la maîtrise nécessite un apprentissage. Dans cette optique, les mets mahi sont chargés de significations en termes de normes, de modèles alimentaires et de contenus culturels et diététiques. À titre d'exemple, dans cet espace social, la pâte de maïs est un plat symbolique selon les règles et les circonstances qui incarnent sa cuistance. Le gastronome peut alors découvrir à Agonlin une variété de pâtes de maïs souvent préparées au poulet à savoir « amiwo, bomiwo, nanwo, vonsawo[9], etc. ». Elles sont souvent cuisinées dans le cadre d'une cérémonie cultuelle comme la cérémonie d'offrandes aux divinités pour conjurer le mauvais sort et implorer la clémence du Numineux pour la paix et la cohésion sociales. Ces mets sont rentrés dans les habitudes alimentaires pour la communion avec les esprits en vue de la stabilité sociale et le vivre-ensemble. C'est une pratique qui met en évidence la symbolique des mets dans un univers religieux singulièrement chargé. La cuisine se positionne à cet égard comme un véritable outil identitaire qui donne de sens aux modèles alimentaires.[10]Dans un aphorisme devenu célèbre, Brillat-Savarin (1825)écrivait : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Cetruisme traduit à maints égards le poids des variables telles que l'espace géographique, les croyances, l'âge, etc. dans l'activité culinaire dispensatrice des catégoriesalimentaires. Les plats de tomêlogoé(soupe de maïs frais), de gari accompagné de kluiklui(beignet d'arachide) et de bigosont typiquement des modèles alimentaires d'Agonlin. L'activité culinaire devient un marqueur important pour la reconnaissance de l'identité culturelle.Comme l'ont savamment fait remarquer Cardon,Depecker et Plessz (2019 :15),l'alimentation est « un marqueur d'identités collectives et d'appartenance sociale ». On peut souligner à

[7]la divinité Goun représente le dieu du tonnerre et de la pluie indispensable pour la maturation des cultures vivrières sur les emblavures

[8]la divinité Sakpatareprésente le dieu de la terre qui sert de fertilisant aux sols en vue d'une bonne rentabilité de la production agricole.

[9] Ce sont des variétés de pâtes de maïs cuisinées à base de poulet selon les circonstances de ritualisation.

[10] Les modèles alimentaires sont « des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation interne. Ils sont un corps de connaissances technologiques, accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner les ressources dans un espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats, et de les consommer. Mais, ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation ». (Jean-Pierre Poulain, 2002a : 25).

la suite de Brunhes, (1912) que « manger, c'est incorporer un territoire[11]».Il existe un lien évident entre la nourriture et son espace social d'émergence et toute cuisine est tributaire d'une aire culturelle. La cuisine établit des rapports entre les commensaux d'un même espace social. « La cuisine est une activité intermédiaire entre la nature et la culture », postule Verdier (1969 : 51) et le système culinaire médiatise les rapports entre l'homme et l'univers (*Ibid*). On comprendMennel et al. (1993 : 20) qui considèrent que l'activité culinaire est une pratique culturelle qui doit être comprise comme « a shorthandterm for the ensemble of attitudes and tastesthat people bring to cooking and eating» c'est-à-dire ''un terme abrégé qui désigne l'ensemble des attitudes et des goûts que les gens apportent à la cuisine et à la nourriture''.Ainsi, loin d'être simplement définie comme un ensemble d'ingrédients et de techniques utilisés dans la fabrication des aliments, la cuisine intègre « un ensemble de représentations, de croyances et de pratiques qui lui sont associées et qui font l'objet d'un partage entre les membres d'un groupe donné » (Fischler, *op. cit*.). *Defacto*, la cuisine n'est pas une activité banale comme pourraient penser certains, bien au contraire, elle est un travail complexe qui est une réponse à la mémoire collective et se réfère à des croyances, des normes, des idéaux, des représentations sociales qui portent l'imaginaire d'une collectivité. Sur ce, l'acte de manger s'inscrit dans une logique de la « conscience collective » pour reprendre l'expression durkheimienne. Incontestablement, l'Homme ne mange pas que des aliments mais aussi des symboles, de l'imaginaire soulignaient clairement Corbeau et Poulain(2002) et l'acte alimentaire, tout comme l'acte de cuisiner, répond tout autant à des besoins symboliques qu'à des besoins biologiques. Les mets tels que bomiwo (pâte blanche préparée à partir du bouillon du poulet), ata +gui (beignet à base du haricot+akassa), et abobo djlêdjlê (haricot minutieusement cuit, assaisonné et légèrement arrosé d'huile rouge), la bouillie préparée à base de maïs mélangé avec du miel ou du sucre sont, par exemple, des mets symboliques fondés sur des représentations et des croyances. Bomiwoest un mets initiatiquepour les cultes du milieu. De même, ata+guiet abobo djlêdjlê reposent sur le cultuel entrant dans la communication avec le divin alors que la bouillie de maïs sucrée est une offrande à la divinité dan (esprit bienveillant et pourvoyeur de bonheur) pour formuler une requête de richesse, d'événement heureux ouexprimer une gratitude. Ces mets sont préparés suivant des normes et consommés selon les tranches d'âges.« Nul doute que l'alimentation et la façon dont différents ingrédients sont associés et cuisinés participe grandement à l'identité culturel d'un pays » (Cusack, 2005). Dans la même veine que cet universitaire, une enquêtée déclare ce qui suit :

