

Les repas de fête

Doc. 1 : La fête et ses jeux avec la nourriture

Des usages transgressifs sous contrôle

Les goûters d'anniversaire, l'Épiphanie, la Pâque ou encore la Chandeleur sont des espaces de consommation propices aux jeux du manger. Toutes ces fêtes supposent des nourritures spécifiques auxquelles s'associent des rituels de consommation. Le gâteau et ses bougies pour l'anniversaire, la galette des rois pour l'Épiphanie ou encore les œufs de Pâques sont, dans la tradition catholique en France, nombre d'occasions de rompre avec les pratiques quotidiennes, d'introduire d'autres normes de commensalité qui recomposent l'acte alimentaire et son « scénario du manger » (Corbeau & Poulain 2002). En les comparant à d'autres repas, pris au quotidien autour de la table dressée, on remarque que les convives endossent d'autres rôles qui autorisent, dans certains cas, le déplacement des statuts. La rupture avec l'habitude, l'affaiblissement de certaines contraintes sociales propres à ces agapes deviennent des occasions de se défaire des interdits qui gravitent autour des nourritures quotidiennes.

En d'autres termes, les proscriptions qui pèsent sur les consommations ordinaires sont mises en suspension, le temps de la fête. L'étude proposée repose sur les résultats d'une enquête de terrain réalisée dans l'Est de la France et plus particulièrement sur la région Alsace¹. Des observations participantes ont été menées à l'occasion de repas (déjeuners, dîners), dans plusieurs familles. Des entretiens semi-directifs ont, de plus, été conduits avec des enfants âgés de 4 à 12 ans et leurs parents. Notre intérêt s'est centré sur les usages ludiques avec la nourriture et la consommation de fun food mais également, de manière plus générale, sur les pratiques alimentaires des enfants et la façon dont elles révèlent les « cultures enfantines ». Avant de s'intéresser au contexte spécifique des repas de fête, il sera d'abord question des jeux avec la nourriture lors des repas ordinaires. Nous remarquerons que l'interdiction des jeux autour de la table dressée est toujours bien présente dans le quotidien des familles malgré l'insertion de plus en plus forte du fun dans l'alimentation des enfants. Bien que la proscription des jeux avec la nourriture se fixe essentiellement sur la table formelle, elle n'est toutefois pas omniprésente dans l'univers alimentaire des enfants. Certains temps de consommation permettent la libération de ces jeux. C'est notamment le cas des fêtes que nous étudierons ensuite comme un temps de suspension des normes habituelles. Enfin, il s'agira de comprendre ce que ces fêtes donnent à lire sur les rapports entre adultes et enfants en envisageant ces repas spécifiques comme des espaces de consommation où la transgression est prescrite.

Les jeux avec la nourriture, de la proscription à la prescription

Du lancer de petits pois au volcan fait avec la purée en passant par la galette des rois où l'on tire au sort la reine ou le roi, les jeux avec la nourriture se déclinent d'innombrables manières tant par les possibilités créatives offertes par l'ensemble du registre culinaire de l'omnivore (Fischler 1990) que par l'ancrage lointain de ces pratiques dans l'alimentation. Si ces jeux ne semblent concerner que des usages enfantins à première vue, les adultes s'engagent également dans des rapports ludiques avec la nourriture, comme en témoignent certaines formes de cuisines ou de recherches culinaires. En effet, les dimensions performatives de la haute cuisine ou du prêt-à-manger se retrouvent tout à fait dans les catégories de jeux pensées par R. Caillais (1967) : « Païdias et ludus participent au phénomène de la préparation du plat, la difficulté de réalisation

choisie, la perfection de la découpe de la viande, la préparation du mets et, parfois, la sophistication des manières de table qui interdisent de mettre les doigts » (Corbeau & Poulain 2002, p. 114). Le rapport ludique se trouve ainsi recherché dans le degré de sophistication du plat. A l'image de la préparation du fugu ou du poisson lune au Japon – où l'acte de le consommer comporte un danger funeste s'il est mal préparé –, la gastronomie engage le préparateur et le consommateur dans un rapport risqué. Du risque de rater une préparation au risque de ne pas la manger suivant les codes sociaux établis, «la gastronomie témoigne d'une distance ludique avec l'aliment (...)». Elle fait des repas un art plastique de la délectation, elle impose aux connaisseurs un discernement et une propension aux discours sur la nourriture » (Le Breton 2006, p. 348). Bien que ces usages ludiques avec la nourriture soient valorisés dans ces situations précises, ils sont, a contrario, bien souvent perçus de façon négative lorsqu'il s'agit de pratiques enfantines. Les représentations en Occident de « l'enfant glouton » (Diasio 2008), sujet à des comportements alimentaires déstructurés, participent au fait que les jeux avec la nourriture sont associés à des conduites désordonnées et des usages transgressifs. Cela se retrouve très fortement dans les discours des parents, mais aussi des enfants où l'interdiction de jouer avec ce que l'on mange ressort en premier lieu. Les propos de Xavier (6 ans) l'illustrent bien :

