IUT Paris Descartes – Département Carrières sociales
AS2 – Cours Expression-Communication – 2014-2015
Patrick Pognant et Alain Romestaing

SYNTHESE DE DOCUMENTS

DUREE DU DST : 4 H

Vous ferez une synthèse claire et objective des cinq documents proposés concernant la signification de l'engouement d'aujourd'hui pour la cuisine ; dans la deuxième partie de la conclusion, vous développerez votre point de vue personnel.

DOCUMENT N° 1

Haurat, Laurence (propos recueillis auprès de), « Le retour du plaisir de cuisiner », *Psychologies.com,* février 2009, (page consultée le 1er décembre 2014), <http://www.psychologies.com/Nutrition/Modes-de-vie/Articles-et-dossiers/Le-retour-du-plaisir-de-cuisiner>.

Laurence Haurat est psychologue nutritionniste.

DOCUMENT N° 2

Assouly, Olivier, « De quoi l'engouement culinaire actuel est-il le signe ? », *Libération* (Rubrique : « Tribune »), 21 avril 2014.

Olivier Assouly est philosophe,
responsable de la recherche à l'institut français de la mode (IFM).
Dernier ouvrage paru :
L'organisation criminelle de la faim, Paris, Actes sud, 2013, 208 p.

DOCUMENT N° 3

DURAND Jacky, « Pour contraindre, la faim est plus efficace que la loi », entretien avec Olivier Assaly. *Libération* (rubrique « Grand format idées »), 14 février 2014.

Jacky Durand est journaliste à *Libération.*

DOCUMENT N° 4

LASJAUNIAS, Aude, « Quelle est la recette d'une bonne émission culinaire ? *Le Monde,* 18 avril 2013.

Aude Lasjaunias est journaliste au *Monde.*

DOCUMENT N° 5

VIDBERG, Martin, « L'éducation culinaire nationale », Le blog de Martin Vidberg, 15 septembre 2010.

Martin Vidberg est dessinateur et caricaturiste.

DOCUMENT 1

« Le retour du plaisir de cuisiner », propos recueillis auprès de Laurence Haurat. *Psychologies magazine,* février 2009.

[…]

Hédonisme[1] et convivialité

Pour 48% des Français[2], le principal intérêt de savoir cuisiner est de pouvoir réaliser des repas variés. Une variété synonyme de santé grâce à un bon équilibre alimentaire, mais aussi, et peut-être avant tout, de plaisir. Déguster, apprécier, goûter. Mais également partager, donner, échanger. On mange, ce que l'on cuisine soi-même de préférence, pour se faire plaisir, et faire plaisir. « Nous sortons de 30 années de "scientifisation" de l'alimentation, durant lesquelles on nous a parlé de calorie, de protéine, de lipide, de nutriment. On a cherché à théoriser, rationaliser l'alimentation, si bien que l'on s'est coupé de tous les plaisirs qu'elle apporte : les saveurs, mais aussi le partage, la transmission, la générosité. », analyse Laurence Haurat.

Précurseur en la matière, le mouvement du *Fooding* (contraction de *food* et de *feeling*[3]) avait dessiné, il y a une dizaine d'années déjà, les contours de cette « cuisine émotion ». Mais que l'on ne s'y trompe pas : ce sont les classes les plus aisées qui profitent de cet hédonisme des papilles. Le retour de la dimension plaisir de la popote est en effet le plus marqué chez les artisans commerçants, les chefs d'entreprise, les cadres et les professions libérales, mais en léger recul chez les employés et les ouvriers, indique le baromètre.

Cuisine d'en bas, cuisine d'en haut

Cuisine plaisir, cuisine convivialité ? Un discours à nuancer en effet. Si la cuisine se conjugue au plaisir chez les plus aisés, elle reste synonyme de corvée chez les plus modestes : les diplômes du certificat d'études (50% contre 37% en

[1] Hédonisme : tendance à rechercher au maximum le plaisir.

[2] CREDOC (Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie), *Baromètre des perceptions alimentaires 2007*, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

[3] Food : nourriture ; feeling : émotion.

moyenne), les pauvres (46%), les personnes vivant seules (50%) sont les plus nombreux à vouloir passer le moins de temps possible en cuisine.