> « Chez nous ici, les femmes n'ont pas inventé la cuisine. Elles font la cuisine selon la tradition. Les mets, les plats ne sont pas des inventions. Ils constituent un héritage culturel que nous ont légué les ancêtres à travers des générations. La cuisine des mets obéit à des normes et se fait en fonction des circonstances. Nous faisons la cuisine telle que nos mères, grands-mères et arrière-grands-mères ont fait dans le passé. Les plats sont traditionnels et nous préparons certains repas dans le cadre de ritualisation pour célébrer une communauté de vie. En cela, il y a des interdits et des autorisations. Les femmes en menstrues ne doivent pas préparer certains mets. Il y a des postures que la femme doit adopter lorsqu'elle est en train de faire la cuisine. Elle ne chante pas quand elle fait la cuisine. Il y a des tenues et des couleurs qu'elle ne doit pas porter pour faire la cuisine ». (Propos recueillis auprès de dame TobossiAzouassi, âgée de 60 ans, mère de ménage de 07 enfants demeurant à Houin Dévikanmè, commune de Covè).

De ces propos, on retient que la cuisine est fondamentalement culturelle et devient un élément d'identification des individus et des groupes sociaux. L'activité culinaire est au cœur du phénomène de ritualisation qui réunit les individus autour des pratiques cultuelles qui accordent de sens aux gestes initiatiques et à l'action collective. Les mets et les plats sont fabriqués et consommés à l'occasion de différents rites pour consacrer et célébrer la communauté de vie, la cohésion sociale et le sentiment collectif d'appartenance à un même groupe social. Ainsi, les repas sont, pour les commensaux, des occasions de règlement de conflits et de consolidation des liens sociaux. Manifestement, la cuisine crée et entretient un lien originel entre « incorporation de la nourriture » et « identité personnelle » pour reprendre les termes de Brillat-Savarin et de Brunhes. Qui plus est, l'expérience culinaire est une pratique sacrée et consacrée, une affirmation de l'action collective. Considérée sous cet angle, la cuisson relève d'une action sociale qui est centrale à toutes les autres activités et à toutes les pratiques sociales. De façon évidente, la cuisine intervient à titre essentiel dans les rites, qu'ils soient profanes (partage de repas à l'occasion de la célébration des anniversaires, des invitations cordiales ou des événements joyeux, etc.) ou religieux (rites de passage ou de régénérescence, etc.). Elle rassemble les individus et les groupes sociaux autour des représentations, des croyancesen affermissant le lien social. L'activité de la cuistance représente un aspect fondamental des modèles

[11] Jean Brunhes cité par Gilles Fumey, « La mondialisation de l'alimentation » Dans L'Information géographique, 2007/2 (Vol. 71), Éditions Armand Colin, p.76.

alimentaires et constitue un élément du sentiment collectif d'appartenance (Fischler, 2001 ; Poulain, 2002b). Elle sert de référence pour repérer les individus partageant des comportements alimentaires identiques et les situe sur la même échelle de valeurs. En conceptualisant le triangle culinaire à partir de l'analyse des mythes américains, Lévi-Strauss (1964) considère la cuisine comme une activité qui relie la nature et la culture. Pardi, l'acte culinaire constitue un ensemble de procédures qui transforme la nature (le cru) en culture (le cuit). Il est à comprendre, à cet égard, que la manière dont les produits crus deviennent cuits résulte d'un processus de transformation culturelle. Pour remplir efficacement ses différentes fonctions sociales chez les mahi, l'activité culinaire fait l'objet d'un apprentissage fondé sur un repérage de savoir-faire, de connaissances, des aptitudes et des compétences traditionnellement validés. La cuisine obéit à des normes comportementales, vestimentaires et langagières auxquelles souscrit la femme lorsqu'elle entreprend cette activité. Socialement, la cuisine est un moyen de communication entre les individus, les groupes et le divin. Les repas communiels servent de moyen de pacification des tensions sociales. Ils instaurent des échanges entre les protagonistes et facilitent le règlement du différend. À travers les repas, les individus communiquent entre eux, les groupent échangent entre eux puis les individus et les groupes communiquent avec leNumineux.On en vient à un relativisme culinaire. « Tous les hommes mangent des aliments cuisinés, mais tous les hommes ne mangent pas la même cuisine » (Poulain, 2012 : 882). La cuisine en tant qu'acte dispensateur de l'alimentation constitue un fait culturel qui permet de distinguer les individus et les groupes sociaux. De ce qui précède, on retient une socioculturalité de l'activité culinaire qui se traduit par une multifonction sociale et culturelle et une affirmation de l'action collective.