– « *Enquêteur : est-ce que l'on peut jouer avec la nourriture ?* »

– *Xavier : ah jamais !*

– *Enquêteur : jamais ? Pourquoi ?*

– *Xavier : parce que c'est interdit ! Parce que c'est pas bien, je l'avais toujours dit ça. »*

Le développement d'une « fun morality », où l'impératif de s'amuser s'étend à toutes formes de consommation (Baudrillard 1970), se retrouve plus récemment dans l'alimentation des enfants avec une insertion du fun de plus en plus forte dans les produits qui leur sont destinés (Cook 2005). Malgré cette tendance, la proscription du jeu autour du repas reste toujours très présente. En effet, dans le quotidien des familles, les déjeuners et les dîners sont, aujourd'hui encore, des espaces de consommation marqués par l'interdiction de « jouer avec la nourriture » que les parents rappellent aux enfants. Les raisons de cette proscription des jeux avec la nourriture sont doubles, si l'on reprend les discours des parents et des enfants. La première met en avant la peur du gaspillage. En jouant avec la nourriture, l'enfant la gaspille symboliquement en la détournant de son objet premier qui serait de nourrir. Jouer, acte léger et « frivole » (Brougère 1995), ne peut être combiné avec ce qui a de la consistance, comme le rappelle la maxime : « qui a faim, ne joue pas ». Jouer avec la nourriture pourrait être un affront aux temps, pas si éloignés, où l'alimentation était rythmée par des périodes de disettes. Dans nombre de sociétés, les repas quotidiens sont bien souvent encadrés par des rituels qui les orchestrent avec un esprit de rationnement des denrées (Farb & Armelagos 1985) par opposition à la fête qui permet – voire organise dans certains cas – le gaspillage. J. Duvignaud observe à ce titre que certains groupes, ne pouvant pallier certains manques de nourriture, pratiquent malgré tout de véritables « potlachs » à des occasions bien précises, des formes de consommation / destruction de toutes les ressources disponibles en l'espace d'une soirée ou de quelques jours (Duvignaud 1991). La sacralisation de la nourriture, le cérémonial organisant le repas contribuent à fixer les termes de la consommation. Cette opposition entre fête et quotidien, excès et rationnement, est commune aux situations de manque comme de profusion. En effet, dans les familles rencontrées au cours de l'enquête, de nombreuses stratégies sont encore observées dans les repas ordinaires en vue de préserver d'éventuels gaspillages de nourriture. Le manque n'est plus, mais le souvenir des disettes demeure. En d'autres termes, le tabou de jeter la nourriture est toujours présent malgré

l'abondance que connaissent nos sociétés occidentales. « On ne joue pas avec la nourriture, c'est sacré » nous rappelle Lisa (6 ans). Le jeu avec la nourriture se trouve encore et toujours associé à la fête et au gaspillage. La seconde raison, plus implicite, serait en lien avec la pesanteur de la proscription du jeu autour de la table. La table dressée obéit à des « contenance », preuves de la bonne conduite et symboles de « civilité » (Elias 1967). Le jeu introduit du désordre à cette « table de la loi, où se déchiffrent les règles du monde auquel on appartient, lieu assaini et inviolable où règne la bienséance des bien assis » (Rivière 1995, p. 193). L'enfant doit obéir aux codes de conduite fixés par le monde adulte. Nombre de règles empêchent d'associer le jeu avec le repas comme en témoignent les interdictions d'importer des consoles de jeux ou autres jouets à la table quotidienne. Celle-ci devient en quelque sorte le lieu où s'apprennent les convenances et les règles du « bien manger ». Les jeux avec la nourriture sont soupçonnés de déséquilibrer ces dernières, de donner à l'enfant une prise sur l'ordre établi ou sur l'éducation fixée par les adultes. Jouer avec les aliments symbolise une dérégulation des bienséances, un supposé désordre vu comme une forme de dérive entraînant d'une certaine manière la « corruption des jeux » (Caillois 1967). Si la proscription des jeux avec la nourriture se fixe sur la table formelle et plus particulièrement sur celle dressée au quotidien, l'interdiction n'est toutefois pas omniprésente. Elle se présente à des moments particuliers qui permettent notamment aux parents de rappeler un certain nombre de codes sociaux autour de l'acte de manger. D'autres occasions deviennent en revanche propices à la libération des jeux. Les repas festifs en font partie et leur cadre permet aux parents et aux enfants de rompre avec les normes quotidiennes.