D'où vient ce fossé ? Davantage qu'une différence intrinsèque liée au niveau socioculturel, il s'agirait plutôt d'un décalage temporel selon Laurence Haurat, qui rappelle que dans l'alimentation, les classes les moins aisées font toujours à retard ce que les plus aisés peuvent faire. « Les classes les moins aisées ne se sont peut-être pas encore repues du tout-prêt, alors que les plus aisés sont déjà passés à autre chose. Bien informés, ils savent que les produits transformés ne sont pas bons pour leur santé. Mais les classes plus modestes ne devraient pas tarder à suivre le mouvement », observe la psychologue.

Maîtriser le coût… et le contenu de son assiette

Le facteur économique devrait en outre accélérer ce mouvement, car cuisiner, c'est aussi dépenser moins. « Nutritionnellement et économiquement parlant, le fait maison est toujours gagnant », insiste Laurence Haurat, pour qui arguer le coût élevé des fruits et légumes, de la viande et autres denrées fraîches pour ne pas cuisiner est un faux argument. À l'heure où le coût du chariot augmente sans que les salaires ne suivent, l'argument économique est de poids, a fortiori chez les classes les moins aisées. 40 % des employés et 41% des détenteurs ont ainsi cité le facteur financier à la question des avantages à savoir cuisiner.

Cuisiner permet donc de maîtriser le coût de l'assiette, mais aussi son contenu. Acides gras trans[4], huile hydrogénée, OGM, sirop de fructose, de glucose… Grâce aux médias, nous sommes aujourd'hui de plus en plus au fait du contenu des produits transformés… et de ses éventuels méfaits sur notre santé. « Nous avons mené assez loin le fait de transformer les aliments, si bien qu'aujourd'hui, nous vivons dans un environnement alimentaire très anxiogène, explique la psychologue. Parce que d'une part l'on a énormément d'informations, d'autre part l'on a complètement perdu la maîtrise, la traçabilité de ce que nous mangeons. Le seul moyen de retrouver le semblant d'une maîtrise, et donc de se rassurer, c'est de cuisiner.

[4] Acide gras insaturé.

Un lieu de réalisation de soi

Mais au-delà de l'aspect financier et sanitaire, que cache ce retour aux fourneaux ? Que recherchent les Français en s'inscrivant à des cours de cuisine, en participant à des programmes télévisés tels « Un dîner presque parfait » ou en s'équipant d'une machine à pain ? Se réaliser, tout simplement. Car cuisiner, c'est créer quelque chose de ses propres mains ; revenir à quelque chose de concret, de terrien. À l'heure de nos métiers de service, nous ressentons tous le besoin d'être reconnus, félicités pour des créations nées de notre savoir-faire. Des créations palpables, visibles. Or quoi de plus accessible que de mitonner un plat ? Et qu'y a-t-il de plus valorisant que de s'entendre dire qu'il est délicieux ?

« La cuisine propose en outre cette possibilité d'interprétation personnelle, ajoute Laurence Haurat. Ce qu'il y a de magique dans la cuisine, c'est qu'avec les mêmes gestes, les mêmes ingrédients, le résultat est, en fonction de chacun, toujours différent en forme ou en goût. » La cuisine devient alors un lieu de réalisation de soi, mais aussi de créativité et d'émancipation, car la véritable jouissance arrive lorsque l'on parvient à se libérer des techniques de base. En témoigne le boom des blogs culinaires où le cuisinier anonyme expose, photos à l'appui, le fruit de ses pérégrinations culinaires.

Synchrone ou à deux vitesses, réjouissons-nous de ce retour au plaisir de cuisiner. Car l'alimentation ne nourrit pas seulement de nutriments. « En cuisine, il faut réfléchir, choisir ses ingrédients, lire une recette, éplucher, râper, faire mijoter. Tout ce processus contribue au fait de se sentir nourri. On se nourrit du plaisir de préparer, d'être en contact avec les aliments, de les sentir, les toucher, les goûter. Autant de sens qui contribuent à nous rassasier », conclut Laurence Haurat, dont l'un des incontournables conseils fait à ses patients est de renouer avec le fait maison. Un premier pas indispensable pour se réconcilier avec un acte de manger qui a perdu en spontanéité ces dernières décennies.