En plus de ce qui est dit jusque-là, il faut mentionner aussi que la cuisine est au service de la Vie.« Ilfaut manger pour vivre et avant de manger, il faut cuisiner ».Cet adage populaire exprime une lapalissade dans toutes les civilisations et dans toutes les cultures.

La cuisine comme une action vitale : une médicalisation de l'art culinaire

Historiquement, la présence du feu à un endroit exprimait la manifestation de la vie en général et précisément de la vie humaine. Les mahi d'Agonlin accordent une place primordiale à la vie, à l'harmonie sociale et par voie de conséquence la cuisine occupe une position centrale dans cet espace culturel. « La cuisine, c'est la Vie » et « le feu de la cuisine allume la Vie » telles sont les expressions éloquentes qui illustrent l'importance de la cuisinechez les mahi.La cuisine estune affirmation de la Vie donc uneaction vitale absolue. Cela justifie l'attachement des mahi à la cuisine et le soin accordé à la nourriture qui est soumise à une normalisation soutenue et encadrée par des autorisations, des interdictions et parfois des tolérances alimentaires. Une totémisation culinaire construit les modèles alimentaires où l'alimentation est un acte sacré et consacré en ce sens qu'elle est l'expression de la vie, car seuls ceux qui vivent mangent visiblement. La nourriture est,à cet effet, le premier médicament qui maintient en vie de tous les êtres vivants. En tant que telle, la cuisine est le mécanisme qui permet aux hommes de se maintenir en vie. Elle est donc primordiale et apparaît comme une affirmation de la Vie, une action de régénérescence humaine.« Bien sûr, c'est vrai en un sens, nous sommes ce que nous mangeons, puisque nous sommesfaits de la nourriture que nous mangeons » (Lahlou, 1999 : 74). Réellement, l'homme est ce qu'il mange. S'il mange sain et bien, il a la pleine forme et la bonne santé. *A contrario*,s'il mange souillé et mal, il est malade. Parbleu ! le bon repas bien cuisiné et consommé dans les conditions hygiéniques nécessaires est un médicament pour la bonne santé et le bien-être. « Coquinamedicinaefamulatrix est » (la cuisine est la servante de la médecine), disait Térence, 190-159 av. J.-C. Ainsi, la cuisine offre les nutriments dont l'organisme humain a besoin pour être en pleine forme et enbonne santé.*In concreto*, la prise alimentairedevient un comportement complexe qui assure la consommation périodique de substances, source d'énergie et de nutriment tirés des espèces végétales et animales ou des minéraux. Elle participe de façon essentielle à plusieurs mécanismes homéostatiques (maintien de la glycémie, régulation du bilan d'énergie) qui réalisent la stabilité du milieu intérieur assurant à l'homme (ou à l'animal) une vie autonome[12].Dans cette logique, l'alimentation est une nécessité vitale pour tous les êtres vivants qu'ils soient du règne végétal ou animal.L'alimentation est un acte capitalen ce sens quele mangeur met en jeu sa vie lorsqu'il consomme un aliment.« L'anxiété alimentaire est une constante anthropologiqueinhérente à l'acte de manger qui impose donc de prendre des risques » (Fischler, 2013). La qualité de l'offre et des modèles alimentaires est alors interrogée.En tant qu'acte médical concourant au maintien de l'homéostasie, la consommation d'aliments tient compte des variables telles que le sexe, l'âge, la profession, le poids, la taille etc. selon les données diététiques. Partant, l'activité de la cuisine s'inscrit dans le registre de médicalisationet intègre de connaissances liées à la nutrition et à la diététique.

[12] Comportement et choix des aliments MEDJEKANE, https://www.univ-chlef.dz › wp-content › uploads, consulté le 19 juillet 2023

Elle devient, *ipso facto*, inhérente à la vie. « Que ton aliment soit ta seule médecine » conseillait déjà Hippocrate, 460-370 av. J.-C.Ainsi, dans le cadre de la prévention des maladies et des malaises organiques, l'alimentation joue un rôle prépondérant.