La fête ou la suspension des normes quotidiennes

Dans nos sociétés occidentales contemporaines, les normes de table admettent peu de contacts directs avec la nourriture. Contrairement à d'autres époques, l'usage des ustensiles qui portent les aliments à la bouche du mangeur est totalement inscrit dans les codes et les règles du repas formel pris au quotidien. Certains repas exceptionnels autorisent toutefois une rupture avec ces usages normés comme l'illustre la Chandeleur. A l'occasion de ces « soirées crêpes », les enfants peuvent parfois inviter des amis à manger ou à partager un repas où l'acte alimentaire se trouve recomposé. Recomposition possible dans la mesure où les contraintes du monde adulte s'estompent quelque peu pour les plus jeunes, où la surveillance de l'instance éducative est en suspension. Les enfants, parfois seuls à table, bénéficient d'une certaine liberté quant à la composition de leurs crêpes. C'est le lieu où ils peuvent expérimenter des compositions à la fois esthétiques mais aussi gustatives sur le « support ludique » que constitue la crêpe. Support ludique car la crêpe n'est pas intrinsèquement un « aliment ludique », c'est-à-dire pensé comme tel, mais possède en revanche un degré d'affordance élevé car sa texture, sa souplesse et sa forme suggèrent de nombreuses possibilités manipulatoires. Ce repas se trouve d'ailleurs dégagé des contraintes habituelles. En effet, certains couverts comme la fourchette et le couteau se trouvent partiellement escamotés lors de l'acte de manger. Cela favorise un contact plus direct avec la nourriture. Lors de ces repas festifs, la consommation ludique de l'aliment est même proposée par l'adulte aux plus jeunes. Les techniques de consommation peuvent parfois même être transmises par celui-ci : que ce soit des manières de plier la crêpe ou de la rouler. Dans les propos des jeunes locuteurs, ce repas est incontestablement le lieu où ils peuvent jouer avec les aliments. Les enfants s'approprient provisoirement ce territoire de consommation. Ils peuvent recomposer l'acte alimentaire à leur manière, jouer avec les codes établis et même expérimenter d'autres « arts de faire » qui peuvent être lus comme des formes de « braconnages » (De Certeau 1980) par rapport au monde adulte fixant habituellement le « cérémonial du repas ». En effet, certaines ritualisations telles que « la présentation des mets suivant un certain ordre » (Rivière, 1995, p. 193) peuvent être radicalement remises en cause. L'enfant a la possibilité d'expérimenter

de nouveaux choix : manger du sucré avant du salé ou procéder à des mélanges pensés de mauvais goût par « l'ordre culinaire » adulte (Douglas 1979). Cette recomposition du « scénario du manger », pour reprendre les termes de J.-P. Corbeau (2002), est également possible dans la mesure où les « formes du manger » sont aussi modifiées par l'absence de prescription sur l'usage des couverts et par une plus vaste étendue d'aliments au regard des divers accompagnements juxtaposés sur la table. Au cours des repas pris entre pairs, lorsque aucun adulte ne partage la commensalité, ces recompositions deviennent un moyen de découvrir d'autres expériences sensorielles pour les enfants. Les mélanges de couleurs, de saveurs et d'odeurs sont des jeux qui suscitent des discours, des exclamations fortes. La radicalité des positions face aux expérimentations de l'un et de l'autre est étonnante pour l'observateur extérieur car les déclaratifs des plus jeunes regorgent de propos tels que « c'est vraiment trop bon ! », « c'est dégueulasse ! » ou encore « c'est beau ! », « c'est moche ! ». A l'image de certaines pratiques d'appropriation de produits par les « cultures enfantines » au sein de la cour de récréation (Mathiot 2010), ces expériences sensorielles permettent de défier les normes gustatives que les adultes promeuvent mais aussi de découvrir que le « goût est une posture provisoire face aux aliments et non un système figé » (Le Breton 2006, p. 343). En effet, questionnés sur ce type de pratiques, les enfants n'hésitent pas à répondre qu'ils trouvent « très bons » ces mélanges parce qu'ils sont « entre copines ou copains » mais qu'ils n'en mangeraient pas en « temps normal ». Cette réflexivité sur ces usages ludiques souligne, par ailleurs, que l'enfant acteur connaît et maîtrise les cadres spécifiques de certains repas en vue de produire des rituels propices à l'expression de la « culture de pairs ».