DOCUMENT 2

« De quoi l'engouement culinaire actuel est-il le signe ? », par Olivier Assouly. *Libération,* 21 avril 2014. Rubrique : « TRIBUNE »

À l'heure actuelle, notre tube digestif est en état d'intense activité, les loisirs culinaires battent leur plein. Face à un engouement quasi planétaire pour la cuisine, nous sommes relativement démunis pour en comprendre la signification et en mesurer la portée de fond. Il y a bien quelques explications courantes : on évoque une réaction salvatrice aux travers industriels, une réappropriation des gestes alimentaires oubliés ou le sacro-saint partage de la table. Or ces raisons semblent un peu courtes et simplistes. De fait, il y a une grande hétérogénéité entre tous ces phénomènes, rassemblés sous la catégorie « cuisine », à la fois proches et éloignés les uns des autres : émissions de TV réalité, inflation médiatique, festivals culinaires, foires aux livres dits gourmands, cours de cuisine, cuisine de rue et nomade, patrimonialisation des cuisines nationales, etc. Voici notre hypothèse : le dénominateur commun serait un rapport indéfectible à la jouissance combinée à une forme classique et pourtant renouvelée de consumérisme.

De ce point de vue, au lieu de s'étonner de la montée en puissance de la cuisine, on peut au contraire être surpris de ce que, au regard des aspirations du capitalisme, son ascension n'a pas eu lieu plus tôt. Partout où le rapport aux objets, voire aux autres, repose sur la *valorisation* marchande de la consommation et la destruction des produits, l'ingestion des aliments a forcément une fonction vitale et une valeur emblématique. Quoi mieux que l'activité alimentaire concrétise des cycles sans fin – ceux dont atteste à l'échelle planétaire une obésité galopante – d'ingestion et d'expulsion des comestibles ? À ce titre, actuellement, l'étalon culinaire dominant n'est pas lié par hasard au luxe, à ce supplément de goût non nourrissant, que ce soit celui des grandes tables gastronomiques ou celui de la frénésie de pâtisserie.

Débarrassé des astreintes vitales, au-delà des besoins, ce *pur* plaisir vient prolonger le versant de l'apparat bourgeois tel que Barthes le décrivait, dans

ses *Mythologies,* à propos des fiches cuisine du journal *Elle,* notant que la cerise trônant sur le perdreau rôti est ce luxe kitsch et à moindre frais offert à la modeste ménagère. Par comparaison, les *foodistas*[5] – pour reprendre ce néologisme consacré actuellement – ne jouent-ils pas davantage sur des signes que des saveurs, manipulant plus efficacement codes et images que la patience, voire le labeur, que réclamerait l'expression adéquate de leur goût ? En témoignent captures et diffusion à outrance sur les réseaux sociaux de photographies de plats, comme si le numérique avait offert une seconde vie à la forme ostentatoire et ornementale du plat, à laquelle s'ajoute le narcissisme de l'auteur du cliché, par-delà la surannée fiche cuisine d'*Elle*.

À ce jour, il existe bien des différences mais elles sacrifient peu à une certaine continuité. Pour l'essentiel, elles résident dans un design « alternatif », dissonant, ironique, graphique, urbain, avec une tendance postmoderne et distanciée, sans cesse à l'affût des modes ; mutations repérables dans la migration des tables les plus en pointe de l'est de la capitale. Loin de la balourdise des notables et de la ventripotence[6] statutaire du XIX^{e} siècle ou des facéties du Club des Cent dont il est de bon ton de se gausser, et plus proche du corps élancé et urbain, sportif et à la mode, ce courant procède d'une hybridation économique hors du commun. Elle repose sur la revalorisation, par exemple, de produits et de plats issus de la *junk food*[7]*,* voire de standards industriels détournés, depuis le hamburger, en passant par la pizza, jusqu'au kebab enfin « sain », en bénéficiant de temps à autre de la caution morale de chefs célèbres. Au final, ces gourmets postmodernes se satisfont de plats relativement ordinaires qui répondent à des appétits à l'unisson de la grande consommation industrielle, et qui, de facto, sous-emploient le sens du goût et une intelligence créative dont ils ne cessent pourtant de se réclamer. C'est à ce prix que s'élaborent les liens entre surconsommation et puissance d'incitation de la cuisine. D'autant que rien n'empêche, bien au contraire, la mise en évidence d'effets *positifs* justifiant la dynamique économique : attention plus soutenue aux

[5] Mot valise composé sur le modèle de « fashionista » à partir du mot *food :* fanatique de la cuisine.
[6] Le fait d'avoir un gros ventre.
[7] Malbouffe.

produits, agriculture biologique, qualité rehaussée, apologie des terroirs, patrimonialisation, etc.