> « (…) nous aimerions pouvoir nous soigner par des méthodes « naturelles », comme l'alimentation. De l'autre, nous savons que la médecine allopathique, bien que brutale, « marche », par incorporation de drogues. D'où l'idée de faire de la médecine plus « douce » avec des aliments « naturels ». Les alicaments sont la concrétisation de ce fantasme ». (Saadi Lahlou, 1999 : 74)

L'alimentation des mahi est essentiellement basée sur la consommation des féculents issus des cultures céréalières et des tubercules, des légumes et fruits tropicaux, des poissons et des viandes, des volailles, des tisanes ou des décoction ou infusions,des racines médicinales macérées dans le sodabi. L'offre alimentaire de cette région est composée d'une gamme très variée de mets issus de transformation des céréales (maïs, haricot, arachide, sorgho, riz), des tubercules (manioc, ignames, taro, patate douce, etc), des fruits d'arbres de pain (blèfoutou), de bananes, des huiles extraites d'arachide et de noix de palme, etc. Cette alimentation leur procure l'énergie nécessaire pour les travaux agricoles, principales activités économiques. La cuisine mahi transforme chaque céréale en une variété de plats. Quand elle fraiche, cette céréale offre également une kyrielle de plats appréciés par les mahi d'Agonlin : tomêlogoé,kpodjikada, aboté, abla, etc. La particularité du modèle alimentairemahiréside dans la présence de décoction, d'infusion ou de amansindji-han (racines de plantes médicinales macérées dans le sodabi – boisson extraite du vin de palme ou du vin de raphia par distillation) utilisée comme un apéritif ou pour arroser faciliter la digestion. Les fruits sont consommés au bon vouloir du consommateur et non pas nécessairement avant ou après le repas.En cas de maladie d'un membre du groupe social, il est institué une cuisine spéciale et thérapeutique donnant lieu à un plat composé de mets et de boisson (tisane appropriée) pour la prise en charge du patient. C'est pour cette raison que chez les mahila cuisine est fondée sur la maîtrise des savoirs-locaux, des connaissances en nutrition et en diététique.Selon la tradition, on ne rend pasvisite à un malade les mains vides, on s'y rend toujours avec un mets bien préparé. C'est une objectivation de la médicalisation de la cuisine fondée sur des connaissances endogènes articulées par des schèmes culturels. Cette culture culinaire a favorisé l'émergence d'une cuisine spécialement médicale et diététiquepour la prise en charge de certains maux ordinaires au centre-est du Bénin. « La nourriture est le résultat d'un besoin construit par l'homme en fonction de ses croyances et de ses représentations ». (Fumey, 2007 : 76).On comprend alors pourquoi les procédés de transformation, de préparation et de conservation des aliments sont très importants et relèvent des savoirs locaux et des pratiques culturelles.« L'homme est probablement consommateur de symboles autant que de nutriments » écrivait le médecin Trémolières(1969 : 462).Il est à souligner que chez les mahi, la cuisine est un facteur déterminant dans le maintien et la consolidation des liens conjugaux. La femme au foyer doit savoir bien préparer afin de mieux entretenir son mari et ses enfants. Elle doit maîtriser les cuisines spéciales de virilitéet, de traitement des maux récurrents tels que le paludisme, les maux de ventre, la toux, etc. Une femme qui ne sait pas faire la cuisine n'est pas éligible au foyer chez les mahi. L'incompétence culinaire est une négation des liens conjugaux. Pour ce faire, la fiancée doit régulièrement préparer des mets qu'elle apporte à son futur mari pour appréciation pendant le fiançage. Il est recommandé à « la fiancée d'assister également sa belle-mère à la cuisine pour mieux connaître la manière dont elle va préparer à son futur époux une fois qu'elle sera ensemble avec lui », a confié une septuagénaire interrogée.« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » disait le grand chef cuisinier français, Escoffier.

Seulement, les mutations socioéconomiques actuelles ontimpacté l'activité culinaire considérée désormais comme une source de création de richesses avec l'émergence d'une économie culinaire.

Patrimonialisation dela cuisine : vers une monétarisation du culinaire

En dehors de son caractère domestique, la cuisine estégalement une activité économique et une source de revenus pour certaines femmes.C'est ainsi qu'elles préparent des mets locauxqu'elles vendentafin de faire de recette. La cuisine de beignets d'arachide est à la fois une spécialité culinaire et l'activité économique dominante des femmes à Agonlin. En tant qu'activité génératrice de revenus, cette cuisine commerciale est pratiquée par certaines femmesde façon saisonnière et pard'autres de façon permanente.D'aucunes cuisinent et vendent dans sur place dans un restaurant de fortune fabriquéà l'effet d'accueillir sur place « les clients-mangeurs ».Cette cuisine commerciale locale concerneune palette demets locauxfaits à base de manioc, d'ignames, de patates, de bananes, de maïs, de sorgho, du haricot : pâte de maïs accompagnée de différents types de sauces ou de mongno, jus de tomate assaisonné etc. Ce sont de véritables plats cuisinés bio qui conservent leur culturalité. C'est une offre gastronomique diversifiée