La fête ou le temps de la « profusion alimentaire »

Si certaines fêtes admettent des jeux davantage basés sur des formes d'habileté, de manipulation ludique ou d'expérimentation sensorielle, d'autres offrent des cadres bien différents et deviennent des temps de « profusion alimentaire ». C'est le cas du Carnaval, de la Saint-Nicolas et de Pâques où nombre d'enfants reçoivent des cadeaux alimentaires, en abondance par rapport aux normes quotidiennes. Précédant le Carême, le Carnaval est encore beaucoup fêté en Alsace. A cette période, de nombreuses cavalcades sont organisées par les municipalités, écoles ou associations. Ces défilés sont avant tout urbains comme le veut la tradition (Benichou 1992). Ce moment, vu comme le passage d'un temps à un autre, est fêté autrement dans certains villages du Nord et du Sud de la région. Il s'agit d'une quête de friandises menée par les enfants. Ils sont déguisés en costumes carnavalesques et vont de maison en maison, de porte en porte, réclamer des bonbons et autres sucreries aux habitants. A l'image d'Halloween, ils se baladent en groupe, sans la présence d'adultes. Sophie et Camille (8 et 9 ans) décrivent ainsi cette fête :

– *Sophie : moi, je préfère Carnaval.*

– *Enquêteur : tu préfères Carnaval ?*

– *Sophie : oui. (...)*

– *Camille : c'est pareil qu'à Halloween, sauf qu'à Halloween, faut se déguiser en sorcière ou en vampire ou en fantôme et en squelette, tout ce qui fait peur. Et à Carnaval, on peut se déguiser en...*

– *Sophie : tout ce qui fait pas peur.*

– *Camille : tout ce qui fait pas peur. Et aussi, on se promène dans la rue et on reçoit des bonbons des gens. (...)*

– *Enquêteur : et vous n'êtes qu'entre enfants quand vous faites le tour du village ?*

– *Camille : oui. Il y a aucun adulte qui a droit de faire le tour du village.*

– *Enquêteur : et c'est avec vos copains et vos copines ?*

– *Sophie : oui et c'est un peu la nuit et on y va le soir. Et quand il fait un peu sombre, c'est l'heure.*

