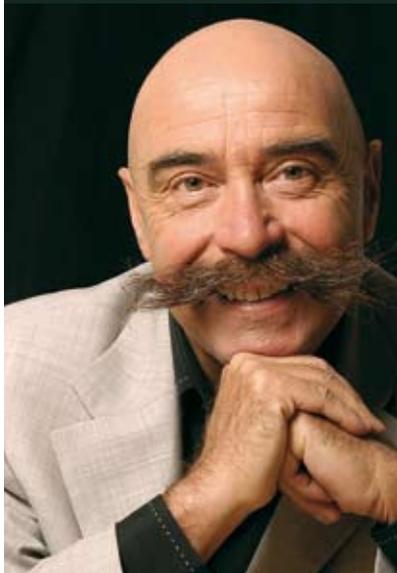


La sociologie pour mieux vendre



Pour bien servir ses clients, il faut connaître son produit. Mais il faut aussi bien comprendre leurs motivations d'achat comme les rapports, subtils et profonds à la fois, qu'ils entretiennent avec ce produit. La sociologie le permet. Jean-Claude Kaufmann, directeur de recherche au CNRS, nous explique ainsi pourquoi la cuisine est la pièce centrale de l'habitat et donne les clés pour mieux séduire les consommateurs.

Propos recueillis par **Jérôme Alberola**



Culture Cuisine : Vous soulignez que la cuisine est à l'origine de la civilisation et qu'avec l'alimentation, elles représentent une très grande question pour les sciences sociales. Pourquoi une telle importance et concerne-t-elle aussi par voie de conséquence métonymique la cuisine en tant que pièce de préparation et de consommation des repas ?

Jean-Claude Kaufmann : C'est surtout l'activité culinaire qui a été fondatrice essentielle des premières sociétés, au même titre que la parenté et les religions. Les divers travaux de recherche le démontrent aujourd'hui, mais il a fallu du temps pour que l'on confère un rôle central et fondateur à cette activité quotidienne. Ce caractère primordial repose sur deux raisons. La première est le classement, très lié aux premières religions, des aliments en denrées pures et impures et qu'il ne fallait pas consommer n'importe comment. La 2^{ème} raison tient dans la préparation et les repas, notamment des grandes réunions festives où le groupe communiquait avec les dieux et avec lui-même. L'intensité y était ainsi très forte. En clin d'œil, James Boswell a dit à la fin du 18^e siècle que l'homme était un « animal cuisinant », notion qui le distingue des autres animaux, au même titre que le rire et l'inhumation de ses morts.

CC : En quoi est-ce le réfrigérateur qui, bien plus que le micro-ondes, a changé la donne dans la cuisine, se plaçant au centre de l'organisation alimentaire domestique, à la place du fourneau ?

JCK : Il y a deux appareils qui ont véritablement révolutionné la vie des femmes, avant qu'elles s'émancipent par l'activité professionnelle : ce sont le lave-linge et le réfrigérateur, qui ont d'ailleurs

le taux d'équipement le plus élevé dans les ménages. On a oublié en effet le temps d'avant le réfrigérateur, lorsqu'il fallait faire les petites courses tous les jours, en se rendant dans les petits commerces spécialisés par types d'aliments. Ne pouvant pas conserver les plats ni les ingrédients préparés, la ménagère était obligée d'en réaliser de nouveaux à chaque fois, comme un éternel recommencement. Ce qui est généralement une perte de temps considérable. On peut se passer de tous les autres appareils ménagers en réalité, qui répondent plus à des envies ou des gains de confort qu'à de véritables besoins : du lave-vaisselle, parce qu'on peut faire la vaisselle à la main, certaines femmes, voire certains hommes, ne considérant pas cela comme un moment pénible ; du micro-ondes en le remplaçant par un four traditionnel et réciproquement, etc.. Mais c'est impossible avec le réfrigérateur. Il a créé toute une série d'avantages, à commencer par l'hygiène des aliments et avec elle la baisse très significative des risques alimentaires.

