

Gilles Fumey
20 janvier 2008

Familles à table (Jean-Claude Kaufmann)

Jean-Claude Kaufmann, *Familles à table*, Armand Colin, 2007, 191 p.



Jean-Claude Kaufmann est bien un sociologue, mais son livre sur « sept familles à table » est tellement géographique que, de fait, nous nous faisons un plaisir de l'inviter à la table des Cafés géo.

Les sept familles sociologiques sont, pour l'auteur, « la famille d'ici et d'ailleurs » (Val-de-Marne) avec Nézafer et Abdénor, « les seniors » (Paris) avec Marthe et Yves, « les colocataires » (Paris) avec Camille, Juliana, Jules et Toussaint, « la famille nombreuse » (Toulon) avec Marie, Grégoire et leurs cinq enfants, « la solo » (Corse) avec Danièle, « les paysans bio » (Bretagne) avec Maryse, Joseph et leurs quatre enfants, enfin, « le jeune couple urbain » (Paris) avec Mathilde et Stéphane. Ce sont aussi des familles géographiques : la capitale, les villes régionales, la campagne, mais aussi le Nord de la France forcément opposé au Sud. Chacun a apporté avec lui la cuisine de son enfance et de ses origines, de ses expériences passées et le tout est livré sur la table dans la plus grande fantaisie horaire mais aussi toujours avec le sentiment qu'un repas traduit un rapport aux autres, passés ou présents. « Mon champ culinaire est ouvert à toutes les géographies » dit Danièle (Corse).

Le livre est aussi un ensemble de recettes ethniques : le couscous, la brandade de morue du Vendredi saint, les pâtes aux oignons, le gratin dauphinois, les entrées kabyles (in petti morti), la croustade aux poireaux d'amis anglais et, enfin, la crème renversée au caramel. Tous ont une carte d'identité plus ou moins connue, un lieu de naissance ou un mythe, une époque où ils se sont imposés dans telle cuisine. « C'est l'huile de Tizi Tifra, notre village de Petite Kabylie : les olives sont pressées au pressoir et mon père récupère sa part d'huile (...). Je sens mon huile parce que je suis fier : c'est l'huile de mes terres, c'est mes racines » insiste Néfazet.

Parmi les micro-espaces de l'alimentation dans la maison, il y a, fétiche de J.-C. Kaufmann qui l'avait déjà raconté dans un livre passé, le frigo. Une armoire pas banale qui s'est incrustée dans les cuisines depuis la Seconde guerre mondiale. « C'est une arme majeure à l'autonomisation des comportements », prévient le sociologue. Les enfants tournent autour, les plus grands vérifient qu'il est plein à la mesure de leur faim, beaucoup y vont une fois le plat principal avalé, composer la fin de repas qu'ils construisent avec les bribes reçues de la publicité, de la médecine qui sert de justification à un refus ou un abus de gourmandises.

Autre espace « micro », la table. C'est un jeu de spatialité essentielle qui a connu ses heures de gloire au Grand Siècle où toute place était un équilibre de diplomatie savamment calculé. Il en reste des pratiques très variables, bourgeoises avec l'art du placement alterné et paritaire, plus simples voire cafouilleux avec le placement par affinité de conversation, de genre (les hommes à un bout de la table, les femmes à l'autre). Le placement des plats selon les temporalités varie selon les cultures : tout les plats ensemble ou successivement, telle est souvent l'alternative. L'art de la table n'est pas que la porcelaine et le cristal, ce peuvent être ces véritables tableaux sur laque du Japon où les plateaux et les tables sont d'une beauté à couper le souffle.

Ces *Familles à table*, photographiées par Rita Scaglia, est un ouvrage autant d'ethnologie, de sociologie que de géographie. Il faut le lire comme une enquête sur soi, ses convictions, ce que l'espace de la table nous dit de notre rapport au monde.

Compte-rendu : Gilles Fumey

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net