Dans ces villages, le Carnaval concurrence très largement Halloween. Les enfants trouvent dans cette fête un temps sans les adultes, un espace de liberté où ils profitent de la faible surveillance pour consommer à loisir les victuailles récoltées, souvent composées de bonbons et de biscuits. De retour à la maison, le sachet contenant ces friandises est encore marqué par le sceau de la libre consommation. Les enfants peuvent en disposer et même le stocker dans leurs chambres à coucher. La Saint-Nicolas est, quant à elle, un jour attendu tout en étant parfois redouté par les enfants. Si l'on reprend la description de M.-H. Saint Dizier, cette fête commençait autrefois, en Lorraine, la veille au soir : « Les petits enfants déposent des grains d'avoine sur une assiette, pour la mule du Saint. Ils n'oublient pas de placer leurs souliers ou leurs sabots près de la cheminée et le sommeil a bien du mal à venir, ce soir-là. Le plus fréquemment, ils reçoivent quelques noisettes, des pruneaux ou à une époque plus proche de nous, une plaque de chocolat ou une orange, puis des pains d'épice représentant Saint Nicolas et sa bourrique. Quelques baguettes ou un martinet peuvent être déposés dans les sabots de celui qui n'a pas été sage » (Saint-Dizier 2008, p. 27). La fête d'aujourd'hui garde encore de nombreuses similitudes avec cette histoire de la Saint-Nicolas décrite dans la Lorraine du XIX^e siècle. L'évêque de Mire est toujours vu comme le « distributeur d'abondance au coeur de l'hiver » (Méchin 1978, p. 43). C'est le jour des cadeaux alimentaires mais aussi celui des éventuelles réprimandes faites par le Père Fouettard qui donne des « triques » ou des martinets aux « enfants méchants ». Ce type de fête, alliant récompenses alimentaires et punitions, se retrouve ailleurs aussi. En Italie, le jour de la Befana associe la distribution de friandises à celle de charbons que la sorcière donne aux plus jeunes en fonction de leurs conduites. Si aujourd'hui les punitions sont symboliques, la peur des personnages continue d'exister pour les enfants. Dans certains villages, les adultes perpétuent la mise en scène d'autrefois où Saint Nicolas visite les foyers pour distribuer de la nourriture aux enfants. La nourriture qui leur est réservée à cette période de l'année est essentiellement constituée d'aliments ludiques : les Manele – brioches en forme de bonhomme –, les pains d'épice où le Saint Patron orne les biscuits ou encore les Schnekele (viennoiseries en forme d'escargot) dans le Sud de l'Alsace. Tout comme à Pâques, la distribution de ces cadeaux alimentaires s'organise autour d'une histoire, d'une narration que les adultes entretiennent. Ces histoires permettent d'une part de circonscrire la fête dans le temps, de lui donner une temporalité bien définie et d'introduire de la frivolité dans l'action, critère fondamental du jeu comme le définit G. Brougère (1995). Cette frivolité permet de rendre les actions non sérieuses et d'en diminuer les conséquences une fois le jeu terminé. Elle introduit ainsi le second degré d'E. Goffman, permettant de définir le cadre spécifique de ce moment d'abondance de produits où les enfants consomment friandises, bonbons ou chocolats dans des proportions très différentes de la norme quotidienne. En d'autres termes, le jeu permet aux adultes d'éviter que les plus petits négocient le lendemain, une fois le quotidien rétabli, la persistance de ces mêmes libertés. Par ailleurs, ces fêtes assignent les jeunes dans leurs rôles d'enfant comme en témoigne Simon (5 ans) en parlant de la fête de Pâques :

– *Enquêteur : et par rapport à la chasse aux oeufs, qui cache les oeufs ? Les cloches ?*

– Simon : *bah non, c'est papa et maman. Et c'est le lapin de pâques.* – Enquêteur : *ah le lapin de Pâques alors ?*

– Simon : *bah parce que papa il avait dit : « non, j'ai pas mis des oeufs là où il y a de la boue et tout » . Alors on savait que ce n'était pas le lapin de pâques.*

– Enquêteur : *ah d'accord !*

– Simon : *faut parfois que les parents font très attention aux enfants hein ! Et aussi, il faut qu'ils fassent attention, eux, à ce qu'ils disent parfois. Parce que après, on sait que c'est eux.*

Les adultes, comme les plus jeunes, voient dans ces jeux leurs positions renforcées. L'enfant sait qu'il tient le rôle du petit, mais rappelle aussi aux plus grands qu'ils doivent également tenir leurs rôles d'adultes afin de maintenir le cadre rituel de la distribution de chocolats à Pâques. Le renforcement des statuts des différents acteurs n'est toutefois pas un trait commun à la fête car d'autres favorisent au contraire leur rupture, voire leur renversement comme cela s'observe durant l'Epiphanie. L'Epiphanie, avec sa traditionnelle galette des rois, est une fête qui offre des possibilités de jeux peu communes. La consommation de la galette propose un rituel où parents et enfants sont appelés à partager des jeux d'aléas et de mimicry si l'on reprend les catégories proposées par R. Caillois (1967) : aléa car il y a le tirage au sort des parts du gâteau ; mimicry car la personne qui aura la chance de trouver la fève dans le morceau servi endosse le rôle de la reine ou du roi et se trouvera coiffée d'une couronne en carton. Dans bien des familles, le rituel est scrupuleusement observé. Le plus jeune se glisse en dessous de la table afin de désigner le destinataire de la part coupée, le découpage étant souvent réalisé par la mère. Le « jeu de la galette » permet d'introduire une double logique de renversement. Il y a déjà le renversement des codes habituels du manger. Si les bienséances et les bonnes manières de table rythment les repas quotidiens, celui-ci semble être un mode inversé. Le plus jeune se retrouve soudainement sous la table, dans cette zone interdite d'accès. Le jeu de rôle et la distribution aléatoire permettent ensuite d'effacer les statuts de chacun le temps de la consommation, voire de renverser les positions des convives. Au même titre que l'enfant, l'adulte prend part au jeu et peut endosser le rôle de reine, de roi ou de sujet.