Au plan psychique, la généralisation sociale d'une « passion » sans retenue, bouche béante, consacrée à la jouissance buccale, réclame de scruter d'un peu plus près la manière de jouir. Dans son traité d'éducation, *Émile*, écrit en 1762, Rousseau voyait dans la gourmandise une passion normale chez l'enfant, à condition toutefois qu'elle puisse progressivement être dépassée, sublimée, par de nouveaux attachements et passions pour le sexe opposé. En persistant chez l'adulte, l'appétit débordant est régression sexuelle et infantilisme. Le plaisir vicieux n'est pas seulement d'ordre quantitatif, à mettre au compte des excès, il relève d'une logique de remplissage et de jouissance alimentaire – qui en plus de masquer un vide – s'installe aux dépens des liens à autrui.

[…]

DOCUMENT 3

« Pour contraindre, la faim est plus efficace que la loi », entretien avec Olivier Assaly, par Jacky Durand. *Libération,* 14 février 2014. Rubrique : « GRAND FORMAT IDÉES »

De la révolution industrielle aux camps nazis, la nourriture a toujours servi d'arme. Et aujourd'hui encore, selon le professeur de philosophie Olivier Assouly, elle est l'instrument politique de l'économie de marché.

[…]

– Pourquoi dites-vous que « plus que jamais la famine et la faim font partie de notre monde » ?

J'ai essayé de montrer que la faim peut aussi se ressentir le ventre plein. En effet, cette sensation ne peut être limitée à la déplétion, ce manque réel de nourriture au sens habituel, car la faim n'est pas complètement mesurable : la limite entre besoins et désirs est extrêmement perméable. C'est un sentiment subjectif.

On peut alors jouer de diverses manières avec les seuils qui définissent la frontière entre satiété et déplétion. C'est le cas des ascètes, des anorexiques, des grévistes de la faim, etc.

À partir de là, la faim peut être encore vive alors même que les apports énergétiques sont parfaitement suffisants : c'est bien la possibilité de manger au-delà du nécessaire (de se déréguler) qui est une des caractéristiques de l'espèce humaine, et c'est à partir de là qu'on peut manger sans faim réelle mais en ayant autrement faim, voire cette fois sans limites. C'est le cas de la boulimie, dont la généralisation à l'échelle de la civilisation, sous l'action des industries, conduit à un événement d'une portée exceptionnelle dans l'histoire de l'homme : l'obésité. La gourmandise était individuelle, l'obésité est planétaire, pandémique. Cela témoigne d'une crise des valeurs sociales, morales et religieuses qui régulaient les ingestions de nourritures.

– *Vous dites que l'économie nous pousse à l'insatiabilité, à manger sans faim, dans un éternel* snacking *?*

Dans le grignotage, il s'agit au fond de manger en continu relativement par petites quantités en sorte que le sentiment de satiété est sans cesse différé et le processus sans fin. C'est étrangement proche de comportements lors de famines où les gens sont contraints de renoncer aux cycles sociaux des repas pour glaner à tout moment ce qui peut leur permettre de survivre. Il faut apporter une précision : ce qui me paraît problématique, ce n'est pas le fait de déroger aux normes sociales (avec des horaires et des lieux dédiés au repas), c'est que ce comportement traduit une perte de contrôle qui n'a rien à voir avec une appropriation plus individuelle et élaborée de ses rythmes alimentaires.