qui force la consommation des demandeurs au regard de leur qualité et de leur coût.Aujourd'hui, cette gastronomie se développe avec la prolifération des maquis et des restaurantsdans une visée économique.Elle mobilise assez d'acteurs qui laconsidèrent comme un pôle de développement économique au point de devenir une prédilection du pouvoir public qui la tient comme un secteur vital et porteur. On assiste, de ce fait, à la patrimonialisation de l'art culinaire qui est dorénavant intégré dans le patrimoine touristique. Ainsi, « les cultures alimentaires locales se voient attribuer le label de « gastronomie » et l'on parle désormais de patrimoines gastronomiques régionaux »(Poulain 2002a : 26). Très riche et diversifié,l'artculinaire mahis'illustre comme un patrimoine culturel et participe au développement de la région avec un grand attrait touristique. Incontestablement, les mutations socio-économiques actuelles ont affecté la cuisinelocaleen inversantles tendances.Ces richesses alimentaires valorisées et promues sur l'exploitation agricole révèlent un lien inextricable entre le « touriste-mangeur » et la contrée visitée, en offrant, au-delà des qualités organoleptiques de l'aliment (odeurs, saveurs, ou qualités nutritionnelles), une valeur symbolique sur la signification et le sens du lieu (Bessière,*et al*, 2013). Les plats sont monétarisés en fonction de la loi du marché et l'activité culinaire devient un espace defabrication et d'échange de biens et services suivant des logiques économiquesau moyen d'un marketing impressionnant et d'une publicité agressive.Les repas s'illustrent au rang des « biens symboliques » économiques (Bourdieu, 1994) qui configurent des catégoriesalimentairesfondées surdes relations de confiance entre cuisiniers et mangeurs. L'activité culinaire constitue, à cet effet, un échange monétaire des biens culturels qui structurent les rapports sociaux.Elle fait émerger des interactions entre cuisiniers, serviteurs, et mangeurs qui construisent des rationalités validées par des contrats qui définissent les droits et les obligations de chaque acteur. On en vient à repérer les cadres matériels et sociaux de construction de la confiance entre le mangeur et service culinaire.À cet égard, l'intervention du pouvoir public s'avère essentielle pour contrôler etréguler les déviances et les dérapages car, la question alimentaire est fondamentalement vitale puisque relevant de la santé publique. Un clin d'œil sur les cantines scolaires montre bien comment elles sont des espaces d'échange économique qui mobilise le pouvoir public, les intervenants sociaux et les écoliers qui accèdent aux menusalimentaires moyennant de l'argent.Les restaurants, les maquis et les cantines se transforment en de micro-territoires qui représentent un indicateur voyant du niveau socio-économique d'une rue ou d'un quartier, de sa physionomie, de ses équilibres symboliques (Corbillé, 2013).La cuisine se trouve donc au cœur des interactions sociales et connecte les individus sur les toiles économiques à partir des logiques qui déterminent des rapports sociaux.

Àprésent, que retenir de l'activité culinaire dans sa dimension trilogique ?

Discussion:-

Au-delà de son caractère socioculturel, la cuisine dispense des fonctions vitales. La vie humaine sans la cuisine serait une utopiepuisque c'est par l'entremise de la cuisine que l'homme réalise l'alchimie des aliments pour se nourrir et se maintenir en vie.La cuisine est ancrée dans le quotidien de l'hommeets'illustre comme une nécessité vitale. N'est-ce pas qu'il faut cuisiner pour vivre ? À bien des égards, la cuisine est consubstantielle à la vie puisqu'il n'y a pas de réelle vie humaine exempte de la cuisine.Elle est une activité de formalisation sociale et d'affirmation de la Vie. Dans cette perspective, la cuisine est irrévocablement un véritable art du vivant, une alchimie quotidienne de grande portée qui s'impose à tous. En tant que telle, la cuisine ne se limitepas, en fait, à la cuisson sous l'effet igné. Elle concerne, en effet, toutes les formes de transformation d'aliments destinées à la nutrition. Sous cet angle, elle est tout mécanisme de transformation opéréeà partir des compositions de plusieurs éléments permettant d'avoir de nourriture à consommer sans risque d'intoxication. Dit autrement, c'est une fabrication d'aliments à partir des équations physiques et chimiques fondées sur des lois diététiques et des connaissances nutritives précises, de savoir-faire et des aptitudes bromatologiques. L'art culinaire inclut alors toutes les compositions physico-chimiques d'aliments où l'on veille à la fois à la saveur, au goût, à l'odeur et surtout aux propriétés nutritives. Pendant que des transformations chimiques se produisent dans les aliments par la chaleur, ou l'adjonction d'ingrédients, écrit Poulain, (2012), une alchimie intérieure œuvre d'abord pour le cuisinier et se prépare pour le dégustateur, le consommateur ou le convive. Car, il y a une magie ou un mystère dans la cuisine vivante. Des ingrédients simples deviendront ainsi cuisinés, combinés, totalement différents. Ils entreront ensuite en nous et deviendront même une partie intégrante de nous (ibid). L'activité de la cuisine constitue un savoir-faire total intégrant des catégories alimentaires de différentes natures. Elle consiste en une fabrication à partir des substances nutritives concourant à la mise à disposition de nourriture pour le bien-être. En d'autres termes, la cuisine se révèle comme un ensemble d'astuces utilisées pour fabriquer des mets, des boissons, des plats, bref de nourritures. Dans ce sens, l'activité culinaire relève à la fois du naturel, d'organique, du physico-chimiqueet du culturelautour desquels gravitent des symboles. Lorsque This (2022 :1) parle de la « cuisine moléculaire comme la première tendance artistique née des transferts techniques », ne désigne-t-il pas l'ensemble des compostions physico-chimiques