La fête : entre rupture et transmission

Ces fêtes sont pour les enfants l'occasion de rompre avec les interdits quotidiens précédemment évoqués. Jeux avec la nourriture et consommation d'aliments ludiques sont autorisés et même encouragés par les parents. Les proscriptions qui pèsent sur les consommations des jours ordinaires sont mises en suspension. Cet esprit de fête s'inscrit entre rupture et transmission. Rupture comme en témoigne le Carnaval où les enfants accèdent à des formes d'autonomie par rapport au monde adulte : autonomie durant la permission de sortie, essentiellement pour les plus petits, et autonomie de la consommation de produits étiquetés comme « mauvais » par les adultes. Nous retrouvons également cette forme de rupture à l'occasion de l'Epiphanie, où le jeu autour de la galette et la mise en scène qu'il suppose produisent un rituel qui efface provisoirement les statuts de l'adulte et de l'enfant. Cette suspension des rôles obéit à une logique carnavalesque (Bakhtine 1982) ; une remise en cause de la norme à l'intérieur d'un espace-temps circonscrit et une inversion provisoire des positions de hiérarchie, afin de les réaffirmer, avec plus de force, une fois la fête terminée. Nous ne sommes donc pas dans des situations anomiques, au sens de Durkheim, où l'absence de règles et de normes conduisent à la dérégulation des repas, mais plutôt dans des logiques indissociables d'ordre et de désordre comme l'entend Balandier. « L'inversion de l'ordre n'est pas son renversement ; elle peut servir à son renforcement ou en être constitutive sous une figure nouvelle » (Balandier 1988, p. 117). Ces

fêtes sont aussi le lieu de la transmission. Nous l'avons vu lors de la Chandeleur où l'adulte transmet un certain nombre de techniques aux plus jeunes. Il encadre les jeux du manger, en fixe les règles tout en libérant l'acte alimentaire du poids des convenances et des « contenance » quotidiennes. La fête de Saint-Nicolas, tout comme la Befana, où nous assistons à des distributions d'aliments ludiques, sont aussi des situations propices à la transmission. Ce ne sont pas nécessairement les parents qui s'engagent directement dans cette relation, c'est le « vieillard ou (...) la vieille femme qui, sautant la génération des hommes actifs, donne à l'enfant des règles du jeu ou des objets dans lesquels le jeu devient règle – des jouets ou des châtiments. (...) Corrélatif de notre Saint-Nicolas ou de notre Père Noël qui, lui aussi, est un vieillard, un ancêtre venu du ciel ou de la mort qui, par dessus la génération des hommes et des femmes installés dans « l'âge de la raison » distribuent des jouets – ces choses inutiles avec lesquelles l'enfant apprend la manipulation de l'espace – et parfois des fouets » (Duvignaud 2007, p. 85). Le caractère liminal de l'enfant -au sens de W. Turner (1990) – apparaît ici très fortement. Caractère qui lui confère une importance particulière en tant qu'acteur lors des fêtes. Aujourd'hui encore, cette position liminale lui offre le statut de passeur, de non-initié, qui lui permet de devenir le « créancier de l'adulte » (Perrot 2000, p. 157).

Conclusion : les fêtes ou des espaces de transgression sous contrôle

Ces occasions de manger des nourritures festives soulèvent bien évidemment la question de la transgression. George Bataille écrivait en 1957 : « il n'est pas d'interdit qui puisse être transgressé. Souvent la transgression est admise, souvent même elle est prescrite ». Cette idée se retrouve dans l'ensemble des fêtes présentées ici. De la distribution de nourritures appelées « sucreries » par les adultes, que les enfants récoltent abondamment lors du Carnaval, aux jeux pratiqués autour de la galette des rois, dont les rituels organisant le repas diffèrent radicalement du quotidien, les enfants sont face à des usages transgressifs autorisés par les parents. Bien plus qu'une dérogation, ce sont ces derniers qui fixent le cadre de la fête. Un système de normes et de règles vient ainsi en remplacer un autre. Bien que la fête suppose, à première vue, un espace de liberté, les contraintes sociales sont toujours présentes. En effet, celles-ci se déplacent pour prescrire d'autres rituels de consommation, d'autres manières de table et d'autres rapports aux aliments pensés pour les enfants. La notion d'autonomie devient alors relative, car ces espaces de transgression restent sous contrôle. Ainsi, la part de la socialisation opérée par les adultes sur les enfants ne s'arrête pas à ces moments précis. Bien au contraire, dans ces logiques carnavalesques, il s'agit de changer provisoirement le cadre des repas quotidiens pour le réaffirmer davantage, une fois la fête terminée. Nous ne sommes donc pas face à des « épiphanies » vues comme des situations où les représentations des acteurs sont profondément bouleversées (Denzin 1989) car ces fêtes, parce qu'elles sont proposées comme des temps exceptionnels, renforcent l'éducation des bonnes manières de table au quotidien, voire le règne de « la bienséance des bien assis ».

