

XXI<sup>o</sup> Journée Scientifique de la Société d'Écologie Humaine

24-25 septembre 2009 Montpellier

Les transmissions entre générations

# Interroger la transmission du savoir culinaire ?



Sophie-Anne Sauvegrain  
UMR 6578 Anthropologie bio culturelle Marseille

# I. Introduction

- ❖ Évolution des pratiques alimentaires  
se corrèle à l'évolution de la transmission des savoirs culinaires
- ❖ Cuisine familiale: univers féminin. Mémoire vivante
- ❖ Le statut social de la mère cuisinière - nourricière
- ❖ Gastronomie alépine. Des recettes comme secrets de famille



« Halab Umm al mahch'îs wa al Kebbe! »

# Plan de la présentation

---



1. Interrelation entre la source et les récipiendaires du savoir
2. Facteur spatial
3. Facteur temporel
4. Facteurs socio-économique

# 1. Interrelations entre la source et les récipiendaires du savoir

- La figure de la mère - Source du savoir
- Quelles motivations pour cuisiner?
- Relation cuisine et bien-être des autres



## 2. Facteur spatial



Cuisine territoire de la mère  
ou lieu partagé?



Répartition du temps  
quotidien entre le dedans  
et le dehors

Proximité et distance

### 3. Facteur temporel et étapes de la vie

Temps long de préparation  
des plats

La fiancée au fourneau

Entre plaisir et devoir

L'écho des jeunes hommes



## 4. Facteurs socio-économique

### Gradient

Familles populaires → transmission spontanée

Familles aisées → tâche confiée

Lien entre les deux milieux:

↪ Offre croissante en produits pré préparés  
cf. Le Souk des paresseuses.



# Conclusion

---

- Le poids des traditions
- Et après?