destinées à produire des éléments symboliques en termes de consommables alimentaires ? Cette forme de cuisine regroupe des phénomènes chimiques tels que les carraghénanes, la gélification, la sphérification, le polysaccharide, etc. qui permettent d'avoir de nourriture sans intoxication.La cuisine moléculaireest la cuisine de synthèse, surnommée « cuisine note à note », qui se développe aujourd'hui dans le monde » (This, 2022 :1).

Dans cette veine d'idées, la cuisine est donc un authentique symbole de la vie et contribue à la formation de la personnalité et au développement de l'homme. C'est dire que la cuisine assure des fonctions organiques et psychologiques inaliénables. Selon les études psychologiques, la première instance de formation de la personnalité de l'enfant se trouve au niveau des liens sanguins de tendresse entre la mère le fœtus. Celle-ci y joue le rôle de pourvoyeuse de nourriture.Au-delà de leurs propriétés biologiques, physiques et chimiques obtenues grâce à la cuisson, les aliments offrent des propriétés psychologiques symboliques qui façonnent l'individu depuis l'étape fœtale où il se nourrit via le processus biologique du sac vitellin. La formation de la personnalité de l'enfant est alors corrélée, entre autres, par la cuisine incorporée par la mère. Le développement de l'enfant est également lié à son régime alimentairequi contient des propriétés biologiques symboliques indispensables à la vie. Les recherches en nutri-génétique montrent comment la culture alimentaire des générations qui ont précédé l'individu a un impact sur son patrimoine génétique.

> « Puisque les molécules qui composent le corps humain sont entièrement tirées de l'alimentation, celle-ci représente donc le lien physique le plus fort entre l'homme et le milieu. L'interaction est double : influence de la nourriture sur l'homme, influence de l'homme sur la nourriture » (Froment, 1996 : 41).

Comme cela a été souligné plus haut, la cuisine a un fondement culturel et toutesles sociétés intègrent la cuisine dans leurs cultures qu'elles perpétuent à travers les générations.Toute l'organisation économique et sociale est élaborée directement pour produire la nourriture qui est le point de convergence des politiques publiques. Considérée dans l'espace culturel des mahi, La cuisine est sacralisée et symbolisée dans les relations sociales.Cependant, l'installation des peuples allogènes dans la région a impacté les habitudes alimentaires des autochtones. Une hybridation culinaire tente de modifier quotidiennement les modèles alimentaires avec l'introduction de nouvelles cuisines et l'émergence d'une économie culinaire dans un contexte dominé par la recherche débridée de profits.Manifestement, on constate une détérioration du rapport entre la cuisine et la santé qui laisse entrevoir une logique mercantile fondée sur une course effrénée de gains qui érode progressivement l'offre culinaire de sa qualité nutritive au point où les plats ne parviennent plus à satisfaire les besoins. Le journaliste Philippe Bouvard constate que« le propre de la nouvelle cuisine est de vider le portefeuille sans remplir l'estomac[13] ».Ainsi, la cuisine pour la santé a cédé la place à la tambouille associée de la contrefaçon gastronomique. Le mangeur a désormais de souci lorsqu'il s'approche des restaurants pour incorporer un plat pour peur d'intoxication alimentaire liée à la consommationd'aliments impropresdue àla malveillance et à l'escroquerie de certains restaurateurs malhonnêtes à vide d'argent. On observe une déconstruction des services culinaires aggravée par une détérioration des relations entre prestataires cuisiniers et clients-mangeurs. La perte de confiance gagne le mangeur des maquis et restaurants. Pour Bricas et Akindès (2012 : 28) « la consommation de rueou dans les petits restaurants populaires est ambivalente ». De la sorte, l'incorporation d'aliment suscite,de nos jours, de questionnements au regard de la crainte qu'inspirent certains vendeuses ou vendeurs de nourritures mal intentionnés.On soupçonne ces derniers de sacrifier volontiers la qualité des aliments sur l'autel de profits.Face à ce risque, les mangeurslimitent leurs achats à certains types de préparations ou de produitspour lesquels les dangers leurs semblaient limités, tels que les oranges ou les crèmesglacées (Ag Bendech et al. 2000 : 49-50).