Revue des Sciences Sociales, 2011, n° 45, « Jeux et enjeux »

La fête et ses jeux avec la nourriture

Louis Mathiot

Doctorant en sociologie Université de Strasbourg Laboratoire Cultures et sociétés en Europe

Questions :

1. Quelles sont les fêtes mentionnées dans le document où la nourriture est un élément central des jeux et rituels ?
2. Comment la fête de l'Épiphanie permet-elle de rompre avec les normes alimentaires quotidiennes, selon le document ?
3. Quel est le rôle des parents dans la gestion des jeux alimentaires durant les repas de fête ?
4. Pourquoi la Chandeleur est-elle qualifiée de 'support ludique' pour les enfants dans le texte ?
5. Comment le Carnaval se distingue-t-il d'Halloween dans la manière dont les enfants interagissent avec les adultes et la nourriture ?
6. En quoi les rituels alimentaires de fête peuvent-ils refléter ou renforcer les valeurs sociales et culturelles d'une société ?
7. Dans quelle mesure peut-on considérer que les normes de 'bienséance' et les interdits autour de la nourriture influencent les comportements sociaux des enfants, même au-delà des repas ?

Sujet d'essai :

"En quoi les repas de fête sont-ils des espaces de transgression encadrée dans notre société ?"

Doc. 2 : Les coutumes culinaires autour du mariage dans le monde

Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi le gâteau de mariage est si populaire dans de nombreux mariages à travers le monde ? Ou pourquoi certains plats sont spécifiquement servis lors des mariages en Chine ou en Inde ? Vous n'êtes pas seul ! Chaque année, plus de 2 millions de couples se marient aux Etats-Unis, chacun avec leur propre interprétation de la tradition culinaire du mariage. Plongeons ensemble dans ce tour du monde culinaire des mariages et découvrons ensemble les coutumes uniques et fascinantes qui accompagnent ces unions.

Coutumes culinaires de mariage en Asie

Quand on parle de **traditions culinaires de mariage**, l'Asie est incontestablement un continent qui regorge de diversité et de symboles. En particulier, la Chine, l'Inde et le Japon, possèdent des rituels de mariage uniques, tant dans leurs symboliques que dans leurs modes de préparation et de présentation.

Chine : le banquet nuptial

En Chine, la *célébration de mariage* ne serait pas complète sans un somptueux banquet. Les mariés offrent à leurs invités une variété de plats, chacun portant une symbolique particulière. Par exemple, le canard laqué, avec son plumage intact, symbolise la fidélité. Le homard, rouge vif, est un emblème de la vitalité et de la vigueur.

Inde : un festin épicé

L'Inde, pays aux mille couleurs, est connue pour sa cuisine épicée et variée. Durant les mariages, les noces sont souvent marquées par un *festin* où les mets traditionnels, comme le Biryani ou le Samosa, sont servis en abondance. Le mélange d'épices, aux mille saveurs, rappelle la diversité et la richesse des traditions indiennes.

Japon : le saké, symbole d'union

Au Japon, le saké tient une place prépondérante lors des mariages. En effet, un rituel nommé "*san-san-kudo*" implique que les mariés boivent trois fois trois gorgées de saké, symbolisant ainsi l'union non seulement des individus, mais aussi des familles. Cette coutume souligne l'importance de la communauté et de l'entente familiale dans la culture nippone.

Asie : un continent de saveurs et de traditions

En somme, chaque pays asiatique apporte sa propre saveur aux célébrations de mariage. Que ce soit par le partage d'un festin, par l'appréciation symbolique des mets, ou encore par le respect des rites ancestraux, l'Asie illustre parfaitement l'importance de la tradition culinaire dans la célébration de l'union matrimoniale.