– *À vous lire, on combat avec la faim avant de combattre la faim ?*

Je pense que toutes les conditions techniques et économiques de la faim sont en place. Je suis persuadé que les techniques pour affamer les consommateurs, en excitant les désirs, ne sont qu'un des aspects de cet usage de la faim. Cela se joue aussi sur au moins trois autres terrains : l'accaparement des terres (« le *land grabbing* ») qui frappe les pays du Sud et exproprie les paysans, l'intense

spéculation sur les matières premières (émeutes de la faim en 2008) et évidemment le brevetage des semences par le biais des OGM. Ce sont là tous les éléments vitaux nécessaires pour jouer sur le levier de la faim. Il faudrait au passage souligner que l'intérêt croissant en Occident pour la cuisine sous toutes ces formes n'est, à un certain égard, qu'une variante complémentaire de la surconsommation. De même que l'obligation sportive de dépenses énergétiques qui permet de maintenir à un haut niveau notre capacité d'ingestion.

DOCUMENT 4

« Quelle est la recette d'une bonne émission culinaire ? », par Aude Lasjaunias. *Le Monde,* 18 avril 2013.

[…]

Apparue en décembre 1954 sur la RTF, *Art et magie de la cuisine* a posé les bases du programme. Raymond Oliver, le chef triple étoilé du Grand Véfour à Paris, y réalise des plats, parfois demandés par les téléspectateurs, sous l'œil de la speakerine Catherine Langeais qui, incarnant la ménagère désireuse d'améliorer ses compétences aux fourneaux, le questionnait sur la marche à suivre. Le principe de l'émission, construite comme un dialogue, révélait la vocation pédagogique du programme, à l'époque où les foyers commençaient à être équipés en électroménager. *Art et magie de la cuisine* connaît un succès immédiat. Elle restera treize ans à l'antenne. Et montrera la voie à plusieurs programmes calqués sur le même schéma, avec leur lot de chefs étoilés (Guérard, Vergé, Bocuse, Troigros, Michel Oliver)

Le concept trouve un nouvel élan au début des années 1980 en prenant le virage du terroir et de la proximité, sous la houlette de la truculente Maïté. À partir de 1983, cette retraitée de la SNCF, présente au côté de Micheline Banzet *La Cuisine des mousquetaires* sur FR3. Ces deux bonnes vivantes restent célèbres autant pour leur aptitudes derrière les fourneaux que pour leurs fous rires. Elles occuperont le créneau culinaire sur la troisième chaîne jusqu'en 1999.

Basculement vers la « *real-tv* » culinaire

Puis c'est Cyril Lignac qui, dans les années 2000, s'impose comme le nouveau visage de la gastronomie sur le petit écran. Le chef, désormais étoilé, s'est fait connaître du grand public en 2006 avec *Oui chef !*. Dans ce programme, il dispose de quatre mois pour sélectionner et former une brigade de dix jeunes en difficulté dans le but de leur apprendre un métier et d'ouvrir son propre restaurant, Le Quinzième. Un concept inspiré de l'émission britannique *Jamie's Kitchen* présentée par Jamie Oliver et diffusée sur la chaîne Channel 4. Avec ce programme, la cuisine cathodique change de visage : elle ne se limite plus à la transmission d'un savoir pour se concentrer sur le métier – ou plutôt le personnage – du cuisinier.

Il amorce aussi le basculement vers la « *real-TV* » et la disparition de concepts originaux au profit de déclinaisons de programmes internationaux, sous toutes les formes : des émissions participatives, comme *Un dîner presque parfait*, à celles centrées sur un ou plusieurs protagonistes chargé(s) d'une mission, comme *Cauchemar en cuisine*. Autre changement significatif : ces programmes glissent des grilles horaires de la mi-journée, heures des ménagères, vers la première partie de soirée et son glorieux « prime time ».

Les concours du type *Top chef*, sur M6, ou *Masterchef*, sur TF1, imposent leur dramaturgie. Tirée d'un programme américain du même nom, l'émission de M6, dont la quatrième saison est actuellement en cours de diffusion, voit s'affronter des cuisiniers professionnels. Le jury est constitué exclusivement de chefs étoilés : Thierry Marx, Jean-François Piège, Ghislaine Arabian et Christian Constant. Son pendant sur TF1, qui met en scène des amateurs, repose sur un trio de juges : le chef Yves Camdeborde, le triple étoilé Frédéric Anton et le critique gastronomique Sébastien Demorand. Cette déclinaison française d'un show télévisé britannique vient de terminer sa troisième saison, fin 2012.