Conclusion:-

Au demeurant, cette enquête a permis de cerner les dynamiques à l'œuvre dans l'activité culinaire dans l'aire socioculturelle mahi au centre-estdu Bénin. À considérer sa centralité, la cuisine apparaît comme est une activité omniprésente dans les actions sociales et structure les rapports sociaux à partir de la relationtrilogiqueoù se conjuguent le culturel, le vital et l'économique.Traditionnellement, en tant que travail féminin par excellence, la cuisine est au cœur du mode de vie et de l'échelle des valeurs de la société et s'affirme pour différencier les collectivités à travers des offres alimentairesqui symbolisent des réalités propres à chaque société,validées par des

[13] Citation de Philippe Bouvard consulté sur le site file:///C:/Users/Utilisateur/Downloads/citation-philippe-bouvard-68463.webp.

normes sociales, spatiales, temporelles et biologiquesdéterminées. L'activité culinaire est donc revêtue de symbolisme et assure des fonctions de production et de consolidation de lien social. S'inscrivantdans une socioculturalité irrévocable, elleparticipe à la pérennisation des valeurs et à laconstruction des identités sociales.Lagrammaire culinaire mahise révèle commeunprécieux outil de codification des pratiques sociales. Ainsi, chaque gastronomie véhicule une histoire et un style de vie, des valeurs et descroyancesdéfinies.« Les arts et délices de la table impliquent en effet des gestes, des normes et des valeurs spécifiques faisant de la cuisine un art performatif » note Farges (2020 :113). Aussi prégnante qu'elle soit,l'offre culinaire reflète et façonne des structures de pouvoir symboliques, notamment des hiérarchies socio-genrées (*Ibid*).Dans cetteoptique, la cuisine constitue un capital symbolique particulier au sens bourdieusien du terme c'est-à-dire toute forme de capitalreligieux, culturel, artistique ou associatif ayant une reconnaissance particulière au sein de la société.Cette socioculturalité se conjugue avec la médicalisation pour fairede le cuisine une activité vivante et vitale.Ainsicomprise, la cuisine établit une équation avec l'alimentation et devient est une objectivation de la vie. Car, ce que l'on mange est en relation avec le bien-être.Si manger objective la vie alors « manger de la bonne cuisine c'est être près de Dieu[14] ». Seulement, plus le niveau de vie s'accroît, plus la cuisine sort de la sphère domestique rappelle Fumey, (2007 : 77). Avec les transformations sociales actuelles liées à la mondialisation, lacuisine a pris une envolée économique faisant d'elle une activité de production des biens et services à des finscommerciales où les plats sont désormaismonétarisés. Ce qui engendre une patrimonialisation des cuisines traditionnelles dans le secteur touristiqueconsidéré aujourd'hui comme un pôle de développement économique de la région. Mais, « la bonne cuisine n'est pas forcément chère[15] ». *In fine*, l'art culinaire s'inscrit dans le registre de délivrances des biens et services qui interrogent à la fois le culturel, le vital et l'économique. Sans ambages, la multifonction de la cuisine témoigne sa centralité qui suscite désormais un intérêt scientifique pour les recherches en sciences sociales. Comme l'a si bien dit Nietzsche (1974 :113)« il est une question qui m'intéresse tout autrement et dont le salut de l'humanité dépend beaucoup plus que de n'importe quelle ancienne subtilité de théologien : c'est la question du régime alimentaire ».

Références Bibliographiques:-

1. Bendech Mohamed Ag, Chauliac Michel et Malvy Denis, (2000). « Les enjeux de la consommation alimentaire en milieu urbain à Bamako », Santé publique 12(1) : 45-63.
2. Bessière Jacinthe, Poulain Jean-Pierre et Tibère Laurence (2013). « L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. » Monde du tourisme, paru en mars 2013.
3. Bourdieu Pierre (1994). « L'économie des biens symboliques ». Dans Raisons pratiques Sur la théorie de l'action. Paris, Le Seuil.
4. Bricas Nicolas et Akindès Francis (2012). « Afrique de l'Ouest », in Poulain Jean-Pierre (dir.) Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris, PUF: 21-30.
5. Brillat-Savarin JeanAnthelme (1825).Physiologie du goût. Paris,Edition A. Sautelet.
6. Cardon Philippe,Depecker Thomas et Plessz Marie (2019).Sociologie de l'alimentation, Paris, Armand colin.
7. Chanet-Garcia Jeanne, Pierret Régis et Streith Michel (2021). « Alimentation, intervention sociale et société ».Sciences et actions sociales, 14, [En ligne], mis en ligne le 02 février 2021, consulté le 15 juillet 2023. URL :https://journals.openedition.org/sas/276.
8. Coelho Paulo, (2013)Google scholar https://www.dicocitations.com/citations/citation-132320.php#, [En ligne], consulté le 15 juillet 2023.
9. Corbeau Jean-Pierre et Poulain Jean-Pierre (2002). Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Toulouse, Privat.
10. Corbillé Sophie(2013). Paris bourgeoise, Paris bohème : la ruée vers l'Est, Paris, Presses Universitaire de France.
11. Coulombe Caroline (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), 507–533. https://doi.org/10.7202/012211ar.
12. Farges Patrick (2020) «« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (Brillat-Savarin). Arts et rituels culinaires quotidiens dans la post-migration à l'exemple des juifs germanophones en Israël (des années 1930 à nos jours) ». In Richer-Rossi, Françoise et Patin, Stéphane (dir.). La culture dans tous ses E(é)tats. Stratégies de communication, logiques artistiques et logiques économiques. Paris, Editions des archives contemporaines, Coll. «InterCulturel» : 113-126,