Le principal d'entre eux demeure toutefois la modularité qu'il permet dans divers domaines. Grâce au réfrigérateur, la ménagère peut d'abord choisir entre une cuisine rapide avec des plats déjà préparés, achetés en magasins ou réalisés par elle-même la veille. Il permet ensuite aux diverses personnes de la maison de se servir directement, en choisissant ce qu'il veut en types d'aliments comme en quantité, ceci à n'importe quel moment. Le « frigo » a permis de passer des repas structurés et réguliers, précédés du travail préparatoire de la femme ou mère, à des façons de se restaurer plus libres et individuelles. Cet appareil ménager est l'un des plus anciens, mais c'est aussi celui qui s'adapte le mieux aux modes de vies modernes et aux nouvelles structures de la société : il permet ainsi aux différents membres de la famille de composer leur repas selon leur goûts (enfants, ados), leur régime du moment (parents) ou leurs contraintes de temps imposées par leur activité professionnelle (grignotage en rentrant plus ou moins tard du travail). À cet égard, le petit-déjeuner est très explicite. On le présente parfois comme rassembleur de la famille, moment privilégié durant lequel elle se retrouve avant de se séparer pour la journée. Or, c'est le repas le plus déstructuré pour diverses raisons : les uns ne se réveillent pas en même temps que les autres, ils préfèrent émerger doucement et seul durant ce moment, les choix alimentaires divergent, etc. L'envie d'autonomie et les avantages de modularité du « frigo » s'appliquent aussi durant les autres repas, lorsque, par exemple, après une entrée et un plat communs, les convives optent pour des desserts variés. En fait, plus qu'un simple appareil de réfrigération, il est également un appareil de stockage centralisateur des choix culinaires et un appareil central pour les personnes vivant dans la maison.

CC : Réminiscence de l'autel des sacrifices des premières religions mais aussi indicateur de l'influence du modèle occidental sur le reste du monde, la table telle que nous la connaissons aujourd'hui

ne s'est imposée que tardivement (vers le 18^e siècle). Pourquoi dites-vous qu'elle est devenue « l'élément le plus important de la cuisine » ?

JCK : La table de la cuisine est la plus importante, parce qu'elle laisse ouverts toutes les possibilités. Elle est table de travail, de grignotage improvisé, de repas individuel plus conséquent ou de repas familial en bonne et due forme ; table de simple discussion, avec un verre, un café ou sans rien ; table où le corps ne se forme pas dans un programme défini à l'avance (durablement assis, à moitié assis, debout) ; table où se succèdent ou se combinent des séquences individuelles (le frigo n'est jamais loin), familiales et amicales. La cuisine est parfois si petite que c'est la table de la salle à manger qui fait office de table à tout faire. Mais la plupart du temps, la fonction de cette dernière est autre : elle est gardienne de la mémoire, symbolisant ce qu'il reste de l'ordre disciplinaire des manières de table, haute et droite, si bien dressée qu'elle crée une rupture avec l'ordinaire. Cela a eu une incidence sur le salon, détourné de son usage originel et officiel pour devenir, par le biais d'une 3^e table -basse cette fois- entourée de sièges doux et confortables, le cadre de dînettes qui n'ont ni le sérieux trop froid de la belle table haute, ni l'ordinaire trop ordinaire de la cuisine. Plus largement, la multiplication des tables (s'y ajoutent celle du jardin, voire les plateaux repas) n'est que l'aspect le plus visible d'une multiplication des modes de sociabilité alimentaire encore



plus large et plus variée.

CC : En moins d'un demi-siècle, la durée quotidienne des activités culinaires s'est considérablement réduite, jusqu'à des-

pendre à moins de 20 minutes dans la moitié des ménages. Pourtant la cuisine, devenue pièce à vivre pluri-usage, n'a jamais eu autant d'importance. Comment expliquez-vous ce paradoxe ?

Casseroles, amour et crises

Tel est le titre de l'excellent ouvrage de Jean-Claude Kaufmann (paru en 2005 chez Armand Colin) qui a servi de base à cette interview. Cette véritable enquête sociologique apporte un éclairage précis et des réflexions pertinentes, parfois surprenantes, pour mieux comprendre les comportements des célibataires et ménages avec ou sans enfants dans la cuisine. Directeur de recherche au CNRS (Cerlis, université Paris-5-Sorbonne), le sociologue Jean-Claude Kaufmann est auteur de nombreux livres sur le couple et la vie quotidienne, traduits dans une quinzaine de langues.