Pourtant, comme le rappellent les frères Jacques et Laurent Pourcel sur leur blog, lors du lancement de *Oui chef !* : » *aucun grand chef ne s'était risqué à se montrer dans une émission de téléréalité dont le propos était la cuisine. Personne ne croyait au créneau, et aucun grand chef auréolé d'étoiles n'était prêt à se mettre en*

danger de la sorte sur les écrans. » Et de souligner le changement survenu en dix ans : « *On se presse dans les émissions de cuisine, y participer amène beaucoup de notoriété. »*

Il faut dire que l'audience est toujours au rendez-vous. Malgré une légère baisse par rapport aux saisons précédentes, la dernière édition de *Masterchef* a réuni en moyenne 4,9 millions de téléspectateurs, caracolant en tête des audiences. Quant à *Top Chef*, la troisième saison a été la meilleure en termes d'audience depuis la création du programme, avec en moyenne 4 millions de téléspectateurs.

Trop de cuisine à la télévision ?

Des téléspectateurs qui, après plus de trois heures de programme, n'auront probablement pas appris à réaliser le moindre plat, sauf à aller consulter la recette sur les sites Internet des chaînes. Un choix éloigné du contenu des premières émissions culinaires qui fait bondir un habitué de la télévision, le chroniqueur Jean-Pierre Coffe. Dans un entretien au *Parisien*, il estime que *Top chef* et *Masterchef » ne sont pas dans la pédagogie et la culture*. *Ces programmes montrent, mais ne racontent pas l'histoire des produits, leur origine, la diététique. »*

En septembre, après neuf ans de bons et loyaux services, l'homme aux montures colorées et au franc-parler légendaire, a claqué la porte de *Vivement dimanche prochain* (France 2), émission dans laquelle il réalisait une recette. Une décision, précise-t-il, qui ne serait pas motivée par l'omniprésence de la cuisine dans la lucarne, même s'il reconnaît toutefois que les émissions qui lui sont consacrées sont trop nombreuses. Un sentiment partagé par 77 % des quelque 1 000 internautes qui ont participé à un sondage publié en 2012 sur la plateforme de débats en ligne « Newsring ».

[…]

DOCUMENT 5

« L'éducation culinaire nationale », par Martin Vidberg. Le blog de Martin Vidberg, 15 septembre 2010.



Elena BOUMIER

6 janvier 2015

DST Expression et Communication

Synthèse de documents

Le fait de cuisiner a toujours été présent dans notre société. Cependant, cet acte connaît une forte popularité et prend des formes différentes depuis quelques années. Il est donc intéressant de se rapprocher de ce phénomène.

Un corpus de cinq documents est proposé sur cette thématique. Le premier est un article de *Psychologies magazine,* intitulé « Le retour du plaisir de cuisiner » et date de février 2009. Les propos de celui-ci ont été recueillis auprès de Laurence Haurat, psychologue nutritionniste. Le second document est également un article. Rédigé par Olivier Assouly, il s'intitule « De quoi l'engouement culinaire est-il le signe ? » et a paru en avril 2014 dans *Libération*. Un autre article du même journal est proposé. C'est un entretien (avec l'auteur du précédent article) réalisé en février 2014 par Jacky Durand, journaliste. L'article s'intitule « Pour contraindre, la faim est plus efficace que la loi ». Le quatrième article, « Quelle est la recette d'une bonne émission culinaire? » a été écrit par Aude Lasjaunias et a paru dans *Le Monde* le 18 avril 2013. Ce corpus se termine par un dessin de bande dessinée nommé « L'éducation culinaire nationale ». Il a été réalisé par Martin Vidberg qui l'a posté sur son blog le 15 septembre 2010.

Après la lecture de ce corpus, une question apparaît : en quoi derrière le plaisir qui ressort des actes vitaux de se nourrir et cuisiner se cachent des enjeux économiques importants, particulièrement ces dernières années ?

Afin de répondre à cette problématique, un plan en deux parties est proposé. Une première partie sera consacrée au fait de se nourrir et cuisiner et au plaisir qui en ressort. La deuxième partie traitera des enjeux économiques cachés.

Cette première partie s'attache à la question de se nourrir et cuisiner, des besoins vitaux auxquels la société prend plaisir.