[14] C'est un dicton populaire repris par le film Big night, 1996.

[15] C'est une citation de Paul Bocuse sur le citefile:///C:/Users/Utilisateur/Downloads/citation-paul-bocuse-126419.webp consulté le 03 août 2023.

doi : https://doi.org/10.17184/eac.2832.
13. Fischler Claude (2001 [1990]). L'Homnivore. Paris, Odile Jacob.
14. Fischler Claude (2013). Manger : mode d'emploi. Entretien avec Monique Nemer. Paris, Presses Universitaires de France.
15. Froment Alain (1996). « Anthropologie alimentaire et biologie humaine » in Froment Alain Garine (De) IgorBinamBikoï Charles et Loung Jean-Félix, Bien manger et bien vivre. Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale : du Biologique au Social, Paris, L'Harmattan- ORSTOM : 35-48.
16. Fumey Gilles (2007). « La mondialisation de l'alimentation ». L'Information géographique, 2 (Vol. 71). Paris, Armand Colin : 71-82.
17. Lahlou Saadi (1999). « Des aliments tu feras médecine: Hippocrate revisite ». Cahiers de nutrition et de diététique, 34 (2) : 108-113.
    Doi: cnd-04-1999-34-2-0007-9960-101019-art9
18. Lavelle Christophe et MerlinMarie (2020). Je mange donc je suis, Petit dictionnaire curieux de l'alimentation, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle.
19. Lévi-Strauss Claude (1958).Anthropologie Structurale. Paris, Plon.
20. Lévi-Strauss Claude (1964). Mythologiques. Le cru et le cuit. Paris : Plon.
21. Mennell Stephen, Murcott Anne Anneke H. Van Otterloo (1993). The sociology of food: eating, diet and culture. London : Sage publications.
22. Meyzie Philippe (2010). L'alimentation en Europe à l'époque moderne Manger et boire, XVIe s.-XIXe s.Paris, Armand Colin.
23. NietzscheFriedrich(1974[1888]).*Le crépuscule des idoles ou comment philosopher à coup de marteau*, Trad. J.C. Hemery, Paris, Gallimard.
24. Pamplona -RogerGeorges D. (2011).Santé par les aliments. Madrid :EditorialSafeliz.
25. Pitaud Philippe, (dir) (2021). À table, les vieux ! Toulouse,Érès.
26. Poulain Jean-Pierre (2002a). Sociologies de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire.Paris, Presses Universitaires de France.
27. PoulainJean-Pierre (2002b). Manger Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques. Toulouse, Privat.
28. Poulain Jean-Pierre (2012). « Nourrir l'humanité », in Poulain Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF : 928-933.
29. Sigaut François (1993). « Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie ». In Aymard Maurice, Grignon Claude et Sabban Françoise (dir).Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme : 67-79.
30. This Hervé (2022). « La cuisine : une technique, parfois un art, certainement pas une science de la nature » Arts et sciences, 6 (2) : 1-17. [En ligne], https://www.istegroup.com.
    Consulté le 06 août 2023. DOI : 10.21494/ISTE.OP.2022.0808.
31. Trémolières Jean (1969). Biologie générale, Tome 4, Paris, Dunod.
32. Verdier Yvonne (1969). « Pour une ethnologie culinaire ». L'Homme, Tome 9 n°1 : 49-57 ; doi : https://doi.org/10.3406/hom.1969.367018.
    https://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1969_num_9_1_367018.
33. VidasAnath, (De), ArielHémond, Aline et HooftAnuschka van 't (2014). « Nourrir pour vivre ensemble. Nourriture rituelle et altérités dans le Mexique indien ». Anthropology of food [En ligne], S9 | 2014, mis en ligne le 27 janvier 2015, consulté le 20 juillet 2023. URL:http://journals.openedition.org/aof/7644 ;
    DOI : https://doi.org/10.4000/aof.7644
34. Williot Jean-Pierre (2015). « Les modes de cuisson : un vaste chantier au coeur des cultures culinaires dans le temps et l'espace ». In Williot, Jean-Pierre (Dir). Du feu originel aux nouvelles cuissons : Pratiques, techniques, rôles sociaux. Bruxelles, PIE Peter Lang.