JCK : Il s'agit là d'une durée moyenne bien sûr. Cette réduction s'explique par la possibilité de préparer plus vite les repas grâce à la multiplication des plats préparés et les techniques de conservation. Les modes de vie modernes et la fameuse double journée de celles qui ont une activité professionnelle font que les femmes sont souvent désireuses de ne pas être trop longtemps accaparées par la préparation des repas, pour se consacrer à d'autres activités familiales. Cela dit, il se développe en même temps un engouement pour la cuisine passion. La préparation des repas est considérée comme un moment privilégié durant lequel on réalise un chef d'oeuvre dont la qualité et la créativité permettront au repas lui-même d'être un chef d'oeuvre de plaisir gustatif et de convivialité. Ces deux approches de la cuisine rapide et de la cuisine passion ne sont pas contradictoires, car elles peuvent s'exprimer au gré des envies et des contraintes chez les mêmes personnes.

L'importance de la cuisine est due à son caractère central dans l'habitat. Pas dans le sens infrastructurel bien sûr, la pièce n'étant pas située au centre de la maison, mais en termes d'activités domestiques. Son caractère pluriel se vérifie aussi dans les objets qu'elle recèle, dans les tiroirs notamment, et qui ne concernent pas seulement des activités culinaires : médicaments, petits outils, papiers ou documents divers, etc.. La cuisine est la pièce où les divers membres de la famille se rendent le plus pour toute sorte de choses, pré- et post-prandiales : préparer les repas bien sûr, mais aussi grignoter, discuter, téléphoner, bouquiner, etc. C'est un lieu émotionnellement fort à double titre : d'abord, on s'y sent naturellement bien parce qu'il n'a pas d'aspect guindé et protocolaire ; ensuite, le sentiment de vie y est très palpable, au travers des odeurs, résiduelles ou non, de nourriture et de la chaleur de la cuisson. De fait, des bribes de conversation sur des sujets légers comme sérieux s'y développent naturellement et à tout moment de la journée. C'est aussi en cela que la table (et les chaises) joue son rôle d'élément primordial dans la cuisine, car elle permet de s'y asseoir pour se retrouver dans les conditions les plus propices à l'accomplissement de ces petits moments essentiels. Elle permet aussi de multiplier les fonctions, improvisées, de la pièce cuisine, en amenant par exemple les enfants à y faire leur devoir, dessiner, jouer à des jeux de société, etc.. Vu sous cet angle, on comprend à quel point les cuisines laboratoires et/ou ouvertes sur le séjour ne sont pas une réponse adaptée aux besoins et modes de vie de la majorité de la population. Cela ne signifie pas forcément qu'une cuisine doit être une pièce fermée, mais qu'elle doit constituer un espace à part entière, propre à lui-même et distinct des autres lieux de l'habitat afin que les gens puissent s'y retrouver. D'où, une fois encore, l'importance de la table.

CC : *Au regard des conclusions de votre enquête sociologique et de l'évolution des modes de vie, quels sont les ressorts du désir d'achat et de possession des cuisines intégrées ?*

JCK : La cuisine fait toujours rêver les gens, mais ce n'est plus la seule pièce de l'habitat, la salle de bains étant porteuse elle aussi de symboles. Cela dit, même si la beauté des cuisines reste un déclencheur important dans l'acte d'achat, le caractère onirique demeure un motif de façade, sans mauvais jeu de mots. En effet, si les Français veulent une cuisine équipée, c'est avant tout pour ses avantages en termes de fonctionnalité, gains de temps et confort voire d'organisation de la famille. Il s'est produit une évolution remarquable dans ces domaines durant les dernières années, les équipementiers proposant des produits plus performants (coulisses à sortie totale, à amortisseurs intégrés, etc.). Et les consommateurs y sont sensibles à double titre : le premier objectif, en raison de l'avantage ou amélioration réellement procurés ; le second subjectif, résidant dans la sensation ressentie de bénéficier de cet avantage.

De fait, en tenant compte des envies profondes et de la véritable considération psychologique des consommateurs pour cette pièce primordiale de la maison, les vendeurs des magasins spécialisés pourraient mieux les conseiller et mieux aussi les séduire. Les Français attendent de posséder et d'utiliser cet instrument multi-usage qui a la souplesse de la fonctionnalité pour s'adapter aux variations de rythme des modes de vie modernes. Mais ils attendent aussi et surtout que la cuisine, pièce riche de sensations de toute natures, leur permettent



de fabriquer des moments essentiels et intenses dans la vie du foyer, que ce soit pour les adeptes de la cuisine rapide ou pour ceux et celles de la cuisine passion. La cuisine est, dans l'habitat, l'endroit

de prédilection pour tisser du lien social et fabriquer de la culture, dans les sens culinaire, domestique et noble du terme. En cela, le titre de votre magazine ne saurait être plus approprié...