Coutumes culinaires de mariage en Europe

Un tourbillon de saveurs, de traditions séculaires et d'émotions gastronomiques, c'est ainsi que nous pourrions décrire les **traditions culinaires de mariage en Europe**. Riches et variées, elles reflètent l'esprit distinctif et la culture culinaire propre à chaque pays.

France : La Grande Pièce Montée

En France, bien que chaque région ait ses propres coutumes, un élément incontournable du mariage est la pièce montée, souvent composée d'une pyramide de choux caramélisés et garnis de crème pâtissière appelée *Croquembouche*. Ce dessert phare du mariage français est un véritable spectacle pour les yeux et les papilles. Réputée pour mettre en valeur l'art de la pâtisserie française, la pièce montée est un symbole de la convivialité et du partage, des ingrédients clés de toute célébration nuptiale française.

Italie : De l'Entrée au Dessert

L'Italie, pays de gastronomie par excellence, a ses propres coutumes culinaires lorsqu'il s'agit de mariage. Les noces italiennes mettent généralement en lumière des menus composés de nombreux plats où chaque recette tient une signification particulière. Du traditionnel antipasti et primo piatto au dolce, le mot d'ordre est diversité. Mais les vedettes restent incontestablement les pâtes faites maison et le *tiramisu*, dessert emblématique de l'Italie.

Royaume-Uni : Un Brin de Tradition et de Modernité

Le Royaume-Uni, avec son riche héritage culturel, ne manque pas non plus de coutumes culinaires intéressantes liées aux mariages. L'on y trouve bien sûr le traditionnel gâteau de mariage à étages, mais la tendance moderne est d'inclure un assortiment de desserts succulents, du chocolat aux tartes fruitées. Les invités peuvent ainsi se délecter d'une grande variété de saveurs tout au long de la célébration.

La **tradition culinaire de mariage en Europe** est un bel exemple de l'importance de la nourriture dans les coutumes et les rituels de mariage. Chaque plat servi a une signification particulière, renforçant les liens entre les invités et le couple de mariés. Ces coutumes donnent un aperçu de la richesse culturelle qui existe en Europe, où chaque pays, chaque région a son propre moyen d'exprimer son amour par la nourriture.

Coutumes culinaires de mariage en Amérique et en Afrique

La richesse des coutumes culinaires de mariage en Amérique et en Afrique illustre l'immense diversité de ces deux continents. Des traditionnelles barbecues américains aux incroyables festins marocains, chaque culture dispose de ses propres traditions pour célébrer ce jour spécial.

États-Unis : un mariage, un gâteau

Aux États-Unis, le gâteau de mariage est incontestablement la star du repas de mariage. Souvent extravagant et toujours gourmand, ce gâteau à plusieurs étages symbolise l'abondance et la douceur de la vie à deux. L'instant où les mariés coupent le gâteau ensemble est un moment phare du mariage, attendu aussi bien par les mariés que par les invités.

Mexique : un mariage épicé

Le Mexique, pays aux mille saveurs, apporte sa touche épicée au repas de mariage. La cuisine mexicaine, réputée pour son intensité et sa diversité, se décline en une multitude de plats lors

des mariages. Le mole poblano, sauce à base de piment et de chocolat, est souvent servi, signe d'un mariage heureux et riche.

Maroc : un mariage royal

En Afrique du Nord, au Maroc, le repas de mariage est un véritable festin royal. Plusieurs plats se succèdent, parmi lesquels le couscous et le tajine, plats traditionnels par excellence. Mais l'incontournable du repas de mariage reste la pastilla, une tourte à base de pigeon, d'amandes et de sucre glace, qui allie parfaitement sucré et salé.

Afrique du Sud : un mariage aux saveurs locales

En Afrique du Sud, l'accent est mis sur les produits locaux et de saison pour le repas de mariage. Viandes de gibier, fruits de mer, légumes racines, toutes les saveurs de la terre et de la mer sont mises à l'honneur.

Ces coutumes culinaires de mariage en Amérique et en Afrique, bien que différentes, partagent toutes le même objectif : célébrer l'amour et l'union de deux personnes à travers un repas mémorable.

Agaveny – Actualites - Les Coutumes Culinaires Autour du Mariage Dans le Monde