Pour commencer, c'est dans le dessin de Martin Vidberg que la cuisine en tant que « besoin primaire » est mise en avant. En effet, dans son illustration qui représente un dialogue, l'une des deux personnes confond accidentellement la cuisine avec l'éducation scolaire, cette dernière étant l'une des bases de notre société.

Ensuite, la cuisine et la nourriture sont associées à la notion de partage à plusieurs reprises. Pour la psychologue Laurence Haurat, le plaisir est pour partie de partager ce qui a été préparé et d'échanger avec d'autres personnes les savoirs acquis et d'en recevoir. De la même façon, Olivier Assouly évoque le partage de la création culinaire et le qualifie de « sacro-saint ». Cependant pour lui, ce partage n'est qu'une explication simpliste de l'engouement culinaire actuel. Comme dans les articles précédents, celui du journal *Le Monde* fait apparaître le partage de la cuisine, sauf qu'ici il est virtuel puisqu'il passe par les émissions de télévision qui existent depuis 1954.

Pour finir, dans l'article de *Psychologies Magazines,* la cuisine apparaît comme une manière de bien s'alimenter, de se nourrir de façon équilibrée et est qualifiée comme un plaisir de participer à être en bonne santé. Alors qu'au contraire, dans l'entretien mené par Jacky Durand, se nourrir n'est pas synonyme de bien-être. Cela reste un plaisir mais qui se traduit plutôt par « une perte de contrôle » qui mène par exemple à l'obésité suite à des comportements tels que manger sans faim, sans en avoir besoin au niveau énergétique. Dans son article, Olivier Assouly tient des propos assez proches mais moins extrêmes. Le fait de se nourrir est vu comme une « passion sans retenue » qui peut être dangereuse car elle va parfois jusqu'à remplacer les liens et les relations avec les autres personnes.

Ce plaisir parfois non contrôlé et le besoin qu'est le fait de se nourrir ne laissent pas toujours entrevoir le sens économique de la cuisine et de manger, objet

de cette seconde partie.

Pour commencer, chaque texte du corpus, sauf l'article « Pour contraindre, la faim est plus efficace que la loi » évoque le phénomène grandissant de ces dernières années: les émissions de télévision culinaires, mais également les dérivées comme les blogs, la hausse médiatique et bien d'autres. Dans ce cadre, le côté économique est bien mis en avant car en effet, le but de ces derniers est souvent lucratif. Le regard envers eux est divergent selon les personnes. Pour Laurence Haurat, c'est une façon de faire ressortir la créativité de certains, de s'émanciper ou de « se réaliser ». À l'inverse, l'illustration de Martin Vidberg paraît plutôt critique tout en restant sur le ton de l'humour. L'article du journal *Le Monde* montre qu'un grand nombre de personnes pense que les émissions sont trop nombreuses, alors qu'en parallèle, les audiences restent élevées.

D'autre part, l'aspect économique est évoqué de façon positive dans l'article « Le retour du plaisir de cuisiner ». La psychologue constate que cuisiner soi-même permet de faire des dépenses moindres, ce qui est un argument d'ordre économique. Olivier Assouly fait également apparaître des côtés positifs à la dynamique économique liée à la cuisine. Il cite par exemple l'attention portée aux produits, le développement de l'agriculture biologique et la patrimonialisation.

Cependant, pour finir, dans l'entretien qu'à accordé Olivier Assouly à Jacky Durand, il tient des propos forts par rapport à ce qu'il nomme « l'usage de la faim ». Selon lui, la faim est utilisée pour pousser à la surconsommation. Cela passe par des techniques pour donner envie, créer du désir. Ce lien entre incitation à la cuisine et surconsommation est également mis en avant dans l'article de *Libération*, « De quoi l'engouement culinaire est-il le signe? ».

La cuisine, permettant de se nourrir est d'abord un besoin, mais également un plaisir sous plusieurs formes, comme le partage ou le bien-être. Mais grâce aux moyens et techniques d'aujourd'hui, la cuisine est utilisée à des fins autres souvent liées à l'économie, ce qui n'est pas favorable à tout le monde.

La cuisine est un moyen très facile d'accès : utilisable par beaucoup de personnes et intéressante car elle peut prendre plein de formes. C'est un côté très positif car un grand nombre de choses peuvent être faites, mais il peut devenir négatif si l'usage en est détourné pour arriver à un but lucratif par exemple.